

Firinda Cinekop

Malzemeler

1 kg cinekop
1-2 adet sogan
1 adet limon
Yarim cay bardagi zeytinyag
1 tatli kasigi kekik
Yarim cay kasigi karabiber
Tuz

Yapilisi

Tepsiye halka halka dilimlediginiz soganla tepsinin tamamini kaplayin .Yikayip uzerine kesikler attiginiz baliklari tepsiye dizin.Bir kapta zeytinyag, tuz ve baharatlari karistirarak baliklari uzerine gezdirin. En ustune limon dilimlerini ekleyin.180 derecede isitilmis firinda pisirin.Baligin buyuklugune gore pisirme suresi degisse de cinekop cabuk pisen bir balik.Yaklasik 25-30 dakika da hazir olacaktir.Gelen kokulardan pistigini de anlayacaksinizdir ama yine de sureyi cok uzatmadan kontrol etmeyi unutmayin.
. Afiyet olsun:)