



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK TURŞUSU (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

Balık turşusu için; Sazan balığı ayıklanarak kılçıkları temizlenir, kapaklı bir kabın içine bir sıra kalın tuz bir sıra balık dizilerek kapağı kapatılır.

Güneş almayan bir yerde yaklaşık 15 gün bekletildikten sonra yemeklerde kullanılır.

