Bonito nel Forno

Fırında Palamut

2 boniti
3 patate
3 pomodori
5 pepe italiane
1,5 tazzin di caffè olio vegetale
1 cipolla secca
1,5 cucchiaini di sale
7 - 8 rami dei prezzemoli
1 cucchiaino di pepenero

Il bonito si pulisce, e si tagliatono i fetti come la grandezza di un dito.
In fondo del vassoio si mettono le cipolle taqgliate rotondamente.
Sopra dei boniti si mettono i pomodori e pepe tagliati rotondomente.
L'ultimamente si mette l'olio nel vassio e poi si sprutta pepenero.
Si cucina nel forno riscaldato 200 gradi finchè si arrossisce.

Nota: In questa cucinamento di bonito non si aggiunge assolutamente l'acqua perchè se si aggiunge l'acqua quindi si diventa al vapore.