



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCAN BUĞULAMA

4 adet mercan (herbiri 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
50 gr margarin
1 tutam karabiber
1 tutam tuz

Kerevizleri soyduktan sonra halkalar ince 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. Yağını, limon suyunu ve suyu ilave edip üzerlerine yıkanmış kereviz yaprakları ile örtün. Üzerini kapakla kapatıp önce orta, sonra hafif ateşte 20 dakika kadar pişirin. Suyu azalırsa su ilave edin. Sıcak servis yapın.

