



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİROZ

Çiroz'un Mayıs Kanadı denilen büyük cinslerini ayırarak bunları 24 saat tuz içinde yatırınız. Sonra kulakları ile beraber bağırsaklarını çıkarıp kuyruklarından bir sicime çift çift bağlayınız. Fakat her sicimdeki çirozların 10 çiftten fazla olmamasına dikkat ediniz. İpe dizdiğiniz bu çiroz dizilerini suya atıp silke silke çok temiz olarak yıkayınız. Üstlerindeki kan tamamıyla çıkınca güneşli ve havadar bir yerde yapılmış olan sergiye asıp iyice kurumaya terk ediniz.

Not: Bu balıkların içinde (Lipari) denen yağlı cinsleri de vardır. Bunlar kolay kurumazlar, kuruyan balıkların içinden bunları ayıklayıp çıkarınız. Çiroz sergideyken ne kadar gündeğusu rüzgârını yerse o kadar beyaz olur. Bir de çirozları kuruturken daima yağmurdan korumak gerekir.