



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Sebzeli Levrek



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet temizlenmiş levrek
- 1 adet kabak
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet limon
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Balık.

Servis Önerisi:

Roka, limon ve hafif bir salatayla servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kabak, biber ve soğanı ince dilimleyip yağ ve baharatla harmanlayın

2. Balıkları çeşnilendirin:

- Levreklerin içini ve dışını tuzlayıp sarımsak ile limon dilimleri yerleştirin

3. Tepsiyi kurun:

- Sebzeleri tabana yayın ve balıkları üzerlerine alın

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- 190°C fırında balığın eti kolayca ayrılana kadar 25-30 dakika pişirin

>> **İpucu:** Balığı fazla pişirmemek için 25. dakikadan sonra kontrol edin.

Kiraz'ın
Mutfağı