



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN SOSLU LEVREK FİLETO

1 adet levrek
Yarımşar soğan, havuç ve patates
Sosu için:
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tahin
Yarım limonun suyu
Yarım çorba kaşığı tuz
Servis için:
Yeşil salata

Levreği fileto yaparak rulo haline getirin.
Yemeklik doğradığınız soğanı, dilimlediğiniz patatesi ve doğradığınız havucu soteleyin.
Sosu hazırlamak için, dövülmüş sarımsağı, zeytinyağı, tahin, limon suyu ve tuzu karıştırın.
Daha sonra rulo halindeki levreğin üzerine gezdirin.
180 derece fırında 20 dakika pişirip servis tabağına alın.
Yanında yeşil salata ve sotelediğiniz sebzelerle servis yapın.

