



SAZAN LEVENGİ

<https://acunn.com>

Büyük bir boy sazan balığı
2 yemek kaşığı erik salçası
Ceviz içi
2 yemek kaşığı nar ekşisi
100 gram kişmiş (çekrdeksiz üzüm)
50 gram kuru erik
Tuz
Karabiber

Erik salçası, nar ekşisi, tuz ve karabiber karıştırıp sosunu hazırlayın. İyice temizlenen balığı bu sosa bulayın. Ceviz içini iyice ezin. Erik ile üzümleri küçük doğrayın. Rendelediğiniz soğan, ceviz içi, erik ve üzümleri karıştırın. Hazırlanan bu karışımın adı Levengidir. Levengiye balığın içine doldurun veya sarın. 180 dereceye ayarlı fırında 1 saat süreyle pişirin. Limon ve maydanoz ile servis edin. Mantıları yaklaşık 10 dakika kadar pişirin. Mantılar suyun üzerine çıkmalı. Piştikten sonra suyu ile birlikte tabağa aktarın, doğranmış kişniş serpiştirerek servis edin.

