



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSMARCK RİNGASI

19. yy'da Stralsund'da yaşayan Johann Wiechman, karısı Karoline'nin ringa balığınd'an yaptığı ekşi taddaki bir konserveyi, lotoda kazandığı parayla yaptırdığı fabrikada üretmeye başlar. Küçük tahta fiçılar içinde sattığı bu ürününü, yağünü vesilesiyle zamanın devlet başkanı olan Bismarck'a yollar. Onun izniyle de bu lezzetli konserveye Btsmarck-Heringe adı verilir.

Bismarck-Ringası'nın yapılışı

Malzemeleri (4- kişilik):

4 Tuza yatırılmış ringa filetosu,
2 Soğan,
2 salatalık turşusu,
2 kırmızı elma,
300 gr. ekşi krema,
200 gr. yoğurt,
2 yemek kaşığı sirke,
şeker,
6 biber tanesi,
6 hardal tanesi,
1 defne yaprağı,
tuz,
dereotu.

Yapılışı:

Filetoları 5 saat su içinde bırakın. Suyu süzöldükten sonra, parçalara kesin. Soğanları ince halkalar, turşuları küçük daireler biçiminde kesin. Elmaları soyup, çekirdeklerini alın, ince dilimler halinde kesin ve balığın üstüne dizin. Kremayı, yoğurdu, sirkeyi ve baharatları iyice karıştırdıktan sonra, balığın üstüne dağıtarak dökün. Serin bir yerde, 2 gün bekletin. Servisten önce üzerine ince kıyılmış dereotu serpiştirin.

Ankara Devlet Tiyatrolarından "Yaşamak mı Ölmek mi?"