



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMON VE MANTAR SOSLU LEVREK

8 levrek filetosu  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
4 orba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
700 gr (3 1 2 su bardağı) süt  
4 orba kaşığı limon suyu  
250 gr mantar (temizlenip dilimlenmiş)  
1 limon (dörde bölünmüş)  
Baharat torbası:  
4 sap maydanoz  
1 fiske kekik  
1 defne yaprağı

nce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

Balığı kağıt peeteyile kurulayıp, büyük, yayvan, ateşe dayanıklı bir cam kaba koyunuz.

Yağı, küçük bir tencerede hafif ateşe eritip, tahta bir kaşıkla un, tuz ve biberi katarak 1 dakika kavurunuz. Sütü yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyip, kaynatınız. Baharat torbası, limon suyu ve mantarları katıp, iyice karıştırarak 5 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, baharat torbasını çıkarıp atınız. Ateşe dayanıklı cam kaptaki balığın üstünü tenceredeki sosla örtüp, cam kabın üstünü kapayarak fırında 30 dakika pişiriniz. Kabi fırından alıp, balığınızı limon dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.