



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMSİ BALIĞI SALAMURASI

Kullanılacak malzeme:

5 kilo iri hamsi,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Hamsilerin içi iyice temizlenir bol suyla yıkanır ve iyice süzülür. Hamsileri alacak irilikte bir fiçinin dibine ince bir kat tuz dökülür. Balık düzenli ve sık olarak bir sıra halinde bu tuzun üstüne yerleştirilir. Balığın üstüne bir kat bol tuz döşedikten sonra yine bir kat hamsi yerleştirilir. Böylece bir kat tuz, bir kat hamsi koyarak fiçi doldurulur. En üste yarım parmak kalınlığında tuz serpilir ve bunun üstüne de ince ve temiz bir tahtayla ağır bir şey (İyi yıkanmış bir taş olabilir) konur. Vakit vakit kontrol edilir ve fiçinin yüzeyine yağ çıktıkça temiz bir bez veya pamukla bu yağ alınır. Kırk gün geçtikten sonra balık, tuzla iyice pişip yenmeye hazır bir duruma gelmiş olur.