



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU SALAMURASI

Kasım ayında denizden çıkan uskumru balığını temizce yıkayıp bir sininin içinde tuzlayınız. Böylece 24 saat bekletiniz. Sonra fıçının içine tuz serpip balıkları silkerek sıkı sıkı ve düzgünce bir biçimde, fıçıya bir sıra diziniz üstüne ince tuz serpiniz, yine bir sıra balık diziniz ve tuz serperek fıçı doluncaya dek aynı işlemi yapınız. Fıçı dolunca üstüne bol tuz ekiniz. 4-5 gün böylece bekletiniz. Sonra üstüne baskı tahtasını, daha üstüne de baskı taşını koyunuz. Üstüne yağ çıkınca pamuk ile alınız. Yağ çıkışı tükenene dek bu işlemi yapınız.

© lezzetler.com tarif no:55918 • adı:USKUMRU SALAMURASI • gönderen:#1 • indirme tarihi:31.03.2025 - 17:04