



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMSI TUZLAMA

500 gr iri hamsi
tuz(dişli sanayi tuzu)

Hamsileri yıkayıp ensesinden tutup kafalarını koparın ve başparmağınız yardımıyla karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın. Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir tenekede veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur. Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

Notlar:

Hamsileri fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek mümkün değildir. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmeyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezme gerekir.

Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.

Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Sardalya