



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI ENGİNAR PÜRESİYLE IZGARA DENİZ LEVREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

- 4 adet büyük enginar
- 5 adet enginar (püre için)
- 2 adet iri boy patates
- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 1 tutam safran
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 adet levrek fileto
- 1 fincan çam fıstığı (kavrulmuş)
- 1 fincan kuş üzümü
- 1 adet limon

Püre için enginar ve patatesi haşlayın. Süzdükten sonra hafif ezip, zeytinyağı ilave ederek tavada karıştırarak pişirin. İçine toz safran, toz kimyon ve tuz ekleyip, bir çatalla ezerek püre haline getirin. Levreği ve hafif haşlanmış enginarları ızgarada pişirin. Izgara enginar, levrek ve safranlı enginar püresini tabağa yerleştirin. Limonu dörde bölerek ızgarada kızartıp tabaklara paylaşın. Tabağa çam fıstığı ve kuş üzümü serpiştirip servis edin.

