ANÇÜEZ (GÜMÜŞ BALIĞI)

Ançüez, salamura fıçısından çıkarılarak üstü kazınır. Ve bol su ile tuzları giderildikten sonra, sirkeye yatırılır. Bu sirke içinde iyice yıkandıktan sonra, tekrar çıkarılarak salata tabağına konulur.
Ayrıca, bol, temiz sirke, zeytinyağı ve yeşil zeytinle çerez meyanında yenir. Iştih verici ve keyiflidir. Eti hafiftir. 3-4 dakikada pişer.

© lezzetler.com tarif no:56824 • adı:ANÇÜEZ (GÜMÜŞ BALIĞI) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:04