



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KAŞARLI ÇİPURA

2 çipura
1 soğan
2 sivri biber
2 kırmızıbiber
3 domates
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
100 gram kaşar peyniri rendesi
3 defne yaprağı
Tuz, karabiber

Çupraları ikiye bölün ve kılçıklarını alın. Fileto şeklinde hazırlayın. Doğranmış soğanı, sivri biberi, kırmızıbiberi, defne yaprağını karıştırıp, bir güveç kabına koyun. Üzerine çupraları ve irice doğranmış domatesleri yerleştirin. Çok az su ekleyip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 20 dakika sonra fırından alın, rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip 5 dakika daha fırınlayın. Sıcak sıcak servis yapın.