



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATA ÇİROZ

4 yemek kaşığı ayıklanmış, paketlenmiş hazır çiroz
2 kahve fincanı sirke
1 demet dereotu
yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Çiroz parçalarını yayvan bir kaba yerleştirin, üzerlerine ısıtılmış sirkeyi dökerek bir saat kadar bekletin. Sirkeyi süzün, üzerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, dereotu yaprakları ile örtün ve sofraya getirin. Çirozu kurutulmuş bütün uskumrudan kendiniz hazırlamak isterseniz önce balıkların üzerine elinizle su serpererek biraz nemlendirin, sonra ocağın alevinde tütüleyin (kokuya dikkat!), sonra da bir peçeteye sarıp bir çekiç veya taşla döverek yumuşatın, didikleyip üzerine sirke dökün.