



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU KREMALI LEVREK

www.miele.com.tr

1 Levrek (yakl. 1500 gr.)
1 Limon suyu
5 ad. Soğan dilimlenmiş
50 gr. Tereyağı
Tuz
Karabiber
60 gr. Tereyağ, yumuşak
1 Havuç, küp küp doğranmış
30 gr. Sardalya ezmesi
1 yemek kaşığı Limon suyu
2 yemek kaşığı Galeta Unu
250 gr. ekşi Krema
2 Yumurta sarısı
5 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
2 yemek kaşığı kıyılmış Dereotu

Pulları ve içi temizlenmiş levreğin içini ve dışını hafifçe tuzlayınız. Soğanları tereyağında pembeleşinceye kadar pişiriniz, tuz ve karabiber ekleyiniz.
Soğanları kızartma yağı ve 2 kaşık maydanoz ve havuçla birlikte büyük bir alüminyum folyonun üzerine yatırınız, levreği üstüne yerleştiriniz.
Yumuşamış tereyağı ve sardalya ezmesini karıştırınız. Balığın üst tarafına sürünüz, limon damlatınız ve galeta unu serpiniz.
Alüminyum folyoyu gevşek bir şekilde balığın üstüne kapatınız.
Paketi cam kaseye koyunuz ve pişiriniz.
Ekşi kremayı, yumurta sarısını, tuzu, kalan maydanozu ve dereotunu karıştırınız.
Yaklaşık 30 dakika sonra folyo paketini açınız, balığın üzerine kremalı sosu dökünüz ve üstü açık pişiriniz.