



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK SARMA

<https://www.elele.com.tr>

2 levrek balığı  
4 pazı yaprağı  
3 dilim somon füme  
2 dilim burger peyniri  
1 közlenmiş kırmızıbiber  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
4 adet ahşap çubuk  
Kırmızı pul biber  
Kreması için:  
100 gr krem peynir  
100 ml krema  
Yarım çay bardağı süt  
Yarım limonun suyu

Levrekleri boylamasına ortadan ikiye kesip kılçıklarını çıkarın. Burger peynirleri, pazı yaprakları ve somon dilimlerini doğrayıp harmanlayın. Kırmızı pul biber ilave edin. Balıkların içlerini zeytinyağı ile yağlayıp tuz serpin. Balıkların içine hazırladığınız karışımdan paylaşırıp kuyruğundan başlayarak irice sarın. Ahşap çubuklarla tutturup, zeytinyağını ısıttığınız tavada üzeri kapalı olarak pişirin. Kreması için süt, krem peynir, limon suyu ve kremayı sos tenceresinde birkaç dakika pişirin. Balıkları ocaktan almadan iki dakika önce sosunu ilave edip ocağın altını kapatın. Servis tabağına alıp, kırmızı pul biber serpererek servis yapın.

