



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK YAHNISI

- 7-8 parça levrek filetosu
- 8-10 adet orta boy kuru soğan
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı dolmalık kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı dolmalık çam fıstığı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz şeker

Kılıçları ve kemikleri temizlenerek el kadar parçalara bölünmüş filetoları yıkayın ve süzölmeye bırakın. Öte yandan kuru soğanları çok ince halkalar şeklinde doğrayın. Geniş ve yayvan bir tencereye zeytinyağını boşaltıp, orta ısıdaki ateşin üzerine oturtun. Soğanlar hafif sararmaya başladığında dolmalık fıstıklarla beraber yıkanmış üzümleri ekleyin ve bir dakika kadar çevirin.Üzerine levrek balık filetoları dizin, tüm baharatlar, tuz ve toz şekerini üzerine serpin ve tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Balıklar iyice yumuşadığında ocaktan alın, soğumasını bekleyin ve servise sunun.

