



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ LEVREK BUĞLAMA

2 adet levrek
3 adet patates
1 adet limon
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı çiğ krema
Tuz
Karabiber

Balıkların derilerini alıp fileto şekline getirin. Patatesleri soyup dilimleyin. Fırın kabının içine balıkları yerleştirin, üzerine dilimlenmiş patatesleri dizin. Çiğ krema, zeytinyağı ve limon suyunu bir kabin içinde çırpın ve balıkların üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkan balıkları sıcak olarak servis tabağına koyup misafirlerinize ikram edin.



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021