



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL USULÜ ÇİPURA

1'er kg'lık 2 çipura balığı (temizlenmiş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 limon (altı parçaya bölünmüş)
2 küçük siyah zeytin
30 gr yumuşak ekmek içi
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı kırmızı biber
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
3 orta boy patates (kabuğu soyulup 1/2 sm kalınlığında doğranmış)
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 su bardağı su
1/2 su bardağı zeytinyağı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız. Akar su altında balıkları iyice yıkayıp kurulayınız. Bir tatlı kaşığı tuzu balıkların üstüne serpiniz. Keskin bir bıçakla her balığın bir yüzüne, birbirine paralel olarak 1 sm derinliğinde 7-8 sm boyunda 3'er çizgi çizip, aralarına limon dilimlerini yerleştiriniz. Her iki balığın bıçakla çizdiğiniz yüzeylerindeki göz yuvalarını temizleyip içlerine birer siyah zeytin koyunuz. Ekmek içini, sarımsağı, kırmızı biberi ve maydanozu küçük bir kaseye koyup iyice karıştırınız. Geniş ve yayvan bir kaba patatesleri yerleştirip kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu ve karabiberi üstüne serpiniz. Patateslerin üstüne 1 bardak suyu döküp balıkları patateslerin üstüne yerleştiriniz. Bir fırçayla balıkların üstlerine zeytinyağı sürünüz. Hazırladığımız ekmek içli karışımı balıkların üstüne serpiniz. Kabı fırının orta bölümüne sürüp, 30 dakika pişiriniz. Balığı ve garnitürünü bir servis tabağına alıp sıcak olarak servis ediniz.