



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK YAHNİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (4 Kişilik)

750 gr. Levrek balığı

1 kuru soğan

200 gr. Patates

1 çorba kaşığı nar ekşisi

1 çorba kaşığı salça

½ bardağı zeytinyağı

½ çorba kaşığı salça biber

1 tatlı kaşığı küzbere Kimyon

Tuz

YAPILIŞI

Patatesler küp şeklinde, soğanlar piyaz doğranır. Bir tepsiye konulup üzerine zeytinyağı, nar ekşisi, biber, salça, tuz ve kimyon eklenerek karıştırılır. Yarısı, patates ve soğan karışımının üstüne döküp tepsiye yayılır. Geri kalan karışıma küzbere eklenerek balığa yedirilir. Bu işlemden sonra balığın derisi aşağıya gelecek şekilde tepsiye yerleştirilerek 180 oC lik fırında 40 dk. alt üst yapmak sureti ile pişirilir. Sıcak servis edildiği gibi ılık olarak ta servis edilebilir.