



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİROZ SALATASI

6 adet çiroz
3-4 adet kornişon turşu
Yarım demet dereotu
5-6 adet biberli yeşil zeytin
1 kahve fincanı zeytinyağı
Yarım kahve fincanı üzüm sirkesi
Yarım limonun suyu

Çirozları ocakta ya da fırında közledikten sonra bir bezin üzerine alın. Üzerine streç film serip, et döveceği veya bir şişenin dibi ile vurarak ezin. Kabuk ve kılçıklarını ayırın, elinizle didikleyip servis tabağına alın. Çok tuzlu olduğu için tuz ilave etmeyin. Küp şeklinde doğranmış kornişon, kıyılmış dereotu ve halka doğranmış zeytini karıştırıp, üzerine yayın. Zeytinyağı, sirke ve limonu ayrı bir kapta karıştırdıktan sonra çirozun üzerine gezdirin.

Not: Çiroz, kurutulmuş uskumru balığına verilen addır. Çiroz yaparken uskumruların içleri temizlendikten sonra tuzlanır ve bu şekilde 12 saat bekletilir. Daha sonra bir süzgeçte yıkanır ve ipe dizilerek kurutulur.

