Cinekop Au Four

Fırında Çinekop

1 kg çinekop
1 oignon moyen
1 citron
6 gousses d'ail
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de piment rouge moulu
1 cuillère à café de sel

Nettoyez les çinekop, sortez les têtes. Lavez puis mettez dans un filtre.
Huilez un plat de cuisson avec la moitié de l'huile d'olive. Placez les poissons serrement.
Rajoutez du sel et du piment rouge moulu. Rajoutez les oignons coupé en demi-cercle et des tranches de citron coupé en rond.
Rajoutez enfin l'huile d'olive qui reste.
Placez le plat de cuisson au four préchauffé à 190 degrés. Faites cuire envion 50 minutes.
Servez chaud.

N-B; L'ail donne un goût different aux poissons.