

Izgarada Cipura

Malzemeler

- 4 adet cipura
- 4 yemek kasigi zeytinyagi
- 2 adet domates
- 4-5 sap taze sogan
- 1 adet dilimlenmis limon
- 2 adet sogan (dilimlenmis)

Yapilisi

Cipuranin karnini yarip icini temizleyin ve daha sonra pullarini kaziyarak temizleyin.

Ve temizce yikayin yikayin.

Baliklarin her iki yonune de cizik atiniz.

Sonra bir yemek kasigi zeytin yag ile baliklari iyice yaglayin ve mangaldaki izgaraya yerlestirin.

Isterseniz balik piserken birkac soganda pisirebilirsiniz.

Servis yaparken baligin yaninda bir dilim limon, domates, yesillik ve ateste pismis sogan koyarken izgara cipuranin uzerine birkac damla zeytinyagi damlatmayi da ihmal etmeyin.