

# Kekikli Çipura Izgara

Toplam 88 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 8/10

Bodrum kekikli çipura izgarası, taze kekikle marine ederek sulu, narenciye dokunuşlu ve sahil usulü bir ana yemek hazırlar.

## Malzemeler

- 2 adet Çipura
- 4 dal Taze kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

## Yapılış

- Balığı marine edin.
- Izgarada ilk yüzünü 6 dakika pişirin.
- Tava üzerinde sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasını.
- Çevirip 6 dakika daha pişirin.
- Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.
- Servisinde tavadaki yoğun sosu malzemenin üzerine paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Balığı pişirmeden önce kurularak derinin daha iyi kızarmasını sağlayın. Balığı kurularak 1 saat bekletin; fazla uzun marine narenciye tadını önüne geçirir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında roka salatası ve limon sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten