



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## FIRINDA ÇİPURA

- 2 Adet Çipura
- 2 Adet Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 2 Adet Limon
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Karabiber
- 3 Adet Defne Yapağı
- 1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

1. Temizlenmiş ve yıkanmış çipuraların keskin bir bıçak yardımı ile yanlarına uzunlamasına bir çizik atarak içini ve dışını tuzlayın.
2. Fırın tepsisinin altına daha sonra tepsiyi kolay temizleyebilmek için fırın kağıdı serin. Dilerseniz yuvarlak olarak ve ince ince doğranmış patatesleri tepsiye serin. Balıkları tepsiye yerleştirin.
3. Balıkların da üzerine limon dilimlerini ve defne yaprağını yerleştirin. Üzerini fırın kağıdı ile örtüp, kağıdı bir iki yerinden delin. 180 derecede ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirdikten sonra, üzerindeki kağıdı alıp 20 dakika daha üzerleri kızarana dek pişirin.

Not: Yanında bol yeşil salata ile servis edin.

---