



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KILIÇ BALIĞI TURŞUSU

Üç, dört kilo kılıç balığını ayıklayarak hazırlayınız ve ince ince tirfil yapınız. Sonra bu doğranmış balıkları tuzlayınız. Tuzunu alarak ovduktan sonra bunları, tavaya koymuş olduğunuz kızgın zeytinyağı içinde iyice kızartınız. Balık parçaları ktır ktır olunca bir kevgirle yağın süzünüz. Bir gün önceden az suda ıslatmış olduğunuz safranı bir astar içine koyup sıkarak süzünüz. Çıkan suyu 2 - 3 kilo sirke ile bir iki taşım kaynatınız. Birkaç gram tarçın, 3 - 4 tane karanfili, 1 - 2 tane kakule ile havanda dövüp eleyiniz. (Eğer arzu ederseniz birkaç baş sarmısağı diş diş ayıklayıp her birini 4-5 parça ediniz). Mersin, defne, biberiye, turunc ve limon yapraklarından bulduğunuzu birbirine karıştırınız. Önce yapraklardan birazını sırlı bir kavanozun içine döşeyip üzerine bir sıra balık tirfili diziniz. Üstüne karışık bahardan ekiniz. Yine ikinci sıra yaprağı döşeyiniz, üstüne karışık bahardan ekiniz. Böylece bir kat balık, bir kat yaprak döşeyerek ve üstüne de baharat ekerek istiflemeğe devam ediniz. Her sıraya birkaç tane karabiber ve arzu edilirse çam fıstığı ve doğranmış sarımsakları arasına serpiniz. Bu şekilde istif yaparak kavanoz dolunca hazırlanmış az tuzlu sirkeyi kavanozun üstüne çıkıncaya dek doldurunuz. Üstüne baskı tahtasını ve hafif taşı bastırması için, koymayı unutmayınız. Bu balık turşusu birkaç gün içinde olur. Hemen yemeğe başlayabilirsiniz. Turşu yapmak üzere aldığınız kılıç balıkları kışın yağlı olduklarından turşusu çok nefis olur. Yalnız bir aydan fazla dayanmaz. Hemen yemeğe ve bir ay içinde turşuyu bitirmeğe gayret etmelidir.