



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLA PİŞİRİLMİŞ MERCAN

Su Ürünleri Tanıtım Grubu İZMİR

<https://www.turkishseafood.org.tr>

350 gram Mercan

Tuz

Mercanın pulları hariç içini temizleyin. Balığın her iki tarafını da iyice tuza bulayıp balık tenceresine alın ve kapağını kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp solungacından oyun. Deriyi temizleyin. (Pişirme süresince tuz balığın şeklini atır. Pulları olduğundan balık tuzun tadını almayacaktır. Tuz, pişirme süresince etin daha yumuşak kalmasını sağlar)
