



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

10 adet lüfer (temizlenip, dilimlenmiş)

Tuz

90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı)

2 gr. safran (1/3 çay kaşığı)

1 çorba kaşığı kakule

1 çay kaşığı tarçın

10 adet karanfil

5 adet defne yaprağı

1-2 dal biberiye

10 adet mersin yaprağı

50 gr. kuşüzümü (ayıklanıp, yıkanmış)

100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)

Taze çekilmiş karabiber

2 çorba kaşığı bal

500 ml. sirke (2 su bardağı)

10 diş sarımsak (soyulup, üçe bölünmüş)

Balıkları yıkayıp süzgece çıkarın ve tuzlayın. Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca balıkları tavaya yerleştirip, her iki yanını kızartın. Süzdürerek yağdan alıp bir табаға çıkarın. Safranı 250 ml. (1 su bardağı) su ile sulandırın. Kakule tohumlarını kabuğundan çıkarın. Tarçın ve karanfil ile birlikte bir havana koyup toz haline gelinceye kadar dövün.

Bir toprak tencerenin dibine defne, biberiye ve mersin yapraklarının yarısını döşeyin. Balık dilimlerini yerleştirin.

Üzerine dövülmüş baharatın yarısını ve üzümle fıstığı serpiştirin.

Safranlı suyun içine balı, biberi ve sirkeyi koyup, 10 dakika kaynatarak ateşten alın. Balıkların üzerine sarımsakları dizip, kalan malzemeyi aynı sırayla döşeyin ve hazırladığınız sirkeli suyu dökün. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve tencerenin kapağını sıkıca kapatın.

Turşuyu 2-3 gün bekletip, 15 gün içinde tüketin.

