



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LEVREK SARMASI

1 kişilik
200 gram fileto levrek
2 adet sosis
5 adet mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet domates
1 adet sivri biber
2 çorba kaşığı krema
2 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak kabuklarını soyduğunuz 1 adet domatesi ve 1 adet biberi iri iri doğrayın. Mantarları ikiye kesin. Tenceye 1 çorba kaşığı tereyağını alın. Kızdırdıktan sonra mantara ilave edin. Daha sonra dilimlediğiniz sosisleri ekleyerek sote edin. Sebzeler piştikten sonra tuzu, karabiberi ve ince ince kestiğiniz maydanozu ilave edin. 2-3 dakika pişirdikten sonra 2 çorba kaşığı kremayı da ekleyerek, ateşten alın. Fileto halindeki levreği düz bir zemine serin. Hazırladığınız malzemeleri levreğin içine yerleştirin. Levreği sararak kiremit kabın içine koyun. Üzerine 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarı serpin. Domates ve sivri biber dilimlerini koyun. Orta ısı fırında 15 dakika pişirip, servis yapın.