



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMA SARDALYE

Sardalye'nin üstündeki pulları parmak ile kazıyarak çıkarın. Sardalye'yi bozmayarak ve karnını açarak uzunlamasına iki parçaya ayırın. Bu halde ortasında v.b. yerlerindeki kılçıkları, başını ve kuyruğunu çıkarınız. Bu işi yaparken balığı uzunlamasına iki parça yaptıktan sonra sirke içinde iyice yıkayınız. Sardalyelerin iç tarafına dövülmüş karabiber ve karanfil ekerek yuvarlayınız ve bir kavanoza, balıklar açılmayacak şekilde, yanyana ve sıra sıra diziniz. Böylece kavanoz ağzına kadar dolunca üstüne çıkıncaya dek zeytinyağı ile doldurun. Bir ay böylece bekletiniz.

Not: Bir ay sonra balıkları, yiyeceğiniz kadar tabağa alıp üstüne limon ve sirke ile karıştırılmış iyi cins zeytinyağını gezdirerek sofraya koyunuz.