



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIK ATEŞTE ÇİPURA

Anadolujet Magazin

170 gr çupra
50 gr kırmızı çeri domates
20 gr sarı çeri domates
5 adet kapari çiçeği
1 tutam taze kekik
5 adet siyah zeytin
5 yemek kaşığı zeytinyağı
Deniz tuzu
Karabiber

Çeri domatesleri ikiye bölün. Sonra bir fırın tepsisine yanmaz yağlı kâğıt serip domatesleri yerleştirin. Domateslerin üzerine zeytinyağı, taze kekik ve deniz tuzu serpin. 160 derece ısınmış fırında 20 dakika pişirin. İki yemek kaşığı zeytinyağı koyduğunuz orta boy tava kızgınlaşınca çuprayı pişirebilirsiniz. Fırından aldığınız domatesleri tabağa yerleştirin. Ardından kapari çiçeğini ve çekirdekleri alınıp ikiye bölünmüş siyah zeytini balığı ortalayacak şekilde tabağa yerleştirin. Son olarak üzerine bir tatlı kaşığı zeytinyağı gezdirebilirsiniz.

