



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK TURŞUSU

Malzemeler:

1 kilogram balık (hamsi, kefal, lüfer),
7 diş sarımsak,
2 diş karanfil,
10 adet karabiber tanesi,
4 adet defneyaprağı,
4 adet limon yaprağı,
3 adet sulu limon,
1 yemek kaşığı tuz,
Su.

Hazırlanışı:

Balıklar temizlenip filetoları çıkarılır. Tuzlanan balıklar bir gün bekletilir. Bekletilen balıklar bol su ile iyice yıkanır. Yayvan derin bir kabın dibine defne ve limon yaprakları dizilir. Üzerine birkaç adet tane karabiber serpiştirilir. Bir diş karanfil koyup, üzerine fileto balıklar yerleştirilip, aralarına defne ve limon yaprakları, çentilmiş sarımsaklar konur. Balıkların yerleştirilmesi bitince, bir litre suya bir çorba kaşığı tuz konarak eritilir. Suyun içine 3 adet limon sıkılır. Hazırlanan bu su balıkların üzerine dökülüp, bir ağırlıkla bastırılır. 3 gün bekletilerek servise sunulur.
