



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE LEVREK

<https://www.sozcu.com.tr>

2 levrek fileto
Soğan
Maydanoz
Domates
Biber
Taze kişniş
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Limon
Sarımsak

Tencerenin altına soğanları piyazlık doğrayıp üzerine tuzladığımız kılçıksız balıkları yerleştiriyoruz. Doğradığımız sebzeleri maydanoz yapraklarıyla birlikte geliş güzel tenceremize balıkların üzerine diziyoruz. Aralara limon ve sarımsak da ekleyip yarım çay bardağı kadar su ile kapağını kapatıp en kısık ateşte yavaş yavaş pişiriyoruz. Piştikten sonra değirmen karabiber geçip servis edebilirsiniz.

Not: Dibinde olacak suyunu sakın atmayın! Bu su ile çorba yapabilirsiniz.

