



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU SARDALYE (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg sardalye
½ kg iri tuz

Balıklar, içleri temizlenmeden, ½ kg tuz ile harmanlanarak, kanlarını salması amacıyla 3 saat süreyle bir leğende bekletilir. Bekleme süresinin sonunda bir tenekenin dibine 1 parmak kalınlığında iri tuz koyularak, balıklar aynı yöne bakar biçimde, sık sık dizilir. Bu işlem balık bitene kadar her katmanda devam eder. En üstte tuz yer alır. Tuzun üzerine, balıklara ağırlık yapması amacıyla en az 1 kg ağırlığında taş konulur. Güneş almayan bir kapalı mekânda 3 ay içinde yenilmeye hazır hale gelir. Tenekenin ağzı kapatıldıktan 15 gün sonra üzerindeki yağ tabakası, incir yaprağı ile alınır. Bu işlem 3 ay süresince 4-5 kez yinelenir.

