FIRINDA ÇİPURA

Tülay Özseyhan

İlk iş olarak balıkçıda ayıklattığınız hatta yan yüzlerini çizdirdiğiniz balıkların özellikle kanlı taraflarını iyice yıkayarak bir süzgece alalım. Sonra çok az zeytinyağı, tuz ve karabiber karışımını balığın her tarafına yedirelim, fırın tepsimize, fırın kağıdının üstüne dizip 230 derecede ızgara konumunda pişirelim. Fırına koyarken balıkların üzerine kesilmiş soğan ve limon dilimleri, defne yaprağı ve kereviz sapı koyabilirsiniz. Pişme süresi yaklaşık 15 dakika. Balık çok çabuk pişen bir gıdadır. Gözünüzü fırından ayırmayın. Üst kısımları hafif pembeleşti mi diğer yüzünü çevirin. Daha sonra çatalla yoklayın, orta kemiğinden ayrılıyorsa balıklar pişmiş demektir. Hemen tepsinizi fırından çıkartın. Fırının içinde bırakırsanız o ısıyla pişmeye devam eder ve ortaya nahoş durumlar çıkar.

Not: Şayet balıklarınız çok iri ise fileto yaptırırsanız, hem kısa sürede pişmesi sağlanır, hem de servisi kolay olur.

© lezzetler.com tarif no:164650 • adı:Fırında Çipura • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:40