TUZDA ÇİPURA

İçindekiler
400 gr kaya tuzu
130 gr sofra tuzu
2 adet yumurta
1 demet dereotu
600 gr un (4 su bardağı)
2 adet çipura
tuz
karabiber

Kaya tuzunu, 2 yumurtanın akını ve birinin sarısını buz kırma ucu takılmış Rondo Blender'a koyun. (Diğer yumurta sarısını daha sonra kullanmak üzere bir yere ayırın.) Dereotunu temizleyip Blender'a ekleyin, hepsini karıştırın. Blender'daki hazırladığınız malzemeyi, 200 ml suya ekleyip derin bir kapta hamur haline getirdikten sonra 4 eşit parçaya ayırın. Pulları ayıklamadan temizlenmiş balıkların içini ve üzerlerini tuzlayıp biberleyin. Balıkları 2 hamur arsına koyun, balığın etrafına ayırdığınız yumurta sarısını sürüp, çevresini iyice yapıştırın. İsterseniz hamurun çevresini kesip üst kısmına bıçak ile çizikler yaparak balık biçimi verebilirsiniz. Artan yumurta sarısını üzerine sürdükten sonra 220 derece ısıt

© lezzetler.com tarif no:35956 • adı:Tuzda Çipura • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:13