

## Firinda Mantar Soslu Cipura

### Malzemeler

4 adet Cipura  
4 adet Domates  
1 adet soğan  
500 gr mantar  
2 adet sivri biber  
bir tutam nane  
bir tutam karabiber  
bir tutam tuz  
bir tutam feslegen  
2 adet limon  
1/2 cay bardagi zeytinyagi

### Yapilisi

ilk olarak balıklarımızı yikiyoruz ve biraz tuzlayıp sosumuzu hazırlayana kadar bir kapta bekletiyoruz.Sosumuz için tencerede sıvı yağı kızdırıyoruz.Daha sonra ince ince doğradığımız soğanlarımızı pembelesinceye kadar kavuruyoruz.Daha sonra üzerine halka halka doğradığımız biberlerimizi de ekleyip biraz daha kavuruyoruz.En son olarak blender dan geçirdiğimiz domatesleri,kup kup doğradığımız mantarları,tuz ve baharatları ekleyip 10-15 dk kaynatıyoruz.Balıkları fırın tepsisine almadan önce zeytinyağı ile iyice yağlayp her bir balığın içerisine ince bir dilim limon yerleştiriyoruz.Daha önceden hazırladığımız sosumuzu balıklarımızın içerisine ve üzerine gezdiriyoruz.Onceden 220 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dk pisiriyoruz ve mantar soslu cipuramız hazır