



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇİPURA

<https://carrefoursa.com>

- 2 adet çipura
- 2 adet defne yaprağı
- 2 diş sarımsak
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Ayıklayıp yıkadığınız çipuraları kağıt havlu ile kurulayın. Balıkları bıçak yardımıyla çizin. Balıkların iç kısımlarını tuzlayın. Bir kasede limon suyu, zeytinyağı ve karabiberi karıştırın. Balıkları hazırladığınız sosa buladıktan sonra pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Balıkların içine birer diş sarımsak ve birer defne yaprağı koyun. Çipuraları önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.12.2024