



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ LEVREK FLAN

200 gr labne peyniri
1 ay kaşığı tuz
50 gr taze fasulye
1 ay kaşığı karabiber
50 gr bezelye
600 gr levrek filetosu
1 tatlı kaşığı tereyağ
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı krema

Levrek filetolarını (ię) mikserden geçirin ve buna tek tek, önce 2 yumurtayı, sonra 2 yumurta akını katın. Ardından labne peyniri ve kremayı ilave edin. Tuzunu biberini ayarlayın. Yeşil fasulyeleri 5 dakika kaynar suda haşlayın ve sonra parça parça bln. Bu fasulyeleri, bezelyelerle birlikte ilk karışımaya katın. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayın ve harcınızı içine dkn. 210 derece ısıtılmış fırında, Ben-Mari de 40 dakika pişirin. Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.