



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU LEVREK

<https://migros.com.tr>

2 adet küp doğranmış patates
2 adet levrek flatosu
4 kiraz domates
Yarım su bardağı zeytinyağı
6 dilim limon
80 gram dövülmüş ceviz
Biberiye
Kekik
Köri
Tuz

Küp doğranmış patatesleri bir kaba alın. Kiraz domates, ceviz, kekik, tuz, biberiye ve toz köri ilave ederek harmanlayın. Sonra patatesleri fırın tepsisine yayın. Aynı kapta levrekleri patateslerden arda kalan sosa bulayın. Küp patateslerin yanına limon dilimleri dizerek levrek filetoalarının üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dk pişirerek servis edin.

