



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCAN YAVRUSU MÖNİER

4 adet mercan yavrusu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 sulu limonun suyu
1 su bardaęı un
1/2 bardak rafine yaęı
1 bağ kıyılmış maydanoz
1 orba kaşığı dolusu tereyağı
1 sulu limonun suyu
1 adet limonun kabukları (tırtılanmış, lira gibi kesilmiş)

- 1) Temizlenmiş mercan yavrularının üzerini tuzlayınız ve limon suyunu serpiniz.
- 2) Sonra alt ve üstlerini una bulayıp balıkların boyunda bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız ve balıkların alt ve üstlerini 2'ser, 3'er dakika kızartıp bir tabağa diziniz.
- 3) Tam ortalarından dilimlenmiş limonları maydanoza batırıp balıkların üzerine yerleştiriniz.
- 4) Tereyağını küçük bir tavada hafif kızdırıp limon suyunu ilâve ediniz. Balıkların üzerine döküp hemen servis yapınız.