



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE ÇİPURA

4 adet çipura balığı
1 büyük soğan
Yarım demet maydanoz
1 havuç
1 limon
4 defne yaprağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz ve karabiber
Sosu:
4 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limon suyu

Balıkların içini temizletelim üzerindeki pulları iyice kazıtalım ve balıkların üzerini çizdirelim, temizlenmiş balığı güveç kabımıza alalım içine tereyağı parçaları atalım. Bir kabın içine soğan, limon, havuç, maydanoz doğrayalım, zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyelim karıştıralım. Defne yapraklarımızı da ekledikten sonra bu harçla balıklarımızın üzerini kaplayalım, harç kabında kalan malzeme suyumuzun bir kısmını balıkların üzerine paylaştıralım, balıklarımızı 200 derecede ısıttığımız fırında yaklaşık 60 dk. pişirelim (balıklar suyunu çekene kadar) balıklarımızı servis yaparken zeytinyağı ve limondan hazırladığımız sos ile servis yapalım. Not: eğer varsa güveçte, güveç yok ise üzerine folyo serilmiş tepside pişirelim.
