



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK YUMURTASI TÜTSÜSÜ

Kefal balığı yumurtalarını yıkayıp tuzlayınız. Gerekirse baskıya koyunuz. Kefal balığını tülbent torbada tütsüledikten sonra kurutarak saklanması gerekirse de balmumunu eriterek indiriniz, ılık hale geldiği zaman yumurtaları batırıp asınız. Balmumu tutunca rutubetsiz bir yerde saklayınız.

© lezzetler.com tarif no:56065 • adı: BALIK YUMURTASI TÜTSÜSÜ • gönderen: bal damlası • indirme tarihi: 26.04.2025 - 11:47