



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MERCAN FIRIN

4 adet (1 kilo) mercan

Sosu için:

5 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı doğranmış maydanoz

1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak

2 adet limon

Tuz

Mercanları bir bıçağın burnu ile karnından hafifçe yararak içini temizleyip ve bol su ile yıkayın. Fazla suyunu havlu peçete yardımıyla silin. Oval bir kapta oda sıcaklığındaki yağın içine doğranmış maydanoz, limon kabuğurendesi, ezilmiş sarımsağı karıştırın. Balığın içine bir bıçak yardımıyla sürün. Balığı alüminyum folyo üzerine alarak üzerine dilimlenmiş limonlar ile kaplayın ve üzerine de kapatarak önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında ortalama 25 dakika pişirin. Pişen balığı fırından aldıktan sonra üzerindeki limonlarını bir kenara alıp balığı derisinden ayırın. Sıcak iken hazırladığımız yağdan bir parça üzerine koyun.
