



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANÇUEZ

Hamsi, gümüş ve ateş balıklarını akıntılı deniz sularıyla iyice yıkandıktan sonra, bütün olarak fıçıya bastırılır. Bunun için, evvelâ fıçının içinde bir santim kalınlığında bir tuz tabakası vücade getirilir. Balıklar gayet sıkı ve birbirine yapışık vaziyette istif edilir. Balıkların üzerine yine bir tabaka tuz ve balık istifi yapmak suretiyle fıçı tamamlandıktan ve üstlerine bol tuz ve tahta ağırlık = baskı ara sıra atarak balıkların olmasını beklemelidir.

© lezzetler.com tarif no:56401 • adı:ANÇUEZ • gönderen:edessa • indirme tarihi:31.03.2025 - 21:09