



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK SOTE

500 gr levrek
6 diş sarımsak
5 adet domates
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
5 yaprak taze fesleğen
50 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Sarımsakları ve domatesleri soyun. Domatesleri küçük küçük doğrayın. Sarımsakları ezin. Fesleğen veya nane yapraklarını incecik kıyın. Tereyağını bir tavada veya tencerede eritip hafifçe kızdırın ve ayıklanmış ve doğranmış levrek parçalarını ekleyip 1-2 dakika çevirerek kavurun. Kıyılmış yeşillikleri, ezilmiş sarımsak ve doğranmış domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. Kırmızı tozbiberi ve tuzunu ekleyip arada bir karıştırarak 5 dakika daha sote edin. Sıcak servis yapın