



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MERCAN YAVRUSU

150 gram badem
4 adet mercan yavrusu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
4 çorba kaşığı süt
1 tatlı kaşığı un
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağını
1 limonun suyu
4 dilim kabuğu tırtılanıp lira gibi kesilmiş limon
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Temizlenmiş mercan yavrularını küçük bir kaptan tuzlayıp yarım limon suyunu ve sütü serpip alt ve üst ediniz, sonra hafifçe unla bulayınız

Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız, ve balıkları ilâve ediniz

Zaman zaman tavadaki yağlardan alıp üzerine dökerek 4 dakika alt ve üstünü kızartıp servis edeceğiniz tabağa balıkları diziniz ve tavadaki yağı dökünüz aynı tavaya tereyağını ilâve edip hafif kızartınız

Limon suyunu ilâve edip balıkların üzerine dökünüz

Limonları maydanoza batırıp her balığın üzerine birer dilim koyunuz.

Bademleri kaynar suya atıp 1 dakika kaynatınız. Hemen süzdürüp bir bezin içine koyup ovalayıp kabuklarını tamamen soyunuz.

Soyulan bademleri boyuna ince ince dilimleyiniz ve küçük bir tepsiyle fırına sürüp orta ateşte yakmadan sarartıp kurutunuz.

Tereyağını kızartıp bademleri 1 dakika tereyağında sote yapıp, eşit şekilde balıkların üzerine dökerek servis yapınız.