



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇUEZ SALATASI

200 gram ançuez balığı
2 adet hazırlop yumurta
1/2 bardak sirke (balıkları yıkamak için)
10 adet zeytin
1 kahve fincanı sirke
2 adet domates
1/2 kahve fincanı zeytinyağı

1) Çukur bir tabağa, sıyırmak suretile tuzları çıkarılmış 200 gram ançuez balığı ile, üstlerini kaplıyacak kadar sirke koyduktan sonra bunları bir saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2) Bir saat sonra balıkları sirkeден çıkararak, uzunluklarına doğru ortalarından ikiye bölmek suretile aralarındaki kalın kılıçıkları çıkarmalı sonra da kılıçıkları çıkarılmış bu file balıkları, yuvarlak ve büyükçe bir tabağın ortasına yarımşar parmak ara ile yuvarlak bir şekilde dizmeli, etrafına da kaynar suya bir defa sokup çıkarmak suretile kabukları soyulmuş ve ince halkalara doğranmış 2 orta büyüklükte domates veya, kabuğu soyulmuş ve yumurta makinesinden geçirmek suretile, ince halkalara doğranmış 2 hazırlop yumurta döşemeli, domates veya yumurtaların üstlerine de ikiye bölünmek suretile çekirdekleri çıkarılmış yarımşar zeytin oturtmak suretile salatayı süslemelidir.

3) Salatanın süslenmesi sona erince, bir kâseye, 1 kahve fincanı sirke ile 1/2 kahve fincanı da zeytinyağı koyarak çatalla iyice çalkadıktan sonra tabaktaki ançuezlerin üstlerine gezdirmeli ve servis yapmalıdır.