



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU LEVREK

400 gr. levrek fileto
1 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı kapari
8-10 adet çeri domates
1/2 limon
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Limon suyunun içinde unu eziyoruz. Zeytinyağının üzerine, unlu limonlu karışımı ve kaparileri ekliyoruz. En son çeri domatesleri ilave ediyoruz. Karabiber ile lezzetlendiriyoruz. Levrekleri tuzlayıp ızgarada pişiriyor, üzerine kaparili sos döküyoruz.