



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU SOSLU LEVREK IZGARA

THY Skylife

3 levrek

1 limon suyu

2 orba kaşığı zeytinyağı

yeterince tuz

SEMİZOTU SOSU İÇİN:

1 bağ semizotu sadece yaprak kısmı yıkanmış ayıklanmış ince kıyılmış (robottan geirilmış)

1 orta boy soğan çok ince kıyılmış

3 orba kaşığı zeytinyağı

2 ince kıyılmış sarımsak

2 orba kaşığı limon suyu

1 dilim ekmek içi ıslatılmış ve suyu sıkılmış

1 tatlı kaşığı kapari

1 tane kabukları soyulmuş domates (robottan geirilmış)

Yeterince tuz ve karabiber

Sos için, sos malzemesi karıştırılır ve üzeri kapatılıp buzdolabında bekletilir.

Öncelikle balıklar temizlenir ve suyu alınır, diğer tarafta limon suyu ve zeytinyağı biraz tuzla karıştırılır. Izgara yağlanır balıklar (eğer iri ise üzerlerine bıçakla çizik atın) konur pişirilen kısma hemen limonlu zeytinyağı sürülür. Daha sonra tabaklara konan yemeğin yanına da semizotu sosu eklenip, servis yapılabilir.