



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARDALYA SALAMURASI

Sardalyaları akıntılı deniz sularıyla iyice yıkandıktan sonra, bütün olarak fıçıya bastırılır. Bunun için, evvelâ fıçının içinde bir santim kalınlığında bir tuz tabakası vücade getirilir. Sardalyalar gayet sıkı ve birbirine yapışık vaziyette istif edilir. Sardalyaların üzerine yine bir tabaka tuz ve tekrar sardalya istifi yapmak suretiyle fıçı tamamlandıktan ve üstlerine bol tuz ve tahta ağırlık atarak balıkların olmasını beklemelidir.
