



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİROZ HAKKINDA

Çiroz uskumru ve kolyostan yapılır. En lezzetlisi ve makbul olanı uskumrudan yapılanıdır. Uskumru yaz aylarını Karadeniz'de geçirip Eylül ayından itibaren sürüler halinde Marmara'ya inmeye başlar. Kışı Marmara'da geçiren ve burada yumurtlayan uskumrular Mart ayından itibaren Karadeniz'e dönmeye başlarlar. Bu arada son derece irileşmiş fakat yağsızdırlar. Çiroz bu balıktan yapılır. "Çiroz" aslında dönüş uskumrusunun adıdır. Bu balığın kurutulmuşuna da "çiroz kurusu" denir. Ancak geçen süre içinde bu isim kısaltılarak yalnızca "çiroz" denmeye başlanmıştır.

Karadeniz'e dönen çiroz ise ise yağlanmaya başlarlar ve "Lipari" adını alırlar.

Yakalanan dönüş uskumruları içleri temizlendikten sonra kuyruklarından ahşap ızgaralara asılarak kurutulur.

Kurutulmuş çirozları eskiden balıkçılarda ve şarküterilerde bulmak mümkündü. Günümüzde uskumru zaten son derece azaldığından uskumru yapımı da eski yaygınlığını kaybetmiş bulunmaktadır.