



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASAYA SARILI ÇİPURA

Eyüp Sevinç

2 adet çupra balığı  
2 adet pırasa  
1 adet çubuk vanilya  
1 adet lime  
Tarhun  
Sızma zeytinyağı  
Tuz

Balığın içini balık bütün kalacak şekilde temizleyin. Balığın üzerine bıçakla 4 kere kesik atın. 1 dal tarhun yaprağı ve bir tutam tuz ile tatlandırıp ısıya dayanıklı fırın kabına yerleştirin. Çubuk vanilyayı boyuna açıp traşladıktan sonra 3 çorba kaşığı zeytinyağı ile karıştırın. İçine doğranmış tarhun yaprakları, rendelenmiş lime kabuğu ve suyunu ilave edin. Hazırladığınız karışımı balığa fırçayla sürüp streç filmle sardıktan sonra 1 saat buzdolabında marine edin. Pırasayı ayıkladıktan sonra yapraklarını ayırıp al dente haşlayın. Süzgece alıp süzün. Marine ettiğiniz balığı pırasa yaprakları ile mumya gibi sarıp ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 20 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın

