



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİPURA (MAKİNEDE)

<https://multicooker.com>

Çupra 500 gr (1 adet)

Soğan 150 gr

Limon 50 gr

Tereyağı 20 gr

Nane (kurutulmuş)

Kekik

Karabiber

Tuz

Balığın pullarını temizleyin, iyice yıkayın, sonra balığın içini temizleyin, tuz ve baharatı sürün. Limonu doğrayıp balığın içine koyun. Soğanı yarım halka şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun, üstüne soğanı, balığı ve tereyağı koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 35 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Servis yaparken soğan ve limon kullanın.

