



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCAN BUĞULAMA

4 adet mercan (her biri yaklaşık 250 gr.)
2 adet kereviz (yaprakları ile birlikte)
2 adet havuç
2 adet kuru soğan
1 adet iri patates
1 adet limonun suyu
1 su bardağı su
1/2 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kerevizleri soyduktan sonra ince halkalar halinde doğrayın ve yarısını tepsiye dizin. Patatesleri soyduktan sonra küçük parçalar halinde, havucu ince halkalar halinde doğrayın. Soğanı da parçalar halinde doğrayıp havuç ve patatesle karıştırın ve yarısını kerevizlerin arasına ve üstüne yerleştirin. Pulları ve içleri iyice temizlenmiş mercanları kereviz halkalarının üstüne yerleştirin. Kararınca tuz ve karabiberini ekin. Balıkların üstüne dilimlenmiş kerevizlerin kalan yarısını dizin. Kerevizlerin arasına patatesleri, havuçları ve soğanların kalanını yerleştirin. Zeytinyağını, limon suyunu ve suyu ilave edip üzerlerini yıkanmış kereviz yaprakları ile örtün. Üzerini kapakla kapatıp önce orta, sonra hafif ateşte 20 dk. kadar pişirin. Suyu azalırsa su ilave edin. Sıcak servis yapın.