



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ LEVREK FİLETO

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

2 parça levrek fileto

1 kabak

1 havuç

1 kırmızıbiber

1 pırasa

1 kerevizin yeşil sapı

1 kahve fincanı zeytinyağı

Sosu için:

2 yemek kaşığı pekmez

1 kahve fincanı üzüm sirkesi

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

Kabak, havuç, kırmızıbiber, pırasayı jülyen doğrayın. Kereviz sapını uzun kesin. Hepsini zeytinyağında soteleyin. Levrek filetoları 2[?]şer cm kalınlığında doğrayıp, sotelediğiniz sebzelere ilave edin. Pekmez, üzüm sirkesi, kırmızı pul biber ve tuzu bir kasede karıştırın. Pişen sebzele balığa ilave edip, 2 dakika daha pişirin. Servis tabağına alıp sıcak servis yapın.

