



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Çipura



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Bütün balığın derisine sığ çizikler atmak ısıнын ete daha eşit ulaşmasına yardım eder. Fırına vermeden önce balığı iyice kurulayın.

Malzemeler:

- 2 adet temizlenmiş çipura
- 1 limon, yarım ay dilimlenmiş
- 1 küçük soğan, halka doğranmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 dal taze kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: balık.

Ön Hazırlık:

Fırından alınca artık ısıyla kurumaması için balığı tepside bırakmayın.

Yapılışı:

1. Balığı hazırlayın:

- Fırını 200°C'ye ısıtın. Balığın içini ve dışını kurulayın; tuz ve karabiber sürün.
- İki yüzüne birkaç sığ çizik atıp karın boşluğuna limon ve kekiğın bir kısmını koyun.

2. Fırında pişirin:

- Soğanı yağlı kağıda yayın, balığı üzerine yerleştirip kalan limon ve yağı ekleyin.
- Orta rafta 22-30 dakika pişirin; büyüklüğe göre süre değişir.

3. Pişmeyi kontrol edin:

- En kalın yerde et opaklaşıp kılçıktan kolay ayrılmalı; termometreyle iç sıcaklık 63°C olmalıdır.

- Servis öncesi büyük kılçıkları dikkatlice ayıklayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et opak ve kolay ayrılır olmalı; gereğinden uzun pişirmek balığı kurutur.

Saklama:

2 saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında 1 güne kadar saklayın; tekrar ısıtınca tamamen ısınsın.

Kiraz'ın
Mutfağı