



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE LEVREK

<https://cook.com.tr>

Levrek 2 Adet
Un 3 Çorba Kaşığı
Margarin 60 Gram
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Karabiber 1.5 Tatlı Kaşığı
Soğan 150 Gram
Domates 250 Gram
Badem 50 Gram
Patates 400 Gram
Maydanoz 1.5 Demet
Su 2.5 Su Bardağı
Defne Yaprığı 1 Adet
COOK Yağlı Pişirme Kağıdı 1 Adet

Tencerede Levrek Tencerenin içinde 30 gram margarini eritin. Daha sonra ayrı bir tabağın içinde un ve tuzu karıştırın. (Karışımın içine isterseniz pul biber, kekik gibi baharatlar da koyabilirsiniz.)

Balıkları un ve tuz karışımına buladıktan sonra, eritilen yağın içinde hem ön hem arka olmak üzere 3'er dakikadan kızartın.

Balıklar kızarıırken soyulmuş domatesin çekirdeklerini çıkartın ve küp küp doğrayın.

Diğer tencerenin altını yakın ve kalan margarini ekleyip eritin. İçine daha önceden doğranmış olan soğan ve bademi ekleyin, soğanların rengi açılincaya kadar kavurduktan sonra üzerine balıkları ekleyin, balıkların üzerine doğranmış domatesleri ekleyin ve üzerinde karabiber gezdirin.

Daha sonra doğranmış maydanozları, patatesleri ve defne yaprağını üzerine ekleyin.

Bir bardak su da ilave ettikten sonra tencerenin üzerine kesilmiş olan yağlı kağıdı koyun, 10-15 dakika pişirdikten sonra servise hazır.