



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZENCEFİLLİ LEVREK

4 adet levrek fileto, derisiz, kılıksız  
1 tatlı kaşığı taze zencefil, rendelenmiş  
1 adet lime, dilimlenmiş  
2 dal taze kekik  
Tuz, karabiber  
Sosu için;  
2 adet arpacık soğan, ince kıyılmış  
100 ml beyaz üzüm veya elma sirkesi  
3 adet yumurta sarısı  
120 gr İçim Tereyağı  
Tuz, karabiber

Küçük bir sos tenceresinde tarhun, soğan ve sirkeyi karıştırın. Orta ateşte pişirerek çekirin. Ateşten alıp ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını ilave edip blenderdan geçirin. İçim Tereyağı'nın 40 gr'ını ilave edin ve yeniden blender'ı çalıştırın. Karışım kıvam almaya başlayınca blender'ın hızını artırın ve Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın.

Balıkları bir kaba alıp zencefil, lime dilimleri, kekik, bir tutam tuz ve karabiberle karıştırıp 10 dakika marine edin. Levrek filetoalarını lime dilimleri ve kekiklerle birlikte yağlı kağıda sararak paketleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında levrekleri 10 dakika pişirin.

Hazırladığınız sosu üzerine gezdirip sıcak servis edin.

