



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK TAVA

Necip Usta

8 dilim levrek filetosu (yarım santim kalınlığında)  
2 çorba kaşığı un  
1/2 bardak rafine yağı  
4 parça limon (veya 4 çorba kaşığı limon suyu)  
1/2 limonun suyu  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
2 adet yumurta  
Sos Tartar

- 1) Balıkları bir kaba koyup limon suyu ve tuzu üzerlerine altüst ederek serpiniz.
- 2) Yumurtayı çukur bir kaptan çırpınız. Balıkları evvelâ una, sonra yumurtaya bulayınız.
- 3) Yağı tavaya koyup kızdırınız ve tavanın büyüklüğüne göre balıkları bir veya iki defada 2'şer dakika alt ve üstünü altın sarısı gibi kızartınız.
- 4) Yağsız olarak, dantel kâğıt üzerinde veya tevizde, limon ve maydanoz yaprağı ile servis yapınız.
- 5) Ayrı olarak Sos Tartar veriniz.