



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK YAVRUSU

MALZEMELER

- 4 kişi için
- 1 adet yavru levrek
- 200 gr tereyađı
- 2 çay fincanı bayata kalburdan geçmiř beyaz ekmek içi
- 2 yumurtanın sarısı
- 1 bağ kıyılmış maydanoz
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 küçük ince kıyılmış soğan
- 2 yaprak defne
- 2 kahve fincanı balık suyu yada su

HAZIRLANIŐI

Levređin kafasını ve karnını yarmadan pullarını kazıyın. Sırtından, ensesinden kuyruk üstüne kadar sırtını, bel kemiğinin iki tarafından yarararak kemiklerini ve bağırsaklarını temizleyin. İyice yıkayıp kurulayıp muhafaza edin. Bir kabin içine ekmek içi, tereyağı, biber, tuz, soğan, maydanoz, defne ve yumurta sarısını koyup karıştırıp balığın içine sırtından doldurun. Balığı bütünü ile alabilecek uzunca bir güvecin veya küçük tepsinin içini yağlayıp balığı yerleştirin. Üzerine bir su bardağı su ve balık suyunu yada suyu koyup üzerini kapatarak ağır ateşte fırında yada ocağın üzerinde 20 dakika pişirip hemen servis edin.