



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TUZLU BALIK (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Balıklar (Van Gölü balığı) yıkanır, 100 tane balığa bir kase tuz konarak (iri kaya tuzu) üç gün tuzda bekletilir. Daha sonra kevgire dökülerek süzülür, süzildükten sonra temiz bir bezle tane tane silinir. Sandığın içerisine bir sıra tuz, bir sıra balık olacak şekilde dizilir. Bu şekilde balık iki sene bozulmadan durur. Kullanılacağı zaman tuzdan alınarak, yıkanır, kurutulur, ateşte ya da yağda pişirilerek yenir. Tuzunun gitmesi isteniyorsa; tuzdan çıkartılan balık bir süre suda bekletilir. Tuzlanmış balık kaygana olarak yağda da pişirilmektedir.

