



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMONLU MERCAN BALIĞI

100 gr taze fasulye  
100 gr havuç, 1 limon  
100 gr taze soğan  
600 gr mercan balığı filetosu  
1 çay kaşığı karabiber, kekik  
1 çay kaşığı mısır nişastası  
3.5 su bardağı su, Maydanoz, tuz

Fasulye, taze soğan ve havucu temizleyip uzun şeritler halinde doğrayın. Bir fırın kabına hazırladığınız sebzeleri yerleştirip üzerini balık filetolarıyla kapatın. Tuz, karabiber ve kekik serpin. Balıkların üzerine halka şeklinde doğranmış limon dilimleri yerleştirin. Mısır nişastasını suyla ezip üstüne gezdirin. 1 su bardağı su ilave edip 20 dakika fırınlayın.

