



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİNGA SALAMURASI

1 yemek kaşığı bayır turpu ezilmiş kırmızı biberlerle karıştırın. Bu karışımı 12 ringa balığı (bulamazsanız, tirsi balığı) filetosuna sürün. 100 g sarı çarliston biber ve 3 - 4 salatalık turşusunu şerit halinde kesin, bunları da filetoların üstüne koyun. Filetoları sarın, kürdanlarla tutturun. Ruloları yüksekçe bir kavanozun içine dizin. 300 ml sirke, 3 çeyrek litre su, 2 tatlı kaşığı tuz, 2 - 3 yemek kaşığı kara ve beyaz biber taneleri, 1 - 2 yemek kaşığı hardal taneleri, 4 defne yaprağı ve 3 - 4 dilim limon ile birkaç dakika kaynatın. Soğuduktan sonra sosu balık filetoların üstüne dökün. Kavanozu buzdolabına kaldırın ve birkaç gün bekletin. Yaklaşık 2 hafta taze kalacaktır.

© lezzetler.com tarif no:18689 • adı:Ringa Salamurası • gönderen:Sezer Ünver • indirme tarihi:16.05.2025 - 19:59