



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI LEVREK

Elif Korkmazel

2 adet iri levrek
20 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet kırmızı biber
1 adet dolmalık biber
4-5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
2.5 su bardağı su

Balıkları kılçıklarını çıkarıp dörde bölün. Kafasını ve kemiklerini su ve tuz koyarak kaynatın. Soğutup süzün. Jülyen doğranmış biberleri zeytinyağında soteleyin. İnce kıyılmış sarımsak ve maydanozu ekleyin. Balık dilimlerini tavaya koyun. Baharatları ekleyip kapağı kapalı olarak bir taşım kaynatın. Ocağı kısıp 10 dakika daha pişirin.