



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU AKDENİZ ÇİPURA

- 2 tutam taze kekik
- 2 tutam maydanoz
- 2 tutam taze biberiye
- 1 adet limon
- 2 diş sarımsak
- 2 çipura balığı (temizletilmiş)
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 tutam tuz
- Bir yemek kaşığı maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Taze kekik, maydanoz ve biberiyeyi yıkayın.

Limonu ince ince dilimleyin.

Sarımsak dişlerini soyup ezin.

Keskin bir bıçak kullanarak çipuraların derisine uzunlamasına çizik atın (balıkçıya yaptıracağız)

Hem içini hem de dışını tuzla ovun.

İçine ezilmiş sarımsak, taze kekik, maydanoz, biberiye ve limon dilimleri ile doldurun.

Çipuraları Airfryer sepetine koyun. Sepeti cihaza yerleştirin ve belirtilen ayarda çalıştırın. (10 dakika 200 derece yüksek hava hızı)

Bu sırada taze maydanozu yıkayıp doğrayın ve zeytinyağı ile karıştırın.

Hava ile kızartma işlemi tamamlandıncaya çipuraların üzerine zeytinyağlı maydanoz karışımından serpiştirerek servis edin.

