



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## LİMONDA ÇİNEKOP

10 adet çinekop  
4 adet orta boy Domates  
2 adet kabuğu soyulmuş Limon Suyu  
4 adet çarliston biber  
10 dal maydanoz  
3 çorba kaşığı tereyağ  
1 tutam tuz  
Karabiber

Temizlenmiş balıkları bol suyla yıkayın. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Fırın tepsisini yağlayın. İnce kesilmiş limon dilimlerini tepsiye yerleştirin. Balıkları limon dilimlerinin üzerine dizin. Domateslerin kabuklarını soyun. Dilimler halinde kesin. Biberleri de dilimler halinde doğrayın. Domates ve biberleri balıkların üzerine koyun. Maydanoz yapraklarını serpin. Tereyağı küçük parçalar halinde kesin. Balıkların üzerine bölüştürün. Fırını önceden ısıtın. 200 dereceli fırında 30-35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

---