



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÜTSÜ BALIK

<https://www.ruhundoysun.com>

Sevdiğin bir balık kullan (çipura, palamut, uskumru)  
Tütsülemek için ince ağaç dalları (tercihen kiraz ya da elma)  
Deniz tuzu  
Taze öğütölmüş karabiber  
Zeytinyağı  
Toz Şeker

Balıkları temizle ve fileto haline getir.  
Her iki tarafını da tuz ve biberleyip, yağla.  
Tütsü makinesinin tellerine yerleştirip, üzerlerine toz şeker serp.  
Düşük ısıdaki makinede tütsüle. Süre balığın boyutuna ve dumanın ısısına göre değişir. Deneme yanılma ve elindeki balık ile ekipmana göre kendine en uygun süreyi bulmaya çalış.

