



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU BALIK (GELİBOLU - ÇANAKKALE)

MALZEME:

3 kg yağlı sardalye (eylül ekimde yağlanır)
yeterince iri tuz
bir küçük teneke (malzemeyi cogaltip azalta bilirsiniz)

Yapımı:

Tenenenin altına tuzu iyice yayın balıkları üstüne sıralayın ,dikkat edilecek husus balıkların yağlı,taze pullarının dökülmemiş olması gereklidir, (sakin temizlemeyin)diğer siraya gecmeden yine bolca tuzu dökün,islemi böyle tekrarlayın balıklar bitene kadar.sonra tenekenin üstüne bir kapak otututturunuz üstüne bastırarak şekilde ağırlık yerleştiriniz.zaman gecince suyunu çıkarır.bir ,iki ay sonra sevise hazır olur.yiyeceğiniz kadar çıkarın, kuyrugundan basına doğru parmaklarınızla derisini iterek çıkarın kafasını koparın, kafayla birlikte icide cikacaktır. Tuzlarından arındırın ellerinizle bir servis kabına yerleştirin bol sirke zeytinyağı ile servis yapın.
