



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE ÇİPURA

2 adet istenilen boy çipura

1 adet patates

1 adet domates

1 adet soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Maydanoz

Tuz

Pulbiber

Kekik

Balıklar temizlenir yıkanır ve üzerine çizik atılıp tuzlanır. Güveç kabına sırayla önce halka doğranmış soğanın ve patatesin bir kısmı konur üzerine çipura balığı ve en üste kalan soğanlar halka doğranmış domates ve doğranmış maydanoz yerleştirilip sıvıyağ gezdirilir.

Baharatlar serpiştirilir ve ister önce yağlı kağıt sonra üzerine alüminyum folyo ile veya sadece alüminyum folyo ile kaplanıp fırına verilir. Yaklaşık 45-50 dk 200 derece fırında pişirilir. Fırından çıkarmadan önce üzerindeki folyo çıkarılır ve üzeri hafif kızarana kadar tekrar pişirmeye devam edilir.

