



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ LEVREK

### MALZEMESİ:

1 kg. levrek,  
2 su bardağı süt,  
150 gr. taze kaşar rendesi,  
3 çorba kaşığı un,  
125 gr. katıyağ,  
sirke,  
tuz,  
karabiber.

Levrekleri, 1 kaşık sirke ile tuzlu suda haşlayıp, deri ve kılçıklarını ayıklayın. Kısık ateşte, unu eritilmiş yağa azar azar karıştırarak katıp, pembeleştirin. Sütü tuzunu ilave edip muhallebi kıvamına getirin ve peynirin yarısını katıp karıştırın. Isıya dayanıklı bir cam kaba sosun 1/3 ünü boca edip üzerine balıkları yayın ve sosun geri kalan kısmını da üstüne boca edin. 180 derece fırında yarım saat tutup, üstüne kalan peyniri de serpin ve peynirler eriyinceye kadar pişirin.