LİMON SOSLU LEVREK

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
Bir adet levrek balığı (1 kg kadar),
5 bardak su,
6 adet küçük havuç,
4 diş sarımsak,
6 küçük sarı patates,
1 sap kereviz yaprağı,
1 demet maydanoz,
2 limonun suyu,
yeteri kadar tuz
isteyenler için karabiber,
1/2 su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı:
Havuçlar kazınıp uzunlamasına ikiye bölünür. Patatesler soyulup ikiye bölünür. Sonra havuç, patates, sarımsak ve kereviz yaprakları yeteri kadar tuzla bir kaba konur. Üzerine 5 bardak su ekledikten sonra orta ateşte 25 dakika kadar, yani sebzeler yumuşanıncaya kadar haşlanır. Diğer tarafta levrek balığının pulları kazınıp içi temizlenir, iyice yıkandıktan sonra balık tenceredeki yan pişmiş sebzelerin üstüne oturtulur (isteyenler balığı iki-üç parmak kalınlığında dilimler halinde doğrayabilir). Levrek 20 dakika kadar pişirildikten sonra tenceredeki kereviz yaprakları çıkarılıp atılır. Temizlenip ince ince kıyılmış maydanozun yarısını balığın üstüne serptikten ve yarım limonun suyu da tencereye döküldükten sonra balık bir taşım daha kaynatılır. Balık pişerken bir yanda da bir-buçuk limonun suyu, 1/2 su bardağı zeytinyağı ve yarım demet kıyılmış maydanoz iyice çırpılarak bir limon salçası hazırlanır ve salça kâsesine konur. Tencere ateşten indirilince balık, biçimli bir şekilde tencereden çıkarılarak bir kayık tabağa yerleştirilir. Sebzeleriyle de tabağın çevresi süslenir. Sonra servis tabağıyla salça kâsesi sofraya çıkarılır. Bu yemek sıcak yendiği gibi soğuk da yenebilir.

© lezzetler.com tarif no:10540 • adı:Limon Soslu Levrek • gönderen:Asegul • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:27