



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA SOSLU LEVREK

Malzeme:

150 gram ıspanak
2 adet havuç
1 su bardağı balık suyu
50 ml krema
Yarım portakal
1 adet levrek
1/4 çubuk vanilya
Safran
Bizim Mutfak Teremyağ
taze kekik

Portakalın rendelenmiş kabuğunu ıspanak yaprakları ile soteleyin. Havuçları bol suda haşlayıp blenderde çekin. Çekilmiş havuca biraz krema ilave edip koyu kıvamda püre haline getirin. Diğer tarafta balık suyu, safran, krema, çubuk vanilya ve tereyağını bir tencereye alıp kaynatarak bir sos hazırlayın. Sosu süzüp servis tabağına alın. Levreği yapışmaz yüzeyli bir tavada taze kekik ve tereyağı ile kızartın. Sosun ortasına havuç püresini alın. Üzerine sotelenmiş ıspanak yapraklarını, en üste de kızarmış levreği yerleştirdikten sonra servis yapın.