



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REZENELİ FIRIN LEVREK

<https://migros.com.tr>

1 adet levrek  
5 dal taze soğan  
1/2 demet dereotu  
1/2 demet maydanoz  
30 gr. küp kesilmiş tereyağı  
2 adet taze rezene  
3 adet defne yaprağı  
30 ml. zeytinyağı  
5 adet küçük boy taze patates  
5 gr. paprika  
10 gr. rezene tohumu  
Tuz  
Karabiber

1. Taze soğanları ince ince kıyıp geniş bir kaba koyun.
2. Rezeneleri, dereotu ve maydanozu ince ince kıyıp ekleyin.
3. Levreği kurulayıp yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine alın.
4. Hazırladığınız harcı balığın karnına doldurun.
5. Tereyağını küçük parçalar halinde balığa ilave edin.
6. Araya defne yaprağını koyun.
7. Patatesleri kabuklarını soymadan yıkayıp kuruladıktan sonra elma dilimi şeklinde doğrayın.
8. Geniş bir kaba alıp üzerine zeytinyağı, paprika, rezene, karabiber ve tuz serpip harmanlayın.
9. Patatesleri tepsiye, balığın etrafına yerleştirin.
10. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirip servis yapın.

