



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## OTLU SUSAMLI LEVREK

Pegasus Magazin

1 demet pazı veya ıspanak  
Yarım kuru soğan  
1 orta boy levrek  
50 gr tereyağı  
50 gr kaşar peyniri  
50 gr susam  
tuz  
karabiber  
1 yumurta  
Ayçiçek yağı  
zeytinyağı yağı

Levreği temizleyip dörde bölün. Pazı ya da ıspanağı yıkayıp ufak doğrayın. Bir tavada zeytinyağı ile ufak doğranmış soğanları kavurun. Sebzeleri ilave edip soteleyin. Fırın kabına alın. Levrekleri şerit şeklinde doğrayın. Önce un, yumurta sonra susama batırın. Bir tavada ayçiçeği yağında kızartın. Güveçteki yemeğin üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Tekrar fırına alıp üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Pane levrekleri yemeğin üzerine alıp servis yapın.

---