



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇİPURA

Adem Soylu

- 2 adet orta boy çipura
- 2 adet orta boy patates
- 4 adet kırmızı biber
- 2 adet soğan
- 1 adet limon
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Balıkçıdan temizletip aldığımız 2 adet çipura balığını fırın tepsisine koyuyoruz. Soğanları ve patatesleri halka şeklinde doğrayıp balığın yanına diziyoruz. Biberleri de isteğe göre ister bütün ister ikiye bölüp balığın yanına yerleştiriyoruz. En son olarak tuz, karabiber onun üzerine sıvı yağı gezdirip önceden ısıtılmış fırına atıyoruz. 30 dakika sonra fırında balığımız hazır.

