



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİNEKOP PİLAKİ

### MALZEMELER

- 8 adet orta boy çinekop
- 2 adet orta boy soğan
- 2 adet havuç
- 3 diş sarımsak
- 2 adet orta boy patates
- 1 adet kereviz
- 2 adet domates
- 6 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıcak su

### HAZIRLANIŞI

Çinekopları iyice temizleyip yıkadıktan sonra hafifçe yağlanmış bir tepsiye dizin. Sarımsakları ince ince kıyın, havuçları ve soğanları küp küp doğrayın. Sıvıyağı tavada ısıttıktan sonra soğan, havuç ve sarımsakları soteleyin. Patates, domates ve kerevizleri de küp küp doğrayın ve ardından onları da tavaya ekleyip sotelemeye devam edin. Birkaç dakika sonra salçasını da ekleyin, tuzu ve sıcak suyu da kattıktan sonra 5 dakika pişirin. Bu karışımı tepsideki çinekopların üzerine dökün ve yayın. Önceden ısıttığınız 200° C ısıllı fırında yarım saat kadar pişirin. Servise hazırdır.