



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇUEZ YAPIMI

- 1 kg sardalya ya da hamsi balığı
- 1 çay bardağı limon suyu
- 1 su bardağı kaya tuzu
- 1 çay bardağı sirke
- Ayrıca 1 limonun suyu
- 1-2 adet dilim limon
- 1-2 küçük parça zencefil
- 8-10 adet tane karabiber
- 1 adet acı kurutulmuş biber
- 2 adet defne yaprağı
- 7-8 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Öncelikle kullanacağınız balığın kafası, kuyruk ve kılçıklar dahil iyice temizleyin. İçine su doldurun. 5 dakikada bir suyu berraklaşana kadar değiştirin. Yıkama işleminin bitmesinin ardından temiz bir kabın içine alın. 1 çay bardağı limon suyu ve kaya tuzunu kabın içine dökün. 40 dakika içinde bekletin. Bu işlemin amacı balıklara asitle ön pişirme yapmak. Daha süzgece alıp iyice yıkayın. Güzelce yıkanan balıklar tuzda bekledikleri için sertleşti. Bir kavanoz içerisine derileri üste gelecek şekilde dizin. Balıklar bitene kadar bu işlemi devam ettirin. Kavanoz dolunca son malzemeler, sirke, limon, limon dilimi, tane karabiber, defne yaprağı, acı biber, sarımsak ve en üstte zeytinyağı ekleyip, kapağını kapatın. 1 hafta dinlendirin. 1 haftanın ardından hemen tüketebilirsiniz. Kapağı kapalı olarak 1 yıl saklayabilirsiniz.

