



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI LEVREK RULO

<https://cook.com.tr>

Dereotu 1 Adet
Karabiber 1 Tutam
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Sarımsak 4 Adet
Taze Soğan 1 Demet
Soğan 1 Adet
Limon 1 Adet
Levrek 2 Adet
Pazı 8 Yaprak

İnce bir levrek alıp önce pullarını, daha sonrada içini temizleyip fileto çıkarıyoruz.

Derisi üzerinde kalıyor.

İç harcı içinde irice bir baş soğanı doğruyoruz.

Yıkayıp temizlediğimiz pazıları da doğrayarak soğanlarla birlikte tuz, karabiber, pul biber, dereotu ve sarımsak ile birlikte karıştırıyoruz.

Daha sonra bu karışımı, levreklerin iç kısmına gelecek şekilde doldurarak sarıyoruz, rulo şekline gelmiş oluyor.

Bu rulo haline gelen levreği, uzunca bir taze soğan yaprağı ile sarıp düğümlüyoruz.

Daha sonra yayvan bir tencerede levrekleri 1.5 çay bardağı su ve yarım bardak zeytinyağı koyarak, buğulama olarak 10-15 dakika kısık ateşte pişiriyoruz.

Garnitür olarak hazırladığımız patates salatasını yanına koyarak servis yapıyoruz.

