



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ LEVREK (İZMİR)

2 fileto levrek balığı
1 su bardağı süt
1 esmer küp şeker
1 çay bardağı sirke
1 yemek kaşığı tereyağı
5-6 tane karabiber
4 defne yaprağı
2-3 dal maydanoz
Tuz

Levrek filetolarını bir fırın kabına dizin. Üzerine sütü ilave edin. Kabın üzerini streç film ile kapatın ve serin bir yerde 1-2 saat dinlendirin. Küp şeker ve sirkeyi bir kasede şeker eriyinceye kadar bekletip karıştırın. Dinlenen balıkları süttten çıkarıp iyice süzün ve yağlı kağıt serili bir fırın kabına alın. Üzerine çok az tuz serpip şekerli sirkeyi dökün. Tereyağını balıkların üzerine eşit olarak paylaşın. Defne yaprağı, tane karabiber ve ince kıydığınız maydanozu ilave edin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

