



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİPURA FIRINDA

1 kiloluk bir çipura balığı (dülger, mercan gibi balıklar da olabilir),
600 gram domates
5 baş soğan
1 defne yaprağı
1 dal biberiye otu,
1 demet maydanoz
1 tutam kırmızı biber
2 kaşık sirke
Birkaç dövülmemiş karabiber
Toz karabiber
Tuz
Zeytinyağı

Balığın içini, dışını, yüzgeçlerini iyice temizleyip kesmeli, içini, dışını bol suda yıkamalı ve suyunu iyice süzmeli. Domatesin kabuklarını soyup bunları dilim dilim doğramalı. Yarım soğanı rendelemeli. Balığın karnına rendelenmiş soğanla birkaç dilim domates ve birkaç tane karabiber ve defne yaprağıyla biberiye dalını doldurmalı.

Kalan soğanı çentilircesine ince doğramalı.

Domates dilimlerinin yarısını kayık biçimindeki bir pyrex tabağın dibine yaymalı. Üstüne tuz, karabiber ve kırmızı biber serpip zeytinyağını gezdirerek dökmeli. Bunun üstüne bir kat doğranmış soğan yaymalı, buna da tuz, kara ve kırmızı biber serpip zeytinyağını gezdirerek dökmeli.

Bunların üstüne balığı tüm olarak oturtmalı. Balığın üstüne önce kalan doğranmış soğanları yaymalı. Tuz, biber serpip biraz zeytinyağı döktükten sonra domates dilimlerini yaymalı. Tekrar zeytinyağını gezdirerek döktükten sonra kabı hafif bir fırına sürmeli ve balık pişinceye kadar orada tutmalı.

Balığı fırından çıkarmadan birkaç dakika önce temizlenmiş ve kıyılırcasına ince doğranmış maydanozu yemeğin üstüne serpmeli, pyrex kayık tabağı tekrar fırına sürmeli.

Birkaç dakika sonra kabı fırından çıkarmalı, sirkeyi gezdirerek dökmeli ve olduğu gibi sofraya götürerek sıcak sıcak servis yapmalı.