



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI TATLISU LEVREĞİ BUĞULAMA

- 6 çorba kaşığı piyaz doğranmış mantar
- 1 kahve fincanı sirke
- 2 adet defne yaprağı
- 1 kahve fincanı balık suyu
- 4 adet tatlısu levreği filetosu (150'şer gramlık)
- 4 çorba kaşığı krema
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 bağ kıyılmış maydanoz

Ateşe dayanıklı bir cam kap güvecin içini hafif yağlayıp balıkları yerleştiriniz. Üzerlerine yarımşar defne yaprağı, onun da üzerine mantarı ilâve ediniz. Tuzunu, sirke ve balık suyunu ve her balığın üzerine 1'er kaşık kremasını koyup ağzını sıkıca kapatarak ağır ateşte 12 dakika pişiriniz. Bir palet ile kırmadan balıkları başka bir kaba alınız. Balığın sosu yarım bardak olmalıdır. Fazla ise kaynatıp çektirip, ateşten alınız. Tereyağını ve maydanozu karıştırarak yedirip hemen balıkların üzerine döküp servis yapınız.