



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ÇİNEKOP

- 8 adet çinekop
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2'şer adet soğan ve sivri biber
- 4 adet domates, tuz, karabiber
- Yarım bağ maydanoz
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet yağlı kağıt ya da alüminyum folyo

Çinekopları 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. Pembe-leşince 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. Çinekopun bir tanesini kağıdın ortasına koyun. Harcı çinekopun üzerine yayın ve tereyağının bir kısmını üzerine koyup, diğer çinekop ile kapatın. Kağıdı kenarlarından sıkıca kapatın. Diğer çinekoplara da aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirip, sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fırında Çinekop için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 21.01.2025