



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAVRU MERCAN IZGARA

4 adet mercan yavrusu
1/2 su bardağı un
1 kahve fincanı zeytinyağı
6 çorba kaşığı limon sosu

- 1) Mercan yavrularını karnını temizleyin, sırt kılçığını, kuyruğunu ve kanatlarını bir makasla kesip, yıkayıp kurulayınız.
- 2) Sonra balığı tam ortasından bıçağın ucuyla iki tarafından 4 santim uzunluğunda hafif yarınız, tuzlayıp ve hafifçe unlayıp yağlayınız.
- 3) Izgarada 8'er dakika alt ve üstünü pişirip hemen limon sosu ile servis yapınız.