



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTEKİZ USULÜ SALÇALI LEVREK

MALZEMELER

- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı un
- 1 havuç
- 1 kg levrek, fileto haline getirilmiş
- 1 patates, iri boy
- 2 defne yaprağı
- 2 domates
- 2 soğan, büyük boy
- 3 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yıkadıktan sonra porsiyon haline getirin. Hafif tuzlayıp çukurca bir tepsiye yerleştirin. Üzerine limon suyu ve 1 çorba kaşığı tereyağı ilave edip 15 dakika kendi buğusunda pişirin.

Diğer tarafta bir tencerede ince doğranmış soğanları, 2 çorba kaşığı tereyağı ile kavurun. Sarardıktan Havuç ve patatesleri fındık büyüklüğünde, küp şeklinde doğrayıp kavruktan soğana karıştırın. Hep birlikte 10 dakika pişirdikten sonra içine salça, küçük doğranmış domates, un, 2 bardak su ve defne yapraklarını katıp iyice karıştırın. 10 dakika daha pişirin.

Salça yapılmak üzere pişirilen bu sebzeleri suyu ile tel süzgeçten geçirip bastırarak bir kaba süzün. Daha sonra hazırladığınız sosu balıkların üzerine döküp 10 dakika hep birlikte pişirin. Ilık servis yapın.