



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK ŞAŞLIK

- 2 adet levrek
- 4 adet yeşil biber
- 3 adet domates
- 12 adet defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Levreklerin kafalarını kesip, kılçıklarını çıkarın. Levreği kuşbaşı doğrayıp yıkayın. Zeytinyağı, limon suyu, karabiber ve tuzu çirpin. Levrekleri bu sosta 20 dakika bekletin. Domates ve yeşil biberi küp şeklinde doğrayın. Defne yapraklarını yıkayın. Çöp şişe balık, domates, defne yaprağı ve biberi sırayla geçirin. Bütün malzemeyi aynı şekilde şişlere dizin. Şişleri, kömür ızgarasında çevirerek kızartın. Sıcak servis yapın.

