



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCAN DOLMASI

- 1 kg mercan
- 12 diş sarımsak
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 2 adet domates
- 1 adet dolma biberi
- 8-10 dal maydanoz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet limon

Ekmek içi, dövölmüş sarımsaklar, ince kıyılmış biber, yağın yarısı, 1 domatesin rendesi, tuz iyice yoğrulur. Karışım temizlenmiş mercanların içine doldurulur. Sonra dolmalar bir tencereye dizilir. Üzerine 1 domates rendesi , kalan yağ, 1 çay bardağı su az tuz ve halka şeklinde doğranmış limon konur. Kapağı kapatılır. Önce hızlı ateşte 10 dakika pişirilir, sonra kısık ateşte 15 dakika pişirilir, ateşten alınır.