



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİ USULÜ LEVREK (İTALYA)

2 adet levrek
10 adet taze soğan
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
5 adet domates
2 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı biberiye
2 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz-karabiber
1 su bardağı balıksuyu

Balığı fileto çıkartıp, iyice yıkayın, kağıt havlu ile kurulayınız.

Domatesin kabuklarını soyup küp küp doğrayınız.

Sarımsak ve taze soğanları ayıklayıp, kıyınız.

Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırıp, taze soğanları ve sarımsağı sote ediniz.

Şeker ve sirkeyi ilave edip, 5 dakika kaynatınız.

Kekik, biberiye ve doğranmış domatesi ilave edip, tuz ve karabiber ile tatlandırınız.

Domatesler yumuşayınca ateşten alınız.

Balıkları fırın kabına koyup, sosu üzerine dökünüz. En son üzerine balık suyunu gezdiriniz.

Önceden 195 °C ısıtılmış fırında 20 dakika pişiriniz.

Sıcak olarak servis ediniz.

