



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZDA LEVREK

900 gr Levrek
Tuz

Levreğın ıçi temizlenir, pullar üstünde bırakılır ve yıkanır. Yıkanan balık, üzeri nemliyen tuzla kaplanır, Orta hararetili, ızgarada 15 dakika pişirilir. Pişirilen balığın tuzla kaplı olan derisi çıkarılarak servis yapılır.

Not: Levrek temizlenirken pulların bırakılması tuzun ete tamamen geçmesini önler. Dışına kaplanan tuz da balığın ıindeki suyu muhafaza eder. Bu sayede balık kendi suyu ile pişer ve lezzetli olur.