



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ SARDALYA

MALZEMESİ:

500 gr. sardalya balığı
3 adet soğan
1 adet limon
1 baş sarımsak
5-6 sap taze nane
2 adet küçük kırmızı biber
2 çorba kaşığı un
2/3 su bardağı elma sirkesi
Yeterince tuz
Zeytinyağı

YAPILIŞI:

Sardalyaların kılçıklarını çıkarıp, başlarını koparın. İyice yıkayın. Bir kap içine koyduğunuz suya bir kahve kaşığı tuz atın ve bir limonun suyunu sıkın. Bu su içinde iyice temizlediğiniz sardalyaları yarım saat kadar bekletin. Sudan çıkarıp bir kağıt üzenine dizip, sularını süzüp kurulayın. Una batırıp, fazla ununu silkeleyip atarak, kızgın yağda her iki yüzünü hafifçe kızartın. Fazla yağın süzdürüp, düz bir tabağa dizin. Soğanları tam daire şeklinde halka halka doğrayın. Kızgın yağda pembeleştirin. Soğanlar pembeleşmeye yüz tutarken sirkeyi ilave edip, uçana kadar pişirin. Sarımsakları, kırmızı biberi, naneyi, ince ince çentip soğanlara katıp bir iki çevirin. Hazırladığınız bu salçayı balıkların üzerine dökün, Buzdolabına koyup bir iki saat beklettikten sonra soğuk olarak ikram edin.