



## Alabalık Buğulama



**Malzeme** (4 Kişilik) : 4 adet Alabalık (fileto edilmiş), 4 adet defne yaprağı, 3 adet domates, 3 adet çarliston biber, 1,5 adet limonun suyu, 70 gr. tereyağ (margarin veya likit yağ da olabilir), 250 gr. mantar, 1 çorba kaşığı kapari turşusu, tuz ve karabiber.

**Yapılışı** : Domatesler halka halinde kesilip yağlanmış tavaya dizilir. Alabalık filetoları domateslerin üzerine yerleştirilir. Bakiye domatesler ise dörde bölünüp balıkların aralarına yerleştirilir. Çarliston biberler çekirdekleri çıkarıldıktan sonra uzun şeritler (veya halkalar) halinde kesilerek balıkların üstüne yerleştirilir. İkiye bölünmüş mantarlar, bir çorba kaşığı kapari turşusu ve defne yaprakları ilave edilir. Limon suyu ve balıkların üst seviyesine kadar su konur, kararınca tuz ve karabiber ilave edilir ve kapağı kapatılıp hafif ateşte 30 dakika pişirilir.

**Not:** İsteyenler 2 ila 3 diş doğranmış sarımsak ta ilave edebilirler.



## Hamsi Buğulama



**Malzeme** (4 Kişilik) : 500 gr. Hamsi, 1 adet iri olgun domates, 2 demet taze soğan, 1/2 demet maydanoz, 1 adet limon, 1 kahve fincanı zeytinyağı, tuz, karabiber.

**Yapılışı** : Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Bir kabin içine yeterince tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanları koyup karıştırın. Küçük doğranmış domatesleri üstüne yayın. Durulanmış hamsileri içine katıp harmanlayın. Karışımı 15 dakika kadar oda ısısında beklettikten sonra yayvan bir tepsiye serin. Kalan harcı üzerine yayın. Limonu ince dilimler halinde kesip üstüne dizin. Zeytinyağını gezdirip kapağını kapatın. 15 dakika kadar hafif ateşte pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

Hamsi buğulama 2 gün kadar buzdolabında saklanabilir. Buzdolabında saklanmış buğulamayı ısıtıp tekrar sıcak servis yapabilirsiniz.

Buğulamaya uygun diğer balıklar: Sardalya



## Hamsi Çorbası



**Malzeme** (4 Kişilik) : 100 gr. Hamsi, 1 adet iri olgun domates, 1 adet kuru soğan, 1 demet maydanoz, 1 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı tereyağı, 4 su bardağı su, tuz, karabiber.

**Yapılışı** : Hamsileri kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız ve 1 cm uzunluğunda parçalar halinde kesiniz. 5 dakika kadar 4 bardak tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış hamsileri suyunu süzüp kenara alınız. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyiniz. Domatesin kabuğunu soyup rendeleyiniz. Soğanı da rendeleyiniz. Tereyağını tavada eritip unu kavurunuz. Rendelenmiş domates ve soğanı ilave edip birkaç dakika çeviriniz. Beklettiğiniz suyu ilave ediniz. Su kaynamaya yaklaşınca hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika daha pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

**Notlar:** Bu çorba da tipik bir Trabzon yemeğidir. Arzu edenler, çorbaya limon sıkabilirler.



## Kırlangıç Çorbası -1



**Malzeme** (4 Kişilik) : Kırlangıç balığı 300 gram (orta boy bir adet), 1/4 adet limon, 1 çorba kaşığı sirke, 4 diş sarımsak, 1/2 konserve kutusu hazır garnitür (küçük boy), 1 adet kuru soğan, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 çorba kaşığı un, 1/2 demet dereotu (veya maydanoz), tuz, karabiber.

**Yapılışı** : Bir tencerenin içine balığı koyup suyla doldurun.İçine 1/4 limon,1 adet kuru soğanın göbeği,1 çorba kaşığı sirke ile yeterince tuz koyup kaynatın.Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra balığı tencereden alıp kılçık ve derilerini ayıklayın. Hazır yarım kutu garnitürü tencereye ilave edin, ateşi kısın.Ayıklanmış balığın başını temiz bir tülbente sarıp tekrar tencereye koyun . Bu arada daha önceki işlem sırasında konmuş olan soğan ve limonun alınmış olmasına dikkat edin. Ayıklanmış balık etlerini çok küçük parçalara doğrayıp tencereye ilave edin, yeterince karabiber serpin, ince doğranmış sarımsakları ve bir çorba kaşığı tereyağ ilave edin. Aynı bir kapta iki çorba kaşığı una tenceredeki sudan ilave ederek bulamaç haline getirin, yeterince inceltip tencereye tamamını dökün. Tencereye doğranmış dereotu ilave edip hafif ateşte 15-20 dakika pişirin. Çorbaya uygun diğer balıklar: Balık çorbası her balıktan yapılabilir ancak aşağıdakiler en iyi lezzeti verir. İskorpit, Adabeyi, Öksüz, Traça (kafası), Lagos (küçük boy).

**Not:** Limonu, çorbayı içerken isteğe göre sıkmanız tavsiye olunur. Çorbayı indirdikten sonra, ayrı bir kasede bir yumurta ile bir limon suyunu çırpıp terbiye olarak ilave edebilirsiniz (bakınız, sos ve garnitürler bölümü).



## Kırlangıç Çorbası -2



**Malzeme** (4 Kişilik) : Kırlangıç balığı 300 gram (orta boy bir adet), 1/4 adet limon, 1 çorba kaşığı sirke, 4 diş sarımsak, 1 adet patates (iri), 1 adet kuru soğan, 1 çorba kaşığı tereyağ, 1/2 çay bardağı pirinç, 1/2 demet dereotu (veya maydanoz), tuz, karabiber.

**Yapılışı:** Bir tencerenin içine balığı koyup suyla doldurun. İçine 1/4 limon,1 çorba kaşığı sirke ile yeterince tuz koyup kaynatın. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra balığı tencereden alıp kılçık ve derilerini ayıklayıp küçük parçalara ayırın. Suyunu çorbada kullanmak üzere ayırın. Tavada tereyağını eritin. İnce dilimlenmiş soğanı tereyağında, yumuşayana kadar pişirin. Küçük küpler halinde doğranmış patatesleri de ilave edip pişirin. Karışımın tamamını ayırmış olduğunuz balık suyuna ekleyin. Balıklarla birlikte pirinci de ilave edin. Tencereye doğranmış dereotu ilave edip hafif ateşte 15-20 dakika pişirin.

Çorbaya uygun diğer balıklar: Balık çorbası her balıktan yapılabilir ancak aşağıdakiler en iyi lezzeti verir. İskorpit, Adabeyi , Öksüz, Traça (kafası), Lagos (küçük boy)

**Not:** Limonu, çorbayı içerken isteğe göre sıkmanız tavsiye olunur. Çorbayı indirdikten sonra, ayrı bir kasede bir yumurta ile bir limon suyunu çırpıp terbiye olarak ilave edebilirsiniz (bakınız, sos ve garnitürler bölümü).



## Levrek Buğulama



**Malzeme** (4 Kişilik) : 1 kg levrek, 4 adet domates, 100 gr mantar, 2 diş sarımsak, 2 dilim limon, 1 çorba kaşığı beyaz şarap, 1 çorba kaşığı tereyağı, 2 çorba kaşığı domates sosu, 3 adet sivribiber, 5-6 dal ince kıyılmış maydanoz, karabiber, kekik, tuz.

**Yapılışı** : Levrekleri temizleyip iki yanından fileto çıkartın. Domatesleri rendeleyin. Mantarları limonlu suya yatırın. Derince bir borcam kaba levrek filetoları yerleştirin. Üzerine rendelenmiş domatesleri ve mantarı yayın. Sarımsak, beyaz şarap, domates sosu, kekik, tuz, karabiber, yeşil biber, kıyılmış maydanoz ve tereyağını ekleyin. Üzerine limon dilimlerini yerleştirin. 170 °C'a ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



## Mayonezli Balık Çorbası



**Malzeme** (4 Kişilik) : 1/2 kg kırlangıç, 1 baş soğan, 2 adet defne yaprağı, 1/2 demet maydanoz, 3-4 diş sarımsak, 1/4 kavanoz hazır mayonez, tuz, kırmızı pul biber.

**Yapılışı** : Tencereye 5-6 bardak su, defne yaprağı, ayıklanmış maydanoz, bir baş bütün soğan ve balığı koyup 15 ila 20 dakika kaynatın. Balığı kevgirle sudan alıp derisini, kılçıklarını ayıklayın, kuyruğunu ve kafasını ayırın. Ayıkladığınız parçaları temiz bir tülbente sarıp suya iade edin ve 1 saat kadar kaynatın.

Mayoneze dövülmüş sarımsakları ilave edip karıştırın. Kırmızı biberle balık suyunu yavaş yavaş ilave edip karıştırın. Balıkları da ilave edip kaynatın. Sıcak servis yapınız. Bu yemeğe uygun diğer balıklar: İskorpit, adabeyi, öksüz

**Dikkat:** Bu çorba bir defada tüketilmelidir.



## Mercan Buğulama



**Malzeme** (4 Kişilik) : 4 adet mercan (her biri yaklaşık 250 gr.), 2 adet kereviz (yaprakları ile birlikte), 2 adet havuç, 2 adet kuru soğan, 1 adet iri patates, 1 adet limonun suyu, 1 su bardağı su, 1/2 su bardağı zeytinyağı, tuz ve karabiber.

**Yapılışı** : Kerevizleri soyduktan sonra halkalar ince halinde doğrayın ve yarısını tepsiye dizin. Patatesleri soyduktan sonra küçük parçalar halinde, havucu ince halkalar halinde doğrayın. Soğanı da parçalar halinde doğrayıp havuç ve patatesle karıştırın ve yarısını kerevizlerin arasına ve üstüne yerleştirin. Pulları ve içleri iyice temizlenmiş mercanları kereviz halkalarının üstüne yerleştirin. Kararınca tuz ve karabiberini ekin. Balıkların üstüne dilimlenmiş kerevizlerin kalan yarısını dizin. Kerevizlerin arasına patatesleri, havuçları ve soğanların kalanını yerleştirin. Zeytinyağını, limon suyunu ve suyu ilave edip üzerlerini yıkanmış kereviz yaprakları ile örtün. Üzerini kapakla kapatıp önce orta, sonra hafif ateşte 20 dakika kadar pişirin. Suyu azalırsa su ilave edin. Sıcak servis yapın.



## Mezgit Buğulama



**Malzeme** (4 Kişilik) : ½ kg mezgit, 2 adet domates, 2 adet yeşil biber, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 ½ su bardağı su, ½ demet maydanoz, 3 adet marul yaprağı, tuz ve karabiber.

**Yapılışı** : Balıkçınızdan temizlenmiş olarak aldığınız mezgitleri fileto halinde iri parçalara bölünüz. Yıkadıktan sonra tuzlayıp dinlendiriniz. Domates ve biberleri halkalar halinde kesiniz. Maydanozu ince kıyınız. Buğulama yapacağınız kaba marul yapraklarını tabanın tamamını kaplayacak şekilde yerleştiriniz. Üzerlerine parçalanmış ve tuzlanmış mezgitleri yerleştiriniz. Üzerine domates, biber ve maydanozları, balıkların tamamını kapayacak tarzda koyunuz. Tereyağını parçalar halinde üzerlerine yerleştirip suyu ilave ediniz. Kapağını kapayıp orta ateşte 20 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.



## Sardalya Buğulama



**Malzeme** (4 Kişilik) : 400 gr. Sardalya, 4 adet iri domates, 5-6 adet çarliston biber, 5-6 diş sarımsak, sıvı yağ, tuz, karabiber, 1 adet limon

**Yapılışı** : Orta büyüklükte bir tepsi hafifçe yağlanır ve halkalar halinde kesilmiş domateslerin yarısı bir sıra halinde dizilir. Sardalyaların aralarına ufak parçalar halinde doğranmış sarımsağın tamamı yerleştirilir , balıkların üzerine yeterince tuz ve karabiber serpilir. Balıkların üzerine ince halkalar halinde dilimlenmiş limonun tamamı ile çekirdekleri çıkartıldıktan sonra ince ve uzun şeritler halinde kesilmiş çarliston biberlerin tamamı ile halkalar halinde kesilmiş domateslerin kalanı yerleştirilerek balıkların üstü örtülür. Tepsie yarım çay bardağı likit yağ ile bir çay bardağı su ilave edilir; tepsinin üstü bir kapak ile kapatılarak orta ateşte 40 dakika kadar pişirilir (Biber ve domateslerin ölmesi yemeğin piştiğini gösterir. Tepsinin suyunu zaman zaman kontrolde yarar vardır. Eğer biter gibi olursa su ilavesi gerekir). Buğulamaya uygun diğer balıklar: Hamsi, Kefal (dilimlenmiş)