



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES SALATASI İLE BADEMLİ ÇİPURA

- 1 adet büyük boy çipura
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı çiğ badem
- Patates Salatası İçin:
- 4 adet küçük boy taze patates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tatlı biber salçası
- 4 adet portakallı ve limonlu dolma zeytin
- 4 dal maydanoz
- 1 dal taze soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı isot
- 1/4 çay kaşığı tuz

Öncelikle taze patatesleri, sıcak suda 15- 20 dakika haşlayın.  
Haşlanan patatesleri süzün, ılınması bir kenarda bekletin.  
Kabuklarını soyduktan sonra iri küpler halinde doğrayın.  
Maydanoz ve taze soğanları incecik kıyın.  
Portakal ve limon dolgulu zeytinleri halka halka kesin.  
Sosu için; tatlı biber salçası, domates salçası, isot, tuz, zeytinyağı, elma sirkesi ve limon suyunu karıştırın.  
Sosu, doğradığınız yeşillikler ve baby patatesler ile harmanlayın.  
Çiğ bademleri, aromasını vermesi için ortadan ikiye kesin.  
Büyük boy çipurayı, temizledikten sonra kılçıklarını çıkartın.  
İki kişi için dört parça fileto çipura hazırlayın.  
Tereyağını tavada eritin.  
Fileto çipuraları, kızgın ateşte arkalı önlü 2- 3 dakika kadar kızartın.  
Ardından çiğ bademleri ekleyin ve ocağın altını kısın.  
Tereyağını, balıkların üzerine gezdirin.  
Kısık ateşte, 10- 12 dakika bademlerle birlikte pişirin.  
Bademli çipuralarınızı, patates salatası ile beraber servis tabağına alın.



