



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ÇİNEKOP

www.sefabdullahusta.com

2 adet sivri biber
4 adet domates
Tuz
Karabiber
Yarım baş maydanoz
3 çorba kaşığı tereyağı
4 adet yağlı kağıt ya da alüminyum folyo
500 gr çinakop
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet soğan

Çinakopları temizledikten sonra bol suyla yıkayıp, suyunu süzün. Ayrılmayacak şekilde uzunlamasına ortadan ikiye kesin (balığın düz olması için).

Yağı tencereye koyup, yemeklik doğranmış soğanları ilave ederek, soteleyin. Pembeleşince kabukları soyulmuş domatesleri ve sivri biberleri ekleyip, 5 dakika daha soteleyin.

Karabiber ve tuzunu ayarlayıp, ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanozu ilave edip, harcı dört eşit parçaya ayırın. Yağlı kağıdı veya alüminyum folyoyu tezgaha serin.

Çinakopun bir tanesini kağıdın ortasına koyun. Harcı çinakopun altına yayın ve tereyağının bir kısmını üzerine koyup, diğer çinakop ile kapatın. Kağıdı kenarlarından sıkıca kapatın. Diğer çinakoplara da aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirip, sıcak olarak servis yapın.

