



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİROZ SALATASI

6 çiroz balığı  
1 demet dereotu  
1 bardak sirke  
3/4 kahve fincanı zeytinyağı  
10-15 siyah zeytin

Çirozlar havan eli veya benzeri ağır bir şeyle dövülerek kemikleri kırılır. Sonra bunlar üçer, dörder kuvvetli bir ateşe oturtulurlar. Üzerleri hafifçe siyah bir renk alıncaya kadar pişirilirler. Pişen her balık ateşten alınır alınmaz hemen bir beze sarılır. Balıkların üstleri bezle ovuşturularak iyice silinir ve böylece yanmış kabukları temizlenir. Sonra temizlenmiş her balık önceden kırılmış kemiklerinden ayrılır, küçük parçalara bölünür ve küçük bir tabağa konulur. Bir cezveye sirkenin 3/4 ü konur kaynatılır ve gezdirilerek balıkların üstüne dökülür. Tabağın üzerine bir kapak örtülür ve yarım saat kadar bir tarafa bırakılır. Yarım saat sonra balıkların içinde yatırıldıkları sirke iyice süzülür. Sonra balıkların üzerine 3/4 kahve fincanı zeytinyağıyla kalan sirke dökülür. Yıkanmış ve kıyılırcasına ince doğranmış dereotu, balıkların üzerine bol bol serpilir. Dereotunun üzerine de 10-15 kadar siyah zeytin serpiştirildikten sonra çiroz salatası sofraya çıkarılır.