



REZENELİ LEVREK MARİNE

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

40 g levrek fileto derisiz (Parmak büyüklüğünde ince ince kesin)

Sosu için:

1 adet limon

1 kaşık zeytinyağı

1 fiske tuz

1/2 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı elma sirkesi

Süslemek için:

1 adet rezene (çok ince, piyaz şeklinde kesip limonlu suyun içinde bekletin)

2 adet kokteyl domates

1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık

1 tutam dereotu

Sos malzemelerinin hepsini karıştırıp, yoğun kıvamda sos elde edin. Ardından kesmiş olduğunuz levrekleri içine koyup, yaklaşık iki saat bekletin.

Tabağa rezeneği tutam halinde koyup, üzerine marine ettiğiniz levrekleri ilave edin. Süslemek için kokteyl domates, dereotu ve dolmalık fıstıkları kullanın.

