



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOKLU KEBAP (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Taze olarak aldığımız sardalyeleri, pulunu ve içini temizlemeden teneke bir tepsi üzerine yayarak önceden yaktığımız mangalın üzerine oturturuz. (Ben yoğurt tepsisi kullanıyorum. Eskiden peynir tenekesini keser onun üzerinde pişirdik).

Çift taraflı olarak pişirdiğimiz balıkları, tenekeden alırlz.

Mümkünse deniz suyunu bir kaba alırlz. Deniz uzakta ise kabin içine su koyup, üzerine bolca kalın tuz atabilirsiniz.

Tenekede pişirdiğimiz balıkları kaptaki tuzlu suya bırakırlz.

Suyun içindeki balıkları elimizle pulundan ve bağırsaklarından arındırırız.

Suyun içinde temizlediğimiz balıkları tabağa çıkarır, yeriz.

Not: Balığı temizleme zahmetine katlanmadan pişirdiğimiz bu yemek, balığın etindeki deniz kokusunu buram buram duymanızı sağlar. Boklu kebab yaygın olarak sardalye ile yapılır ancak büyük balıklarla da yapmanızda herhangi bir sakınca yoktur. Adına bakmayın siz, böyle lezzetli balık öyle her zaman pişiremezsiniz.



