



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTAR SALÇALI LEVREK FİLESİ

2 kiloluk levrek
1/2 litre zeytinyağ
6 yumurta
150 gr. tartar sosu
Tuz
Karabiber

Balığın pullarını kazıyarak iç bölümlerini temizleyiniz, yıkayınız.

Sırtından bel kemiği hizasına kadar açınız.

Boyuna iki parçaya ayırınız, derisini beyaz etini zedelemeyen bıçak ucu yardımı ile soyarak çıkarınız.

Birer kişilik parçalara vevlemesine kesiniz, tuz, karabiber serpiniz, unlayınız.

Diğer bir kaptaki çarpılmış yumurtaya batırınız, zeytinyağında kızartınız.

Servis tabağına tartar sosu ile servisini yapınız. Arzu edilirse garnitür olarak buhar patates, yanına maydonoz dallarıyla tabağına yerleştiriniz.