



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU BALIK (GELİBOLU ÇANAKKALE)

<https://www.gelibolukaymakamligi.com>

Taze sardalye veya kolyoz balığı, temizlenerek, bir sıra kaya tuzu, bir sıra balık gelecek şekilde bir kaba dizilir. Balıkların birbirine değmemesine itina gösterilmelidir. Tuz da pişen balıklar bir ay içinde yenmeye hazır hale gelir. Tuzlu balığın servisi genellikle, bir gün önceden sirkeye yatırılarak yapılır. Sofraların aranılan soğuk mezelerindendir.

© lezzetler.com tarif no:51247 • adı:Tuzlu Balık (Gelibolu anak kale) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:04