



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR YATAĞINDA RULO LEVREK

2 adet levrek filetosu  
2 adet enginar  
1/2 adet soğan  
2 diş sarımsak  
1/2 bardak su  
1/4 limon suyu  
1 adet limon  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Bir miktar tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Temizlenmiş ve haşlanmış enginarları küp doğrayın. Soğan ve sarımsak ile tavada soteleyin. Su ve limon suyu ekleyerek 8 dk haşlayın. Levrek filetolarını tuz, karabiber, limon suyu, zeytinyağı ile buharda pişirin ve enginar üzerinde servis yapın.