

Tuzlu Sardalye

Malzemeler

1 kg sardalye

1/2 kg tuz

Yapilisi

Balıkları icleri temizlenmeden, 1/2 kg tuza bulanarak, kanlarını salması amacıyla 3 saat kadar tepside bekletilir. Bekleme süresinin sonunda bir tenekenin dibine 1 parmak kalınlığında iri tuz koyularak, balıklar aynı yone 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 tas konulur. Güneş almayan bir kapalı mekanda 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 yada 5 kez yinelenir. ellerimize sağlık