



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK SİMİT

THY Skylife

- 4 adet milföy hamuru
- 1 avuç susam
- 650 gram deniz levreği
- Yarım demet dereotu
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam tuz
- 5 adet yumurta beyazı (susamı yapıştırmak için)
- 1 kaşık soya sosu

Milföy hamurunu küçük küçük dikdörtgen parçalar şeklinde kestikten sonra, içine levrek, dereotu, karabiber ve tuz harmanını yerleştirip simit şekline sokun. İlk önce yumurtanın beyazına, sonra susama batırın, zeytinyağlı kızgın tavaya atın ve 7-8 dakika kızartın. Soya ile servis edin.

