



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİROZ (USKUMRU)

100 adet uskumru
350 gr mutfak tuzu

Balıkların hepsini bir kaba koyup üzerine tuz dökün ve iyice karıştırın. 12 saat böylece bekletin. Daha sonra temizleyip güzelce yıkayın. Sularının süzülmesi için bir süre süzgeçte bekletin. Üçerli ya da dörderli olarak ipe dizip güneşte kurutun. Kurutma sırasında yağmurdan korumanız gerekir. Bir iki hafta sonra çirozlar yenecek kıvama gelecektir.

Not: Uskumru, nisan ve mayıs aylarında kurutmak için uygundur, diğer aylarda arzu ederseniz istavritle de çiroz yapabilirsiniz.