



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZDA LEVREK

1 adet levrek
2-3 adet defne yaprağı
1 dilimlenmiş limon
Tuz
Zeytinyağı
Kaplamak için:
Kaya tuzu
1 adet yumurta beyazı
Su

Yeteri kadar kaya tuzu, yumurta beyazı ve azar azar eklenen suyla hamur gibi yoğrulur. Balık temizlenir. İçine az zeytinyağı, limon dilimler ve defne yaprağı doldurulur, tuz serpilir. Hazırlanan tuz hamuruna balık tamamen görünmeyecek şekilde sarılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir. Tuzu kırarak servise sunulur.