



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSLU ÇİPURA

- 2 adet orta boy çipura
- 3 adet portakal
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 adet defne yaprağı
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ

Temizlenmiş balıkları kızdırılmış sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Diğer yandan portakalları halka şeklinde dilimleyin. 2 dilimini ayırın ve diğer dilimleri margarinle birlikte tavaya alın. 2-3 dakika çevirdikten sonra kızarmış balıkla tuzu ekleyin ve 1-2 kez çevirdikten sonra tavayı ocaktan alın. Ayırdığınız 2 dilim portakalı servis tabağına koyun ve aralarına portakallı balığı yerleştirin. Üzerini kırmızı soğan dilimleri ve defne yaprağı ile süsleyip, sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Cemo" tarafından gönderildi. 27.07.2014