



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRAZ BALIĞI SALAMURASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

15 Adet Orta Boy Sıraz (Eğrez) Balığı

1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

2 Çorba Kasesi Salamuralık Tuz

İlimiz sınırları içerisindeki Eğirdir Gölünde nisan ve mayıs aylarında rastlanan "Sıraz" veya "Eğrez" denilen balığın kaygan tabakası, yüzgeçleri ve iç organları bıçakla temizlenir. Sırtının iki yanı bıçakla çizilir. Daha sonra içi kaya tuzu ile doldurularak toprak küplere veya tenekelere bolca tuzlanarak istif edilir. Ağzından hava almayacak şekilde üzerine bir ağırlık bastırılarak 40 gün bekletilir.

Not: Sonbahar aylarında salamura, diğer balıklarla da yapılabilmektedir. 40 gün sonra yemeye hazır olan balıklar küçük parçalara ayrılarak, soğan, maydanoz, pul biber, sumak, limon suyu, zeytinyağı ve tercihe göre çok az tuz ile karıştırılıp salata ya da meze olarak servis yapılır.

