



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MERCAN BUĞULAMA

6 orba kaşığı piyaz doğranmış mantar
1 kahve fincanı sirke
2 adet defne yapraęı
1 kahve fincanı balık suyu
4 adet mercan filetosu (150'şer gramlık)
4 orba kaşığı krema
1 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 bağ kıyılmış maydanoz

- 1) Ateş e dayanıklı bir cam kap güvecin iini hafif yağlayıp balıkları yerleşt i r i n i z . Ü z e r l e r i n e y a r ı m ş a r d e f n e y a p r a ę ı , o n u n d a ü z e r i n e m a n t a r ı i l â v e e d i n i z .
- 2) Tuzunu, sirke ve balık suyunu ve her balığın ü z e r i n e 1 ' e r k a ş ı k k r e m a s ı n ı k o y u p a ę z ı n ı s ı k ı c a k a p a t a r a k a ę ı r a t e ş t e 1 2 d a k ı k a p ı ş ı r ı n ı z .
- 3) Bir palet ile kırmadan balıkları baş ka bir kaba alınız. Balığın sosu yarım bardak olmalıdır. Fazla ise kaynatıp çektirip, ateş ten alınız.
- 4) Tereyaę ı n ı ve maydanozu karış tırarak yedirip hemen balıkların ü z e r i n e d ö k ü p s e r v i s y a p ı n ı z .