



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK SOTE

- 2 adet levrek fileto
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı krema
- 1 yemek kaşığı kapari
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 4-5 yemek kaşığı damla acı sos
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 adet taze soğan

Levrek filetoları 2 santimetre genişliğinde parçalara bölün. Kapariyi ince ince kıyın. Taze soğanların yeşil kısımlarını doğrayın. Kapari, limon suyu, acı sos, tuz ve taze soğanları balıklarla karıştırın. Tencerenize sıvı yağı koyun. 2 dakika sonra balıklı karışımı ilave edip 6 dakika pişirin. Son olarak kremayı ekleyin ve 2 dakika daha pişirin. Levrek soteyi servis tabaklarına alıp yanında bol maydanoz ile servis yapın.

