FIRINDA ÇİNEKOP



1 kg çinekop
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet limon
6 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz

Çinekoplar başları atılarak temizlenir, yıkanır ve süzgece çıkarılır.
Zeytinyağın yarısıyla fırın kabı yağlanır. Balıklar sıkı sıkı dizilir.
Üzerine tuz, toz biber serpilir. Yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve daire şeklinde doğranmış limon dilimleri konur. Soyulmuş bütün sarımsaklar atılır.
En son kalan zeytinyağı gezdirilir.
Fırın kabı önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 50 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sarımsak balıklara farklı ve lezzetli bir tat katar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1515 | Adı: Fırında Çinekop | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:48