



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI LEVREK BUĞULAMA

6 orba kaşığı piyaz doğranmış mantar
1 kahve fincanı sirke
2 adet defne yapraęı
1 kahve fincanı balık suyu
4 adet levrek filetosu (150'şer gramlık)
4 orba kaşığı krema
1 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 bağ kıyılmış maydanoz

Ateş e dayanıklı bir cam kap güvecin iini hafif yağlayıp balıkları yerleştiriniz. Üzerlerine yarımş ar defne yaprağı, onun da üzerine mantarı ilâve ediniz.

Tuzunu, sirke ve balık suyunu ve her balığın üzerine 1'ş er kaş ık kremasını koyup ağzını sıkıca kapatarak ağır ateş te 12 dakika piş iriniz.

Bir palet ile kırmadan balıkları baş ka alınız. Balığın sosu yarım bardak olmalıdır. Fazla ise kaynatıp çektirip, ateş ten alınız.

Tereyağını ve maydanozu karış tırarak yedirip hemen balıkların üzerine döküp servis yapınız.