



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİROZ SALATASI

10 adet çiroz balığı  
3/4 bardak sirke  
15 adet zeytin  
2 demet dereotu  
1,5 kahve fincanı sirke  
3/4 kahve fincanı zeytinyağı

Çiroz balıklarını üçer dörder harlı ateş üstüne oturtarak, balıklar hafif sarı bir renk alıncaya kadar pişirin. Sonra pişmiş her balığı bir beze sarın ve üzerlerine ağırca bir şeyle vurarak iyice ezilmelerini sağlayın. Sonra da üstlerini bezle iyice silerek parçalara kopartarak çukur bir tabağa koyun. Bir cezveye 3/4 bardak sirkeyi koyarak kaynatın ve tabaktaki çirozların üzerine katın. Üzerine bir kapak kapatarak yarım saat bir tarafa bırakın. Yarım saat sonra çirozların içinde yattığı sirkeyi süzün. Balıklara 3/4 kahve fincanı zeytinyağı ile 1,5 kahve fincanı sirkeyi katın. Üstlerine yıkanmış ve ince kıyılmış dereotunu ilâve edin. Dereotlarının üzerine de zeytinleri oturtarak salatayı süsleyin ve servis yapın.