



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TUZDA LEVREK

- 2 Adet Levrek
- 2 ay kaşığı karabiber (taneli)
- 1 ay kaşığı kişniş tohumu
- 3 yumurtanın beyazı (bir çay kaşığı tuz ile çırpın)
- 750 gram deniz tuzu (ince)
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet defne yapraęı
- 1 adet limon

Yumurta aklarını bir kaba aktarın ve bir çay kaşığı tuz ile iyice çırpın. Yumurta akları kıvam alınca bir kenara bırakın.

Levreęi yıkayın ve suyunu süzdürün. Sonrasında her tarafını bir kağıt havluyla kurulamalısınız.

Fırın tepsinize yağlı kağıt serin. Tuzlu yumurtalı karışımdan, yağlı kağıdın üzerine bir miktar aktarın. Karışımı balığın kaplayacağı alana sürmeyi unutmayın. Karışımın üzerine ince tuz ekleyin.

Tuz katmanına balığı iyice yerleştirin.

Kıyılmış maydanoz, defne yaprağı, karabiber, limon dilimi ve kişniş tohumlarını da balığın içine yerleştirin.

Kalan tuzlu karışımını balığın etrafına ilave edin. Balık, tuz katmanının altında olmalı.

Balığınızı 200 derecelik fırında ortalama 45 dakika boyunca pişmeye bırakın.

Süre dolunca tuz katmanının renk değiştirdiğini ve sertleştini görecekisiniz. Tepsiyi fırından alın ve tuzlu kısmı balıktan ayırın.

Balığı bir servis tabağına aktarabilirsiniz.

