



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ ÇİPURA

<https://migros.com.tr>

4 çipura
Yarım kg. arpacık soğanı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 dal taze biberiye
3 yemek kaşığı balzamik sirke
Deniz tuzu
Karabiber

1. Temizlenmiş ve bol suyla yıkanmış çipuraları fırın kabına dizin.
2. Üzerine tuz serpiştirip zeytinyağı gezdirin.
3. Arpacık soğanların kabuklarını soyup zeytinyağında 5 dakika soteleyin.
4. 2 dal biberiye yaprağını ilave edin.
5. Balzamik sirke ekleyip 2 dakika daha soteleyin ve fırın kabındaki balıkların etrafına yerleştirin.
6. Kalan biberiye yapraklarını balıkların üzerine serpiştirin.
7. Üzerini yağlı kağıt ile kapatıp 190 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin.
8. Üzerindeki kağıdı alıp kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.
9. Sıcak servis yapın.

