



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİROZ SALATASI

Malzemesi

14 adet çiroz

2 su bardağı sıcak su ve 1 su bardağı sirkeden oluşan sirkeli su

SOSU İÇİN:

1 demet dereotu

1 çay bardağı zeytinyağı

1 kahve fincanı sirke

SÜSLEMESİ İÇİN:

6-8 adet siyah zeytin

Çirozları harlı ateşte fazla yakmadan közleyin. Yanık kısımlarını temizledikten sonra başlarını koparıp atın.

Çirozları temiz iki peçete arasına yayıp üzerlerinden merdane ile geçin. Çirozları peçetelerin arasından çıkartıp deri ve kılıçıklarını temizledikten sonra küçük parçalara ayırın.

Parçalanmış çirozları çukur bir kaba aktarın üzerine sirkeli suyu dökün ve yarım saat kadar dinlenmeye bırakın.

Sirkeli suyu süzüp çirozları bir salata kabına yerleştirin. Üzerine ince kıyılmış dereotu, zeytinyağı ve sirke karışımından oluşan sosu döküp tane zeytinlerle süsleyerek servis yapın.