



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ LEVREK BUĞULAMA

1 adet levrek (beyaz etli herhangi bir balık da kullanabilirsiniz)

1 yemek kaşığı dereotu

Süslemek için semizotu yaprakları

15 adet siyah zeytin

5 adet yeşil zeytin

1 limonun suyu

Tuz

Karabiber

Sos için:

1 tatlı kaşığı hardal (isteğe bağlı)

2 yemek kaşığı mayonez

1 tatlı kaşığı ketçap

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Levrecin bütünlüğünü bozmadan içini temizleyin, yıkayın. Bıçakla derisini çıkardıktan sonra fırın kabına yerleştirin. (Balığı fileto edilmiş dilimler halinde de kullanabilirsiniz.) Bir kabin içine zeytinyağı, hardal, ketçap, mayonez, ince doğranmış dereotu, limon suyu, karabiber ve tuz atın. İyice karıştırdıktan sonra balığın üzerine dökün. Zeytinleri de koyarak 175 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Semizotuyla servis yapın.

