



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİROZ SALATASI

12 adet çiroz
1 bardak sirke
2 bağ dereotu
1 kahve fincanı zeytinyağı
16 adet siyah zeytin

Çirozları ateşte 3-4 dakika evire çevire pişirin. Bir bezin üzerine yayın, üzerine şişe ile hafifçe vurarak ezin, kabuk ve kılçıklarını ayırın. Sonra etlerini iyice didip bir kaba alın. Bir bardak sirkeyi kaynatıp etlerin üzerine boca edin ve kabın üzerine kapatın. Yarım saat sonra iyice sıkıp, sirkeden alın. Sirkeyi döküp çirozu aynı kaba koyun, üzerine dereotu ve zeytinyağını koyup karıştırarak tabaklara alın, her tabağa dörder tane zeytin koyun.