TUZLU BALIK (GELİBOLU - ÇANAKKALE)

MALZEME:
3 kg yagli sardalye (eylül ekimde yaglanir)
yeterince iri tuz
bir kücük teneke (malzemeyi cogaltip azalta bilirsiniz)

Yapimi:
Tenekenin altina tuzu iyice yayin baliklari üstüne siralayin ,dikkat edilecek husus baliklarin yagli,taze pullarinin dökülmemis olmasi gereklidir, (sakin temizlemeyin)diger siraya gecmeden yine bolca tuzu dökün,islemi böyle tekrarlayin baliklar bitene kadar.sonra tenekenin üstüne bir kapak otututturunuz üstüne bastiracak sekilde agirlik yerlestiriniz.zaman gecince suyunu cikarir.bir ,iki ay sonra sevise hazir olur.yiyeceginiz kadar cikarin, kuyrugundan basina dogru parmaklarinizla derisini iterek cikarin kafasini koparin, kafayla birlikte icide cikacaktir. Tuzlarindan arindirin ellerinizle bir servis kabina yerlestirin bol sirke zeytinyaği ile servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:49952 • adı:Tuzlu Balık (Gelibolu - Çanakkale) • gönderen:safhir • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:24