

Kiremitte Cupra

Malzemeler

2 adet istenilen boy cipura

1 adet domates

1 adet soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Maydanoz

Tuz, pulbiber, kekik

Yapılışı

Balıklar iyice temizlenir yıkanır ve üzerine cızık atılıp tuzlanır.Kiremite sirayla önce halka doğranmış soğanın ve bir kısmı konur üzerine cipura balığı ve en üste kalan soğanlar,halka doğranmış domates ve doğranmış maydanoz yerleştirilip sıvıyağ gezdirilir.Baharatlar ilave edilir ve ister önce yağlı kâğıt sonra üzerine alüminyum folyo ile veya sadece alüminyum folyo ile kaplanıp fırına verilir.Yaklaşık 45-50 dakika 200 derece fırında pisirilir.Firından çıkarmadan önce üzerindeki folyo çıkarılır ve üzeri hafif kızarana kadar tekrar pisirmeye devam edilir. Afiyet olsun.