



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAFRAN SOSLU KREMALI LEVREK GÜVEÇ

500 gr. levrek fileto
5 adet mantar
1 çay bardağı krema
1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı toz safran
1 tat kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 diş sarımsak

Sarımsak ve mantarları margarinde soteleyin. Safranı ilave edin. Üzerine kremayı ekleyip karıştırın. Izgarada hafif pişirdiğiniz levrekleri güvece alın. Üzerine kremalı sosu gezdirin. En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpip 160 derece fırında pişirin. Sıcak servis yapın.