



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI LEVREK

<https://cook.com.tr>

Krem Peynir 100 Gram
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Kültür Mantarı 150 Gram
Kırmızı Biber 1 Adet
Taze Soğan 6 Adet
Limon 1 Adet
Levrek 1 Adet
Dilimli Tost Ekmeği 1 Dilim

Taze soğanları ince kıyın.limonu yıkayıp dilimleyin.

Yıkadığınız mantarları kararmaması için limonlu suda bekletin.

Peynir, 1 dilim ekmeğe taze soğanları mutfak robotunda püre kıvamına gelinceye kadar çekin.

Tuz ve karabiberi ilave edin.cook aliminyum folyo üzerine önce ince halka halka kestığınız kırmızı veya sarı biberleri ve mantarları koyun.

Üzerine levreği yerleştirin.peynirli iç malzemeyi yayın, limon dilimlerini koyun.

Balığın tamamını cook aliminyum folyo ile kapatın.

Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40-45 dakika pişirin, servis tabağına alın ve servis yapın.

