



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURDA ÇİPURA

2 su bardağı un
300 gram kaya tuzu
3 adet yumurta
4 çay kaşığı kuru tarhun
4 yemek kaşığı zeytinyağı
8 adet defne yaprağı
4 adet çipura
Üzeri için:
3 adet yumurta sarısı

Un, kaya tuzu, yumurta, tarhun ve zeytinyağını geniş bir kaseye alarak yoğurun. Hamur kıvam almaya başlayınca üzerini streç film ile kapatıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru tezgaha alıp bir santimetre kalınlığında açın. Defne yapraklarını balığın iç kısımlarına yerleştirin. Çipuraların tamamını hamurla kaplayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Pişen balıkları hamurdan çıkarmak için başından kuyruğuna doğru yatay şekilde kesin. Sıcak servis yapın.

