



Çipura

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
20 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

sarımsak, peperoncini biberi ve yağ ile

Çipura

- 4 Çor. k. Zeytinyağı
- 1 Çay k. orta acı kırmızı biber
- 1 Çay k. Tuz
- 2 Çipura (her biri yakl. 500 g)
- 4 Dallar Kekik
- 1 İşlenmemiş limon, 8 dilim

Sarımsak, peperoncini biberi ve yağ

- 4 Diş sarımsak, ince dilimler halinde
- 2 kırmızı peperoncini biberi, çekirdekleri çıkartılmış, ince doğranmış
- 80 ml Zeytinyağı
- 4 Dallar Düz yapraklı maydanoz, doğranmış
- 1 İşlenmemiş limon, Rendelenmiş kabuk
- 1 Çay k. Fleur de Sel

Çipura

Pişirme bölmesini Sıcak hava ayarında 200°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Zeytinyağını, kırmızı biberi ve tuzu karıştırın.

Balıkların içini ve dışını soğuk suyla yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. Deriyi her iki tarafında baştan kuyruğa kadar 5 mm derinlikte kesin. Balıkları biberli yağ ile ovun ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.





Kekiđi karın boşluğuna yerleştirin, limon dilimlerini fırın tepsisine yayın ve balığı orta rafta 20 dakika sũreyle pişirin.

Sarımsak, peperoncini biberi ve yağ

Soğanı ve Peperoncini biberini kũçük bir tavaya alıp biraz zeytinyağıyla orta ateşte şeffaşlaşıncaya kadar soteleyin. Tencereyi ocaktan alın. Kalan malzemeleri yağa ekleyerek karıştırın.

Hazırlanması

Çipuralara sarımsaklı, Peperoncini biberli yağdan dũkũn ve limon dilimleri ile servis edin.

Pişirme adımları

Pişirme bũlgesini Sıcak hava ile 200°C'ye kadar (ũnceden) ısıtınız

ũn ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sũrũn.

Sıcak hava esnasında 200 20 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

