

Firinda Levrek

Malzemeler

2 Adet Levrek baligi

2 Adet Domates

Yarim fincan zeytinyagi

2 Adet orta boy patates

2 Adet orta boy sogan

1 Adet limon

2 adet Kirmizi biber

Yeterince tuz, karabiber istege bagli olarak birkac dal maydanoz.

Yapilisi

Levreklerin ici guzelce temizlenip pullari iyice kazinir. Baligin govdesinde iyi pismesi icin bicakla cok derin olmayacak sekilde yarik acilir. Sogan suyu, tuz ve karabiber karisimi baligin icine ve disina surulur. Firin tepsisinin icine yagli kagit yerlestirilir. Daha sonra baliklari yagli kagidin uzerine sirayla dizilir. Halkalar halinde kesilen sogan, patates, limon, kirmizi biber ve domatesleri tepsinin icine guzelce yerlestirilir. Istege bagli olarak tekrardan tuz atilir. Son olarak zeytinyagiyla karistirilmis limon suyu karisimi da baligin uzerine dokulup tepsi firina verilir. Baliklar pistikten sonra firindan alinir. Servis tabagina konur. Tabakta sus olarak maydanozlari kullanabilir, tepside kalan suyu da servis tabaklarina alabilirsiniz.