

Kagitta Domates Soslu Cupra

Malzemeler

2 adet cupra
2 adet domates
2 adet sivri ya da carliston biber
2 yemek kasigi zeytinyagi
2 dis sarimsak
Limon kabugu rendesi
2 parca firin kagidi
Baharatlari
Biberiye
Kekik
Pulbiber
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Her bir cuprayi mumkunse fileto hazirlanmis olarak degilse enine ikiye bolerek yanyana yagli kagida serin.

Domateslerin kabuklarini soyup kup kup dograyin.

Tavada yagi kizdirin. Once ince dogranmis biberi ilave ederek soteleyin. Daha sonra dogranmis oldugunuz domatesleri, tuzu ve ezilmis sarimsagi da tavaya alip domatesler suyunu cekene kadar pisirin.

Hazirladiginiz baliklarin uzerine domatesli sosu paylastirin.

Daha sonra baharatlarini da baliklarin uzerine serpistirerek yagli kagidi baliklarin uzerine kapatarak paketleyin.

Hazirlamis oldugunuz paketleri firin kabina alip, onceden isitilmis 200 dereceli firinda 15-20 dk. kadar pisirin.

Paketleri servis tabagina alin ve kagidini acip kenarlarini kivirarak servis yapin.