



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAR SOSLU AYVADA LEVREK

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 1 Çay Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Limon Suyu 1 Çay Bardağı  
Nar 1 Adet  
Ayva 1 Adet  
Levrek 1 Adet

Öncelikle levrek balığımızın içini ve kafasını temizliyoruz. Ardından fileto edip derisinden ayırıyoruz. Derilerinden ayırdığımız balıklarımızı küp küp doğruyoruz ve zeytinyağı, tuz karabiberde marine ediyoruz. Ayvayı kabuklu şekilde ortasında bir dilim alıyoruz. Yuvarlak form ile ayvanın ortasında delik açıyoruz. Ardından ayvayı limon suyunun için atıyoruz. Limonlu ve suyun içinde haşlıyoruz. Haşladığımız ayvayı COOK yağlı kağıdına çıkartıp, içini levrek balığı ile dolduruyoruz. 180 derecede 15 dakika pişiriyoruz. Nar sosumuz içi narın suyunu sıkıyoruz. Nar suyunu ocakta çektirdikten sonra bütün yiyeceklerimizi servise hazır hala getiriyoruz.

