



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KOLAY ÇİNEKOP

1 kg orta boy çinekop
4 adet domates
1 kg haşlanmış mantar
4 adet dolmalık biber
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tuz

Temizlenmiş ve bol suyla yıkanmış çinekopların suyunu süzün. Çinekopları hafifçe yağlanmış güvece dizin. Kabukları soyulmuş ve halkalar halinde doğranmış domatesleri, mantarları ve dolmalık biberleri çinekopların üzerine dizin. Sıvıyağı üzerlerine gezdirip, tuz serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Fırında Çinekop için tıklayın](#)