

# Kekikli Çipura Izgara

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 8/10

Bodrum kekikli çipura izgara, 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

- Çipuraları temizleyip zeytinyağı, kekik ve limonla marine edin.
- Balığı 15 dakika bekletin.
- Izgarayı 150°C'ye ısıtın ve balığın ilk yüzünü 5-6 dakika pişirin.
- Çevirip diğer yüzünü de 4-5 dakika pişirin.
- Balığı dinlendirmeden sıcak halde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balığı pişirmeden önce kurularak derinin daha iyi kızarmasını sağlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına roka salatası ve limon sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri