

Soslu Cipura

Malzemeler

1 adet buyuk boy cipura

1 adet kuru sogan

1 cay k. karabiber

2 cay k. tuz

Sos icin:

1 yemek k. kiyilmis maydanoz

1 cay k. biber salcasi

1 adet limon suyu

1 cay k. kimyon

2 yemek k. zeytinyagi

Tuz

Yapilisi

Cipurayi iyice temizledikten sonra yıkayıp, suyunu. Sogani yarim ay seklinde dograyip karabiber ve tuzla ovun. Baligin karin kismini kesip sogani yerlestirin. Baligi ızgarada iki tarafli kızartın. Servis tabagina alip sebzelerle susleyin.

Sosu icin; sarimsagi tuzla dovup kucuk bir kaba alın. Limon suyu, kimyon, zeytinyag, kiyilmis maydanoz ve biber salcasini cirpin. Hazirladiginiz sosu baligin ustune dokup servis yapin.