

Levrek Dolma

Malzemeler

2 adet levrek

2 adet domates

2 adet sivribiber

2 adet kurusogan

8 dis sarimsak

Yarim bag maydanoz

3 yemek kasigi tereyagi

Tuz

Tane karabiber

Yapilisi

Levrekler ortadan acilmis olup yikandiktan sonra tuzlanip bekletilir.Domatesler kabugu soyulduktan sonra kup kup dogranir.Sogan, biber, maydanoz ve sarimsaklar dogranip domateslerin oldugu kaba eklenir.Tuz ve tane biberler de ilave edildikten sonra levreklerin ici doldurulur.Tepsiye eklenen levreklere kalan malzemeler de ilave edilir.Baliklarinda uzerine gelecek sekilde tereyagi koyulup onceden isitilmis 150 derecelik firinda 55 dakika pisirilir. Afiyet olsun:)