MERCAN BALIĞI DOLMASI

Malzemeler ; 4 kişi

4 adet Mercan Balığı

2 adet Havuç

5 diş Sarımsak

2-3 yemek kaşığı Zeytinyağ

10 sap ince kıyılmış Maydanoz

2 Limonun Suyu

Tuz, Karabiber, Kimyon, Kırmızı Biber  
  
 Yapılışı  
  
Tüm malzeme karıştırılır. Mercan Balıklarının açılmış olan kasırn kısmına eşitt bir şekilde doldurulur.

Balıkların üstüne ayrıca zeytinyağ sürülür. Yağlı kağıda sarılarak Orta ısıda fırında 30 dakika pişirili

Sıcak olarak servis yapılır.