



ÇITIR BALIK

Pınar

ÇITIR BALIK

1 Yemek Kaşığı Kapari
Yarım Limon Suyu
Bir Tutam Dereotu
1 Adet Turşu
Tuz
Karabiber
200 Gr Mayonez

Çıtır balığı önceden ısıtılmış 220 derece fırında her yüzü 5 dakika olacak şekilde toplamda 10 dakika pişirin.
Çukur bir kaseye doğradığınız dereotu, turşu ve kapariyi ekleyin.
Ardından mayonez, tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

