



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI LEVREK

1 orba kaşığı zeytinyağı
2 adet levrek fileto
1 demet pazı
1 adet sođan
4 adet mantar
1 ay kaşığı soya sosu
2 orba kaşığı krema
4 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Kıyılmış soğanı ve doğranmış mantarı kavurun, kıyılmış pazıyı ekleyin. Pazı yumuşayınca tuz, karabiber, soya sosu ve kremayı ilave edin. Bir dakika pişirip ocaktan alın. Levrek filetolarını döz bir zemine yerleştirin. İçlerine pazılı harç koyup sarın ve kürdanla tutturun. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip 200 derece fırında pişirin.



Fotođraf "pazartesi" tarafından gönderildi. 01.12.2014