



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ÇİPURA

1 adet çipura  
1 adet patates  
1 adet soğan  
Taze kekik  
2 diş sarımsak  
Karabiber  
Tuz  
Zeytinyağı

Fırında çipura yapmak için öncelikle soğan ve sarımsakların kabuklarını ayıklayın. Soğanları ve sarımsakları halka halka doğrayın. Patatesin kabuklarını soyduktan sonra 1 cm genişliğinde yarım ay şeklinde doğrayın. Önceden temizlenmiş olan çipura balığının içine 1 dal taze kekik, soğan ve sarımsakları doldurun. Patatesleri balığın kenarlarına dizin ve bir miktar tuz, karabiber ve zeytinyağı gezdirin. Üzerine halka soğanları ekleyin. 180 derece ısıda ortalama 40 dakika pişirin.

