



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK TURŞUSU

1 kg. balık
6-7 diş sarımsak
1-2 diş karanfil
10-15 tane karabiber
7-8 adet defne ve limon yaprağı
3 adet sulu limon
1 çorba kaşığı tuz
Yeterince su

YAPILIŞI:

Kolyoz, kefal, lüfer, hamsi, kılıç, mersin gibi balıklardan yapılır. Önce balıklar temizlenip filetosu çıkarılır. Fileto balıklar tuzlanır, 24 saat tuzlanmış balıklar bir tepsi içinde bekletilir. Ertesi gün tepsideki balıklar bol suyla iyice yıkanır. Yayvan bir derin kabın dibine, defne ve limon yaprakları dizilir. Birkaç tane karabiber serpiştirin. 1-2 diş karanfil koyup üzerine fileto balıkları muntazam yerleştirip balık sıralarının arasına defne ve limon yapraklarını, çentilmiş sarımsakları koyunuz. Balıkların istiflenmesi bitince, 1 litre suya bir kaşık tuz koyarak eritiniz. İçine üç adet limonun suyunu sıkınız. Hazırladığınız bu suyu balıkların üzerine döküp bir ağırlıkla bastırınız. Bu balık turşusu, iki üç gün içinde ikrama hazır olur. Yağlı balıklardan yapılırsa kısık yenmesi pek lezzetli olur.