



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇÜEZ YAPIMI

Hamsinin başı koparılıp barsakları çıkarılır. Güzelce yıkanır. Suyunun süzülmesi için süzgeçte 1-2 saat bırakın. Sonra küçük bir tenekeye bir kat kaba tuz, bir kat balık olmak üzere istif edilir. Üstüne tenekenin kapağı ve onun üzerine de 2 kiloluk taş konur. Bir buçuk ay sonra ançüez yenecek hale gelir. Yeneceği zaman kâfi miktarda balık çıkarın. Yıkandıktan sonra bir kaç saat suda bırakın. Tuzu kısmen giderilmiş olur. Süzildükten sonra servis tabağına alın. Zeytinyağı koyup, limon sıkarak servis yapın.
