



Dil Kardinal



Malzeme (4 Kişilik) : 2 adet dil balığı (çok iri), 24 adet karides, ½ su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri, 3 adet kuru soğan, 3 diş sarımsak, 3 su bardağı un, 3 çorba kaşığı krema, 250 gr mantar, 5 çorba kaşığı tereyağ, 3 su bardağı su, tuz.

Yapılışı : Dil balığı filetoları karides sayısı kadar enine şeritlere bölün. Çiğ karidesleri ayıklayıp her şeridin ortasına bir tane yerleştirin. Şeritleri rulo yapıp küçük bir kürdan parçasıyla tutturun. Rulo yaptığınız parçaları bir toprak kaba veya borcama yerleştirin.

Tereyağını kızdırıp unu kavurun. İnce kıyılmış soğanı ve sarımsağı ekleyip karıştırın. Sırasıyla mantarı, suyu ve son olarak ta kremayı ekleyin. Hazırladığınız sosu ruloların üzerine dökün.

160° C'a ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Çıkarıp üzerine kaşar rendeleri serpip tekrar pişirin. Sıcak servis yapın.

Not : Yemeği porsiyon toprak kaplarda yaparsanız, gerek servis ve gerekse manzara açısından daha güzel olur.



Hamsi Fırın



Malzeme (4 Kişilik) : 1 kg hamsi, 2 adet domates, 1 adet limon, sıvı yağ, tuz.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz ve kapatınız. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp hamsileri aralarında boşluk kalmayacak tarzda bir ters, bir düz diziniz.

Domatesleri ve limonu ince halkalar halinde doğrayınız. Balıkları tuzladıktan sonra üzerlerine domates ve limonları eşit aralıklarla diziniz. 180° C'a ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Not : Hamsiler fırında iken zaman zaman kurumaması için kontrol ediniz. Eğer kuruyorsa ki bu hamsilerin yağsız olmasından kaynaklanır, üzerlerine hafifçe sıvı yağ gezdiriniz.



Kağıtta Levrek



Malzeme (4 Kişilik) : 1 kg (2 ila 3 adet) levrek (deniz levreği), 1 çay bardağı su, 1/2 çay bardağı zeytinyağı, 1/2 çay bardağı beyaz şarap, 1 baş kuru soğan, 1 adet limon, tuz, karabiber, yağlı kağıt.

Yapılışı : Balıkçıdan karnı ve pulları temizlenmiş olarak aldığınız levrekleri tekrar kanları gidinceye kadar iyice yıkayınız ve sularının süzülmesi için kenara koyunuz. Suyu süzölmüş levreklerin içini ve dışını tuzlayınız, karabiberleyiniz ve oda sıcaklığında 20-25 dakika kadar dinlendiriniz (marine ediniz).

Balıkları alacak büyüklükteki fırın tepsisine, balıkların üstünü örtebilecek büyüklükte bir yağlı kağıdı seriniz. Halkalar halinde kestiğiniz soğanları kağıdın üzerine, balıkların alt kısımlarının kağıda temasına mani olacak tarzda diziniz. Soğanların üzerine balıkları bir ters, bir yüz olarak yerleştiriniz. Belirtilen ölçülerdeki su, zeytinyağı ve beyaz şarabı balıkların üzerine dökünüz. Bir adet limonu sıkıp suyunu tepsiye ilave ediniz (İsteyenler limonu dilimler halinde kesip balıkların üzerine de yerleştirebilirler). Tekrar tuz ve kararınca karabiber serpip balıkların üstünü, hava almayacak tarzda yağlı kağıt ile kapatınız. 180 C'a kadar ısıtılmış fırına tepsiyi sürünüz. Pişme süresi balıkların büyüklüğüne bağlı olup yaklaşık 45 dakikadır. Balıkların piştiğini yağlı kağıdın hafifçe kavrulmaya başlaması ile anlayabilirsiniz.

Sıcak servis yapınız. Yanında kalite beyaz şarap en uygun içecektir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Kofana, minekop



Kağıtta Palamut



Malzeme (4 Kişilik) : 2 adet palamut, 4 adet kuru soğan, 8 diş sarımsak, 4 adet domates, 1 demet maydanoz, 8 adet defne yaprağı, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber, 8 adet yağlı kağıt,

Yapılışı : Palamutları ayıplayıp kafa ve kuyruklarını ayırdıktan sonra fileto çıkarınız. Yağlı kağıtları ikişer ikişer üst üste koyduktan sonra her yağlı kağıda bir adet filetoyu yerleştiriniz. Üzerine halka halka kesilmiş soğan, dilimlenmiş ve çekirdeği çıkarılmış domates, soyulmuş sarımsak ve çekirdekleri çıkarılıp uzunlamasına dilimlenmiş yeşil biberleri ve defne yapraklarını yerleştiriniz. Tuz, biber ve zeytinyağını (balık başına 1 kaşık) ekleyip kağıtları sıkıca kapatınız. 160 C'a ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Kofana, minekop, çipura, karagöz, tekir, barbunya, kalkan (dilimlenmiş)



Lüfer Izgara



Malzeme (4 Kişilik) : 1 kg lüfer, tuz, karabiber, zeytinyağı.

Yapılışı : Lüferleri balıkcınızdan ayıklanmış olarak alınız, çünkü lüfer pullu bir balık olup ayıklanması, özellikle etrafı kirletmeden ayıklanması oldukça zordur. Eğer bütün olarak almışsanız ayıklama işlemi şu şekilde yapılmalıdır:

Pulların kolay kazınması için önce balıkları iyice yıkayın. Pulları kuyruktan başa doğru önce bıçak sırtı bilahare bıçağın keskin tarafı ile ayıklayın. Solungaçlarını yaka tarafından çekerek ve balığı hırpalamadan çıkarın. Karnını yararak bağırsaklarını çıkarın, karnını iyice yıkayın ve süpürge gibi bir şey ile karındaki siyah derileri temizleyin. Balık iriyse (3 adet, 1 kilo) yan taraflarını kuyruktan başa doğru bıçak ile çizin.

Balıkların karın kısmına hafifçe tuz ve karabiber, derisine ise yalnız tuz sürüp 20 dakika kadar bekletin (marine edin). Izgara yapılacağı zaman üzerine hafifçe zeytinyağı sürüp hazırlanmış kömür ateşinin üzerinde tel ızgara ile (ateşten 5 ila 6 cm yukarda) pişirin.

Notlar:

Lüfer familyası, iriliğine göre 5 değişik cinsten oluşur: Yaprak, Çinekop, Sarı kanat, Lüfer ve Kofana. Bunlardan yaprak çok küçük olup yakalanması dahi günahdır. Çinekop ise, yaklaşık 20-25 adeti bir kilo gelen küçük balık olup daha çok tava için uygundur. Kofana ise familyanın en büyük balığıdır, ızgara için fazla büyüktür, daha çok buğulama ve benzeri yemeklere gider. Izgara için en uygun olanları lüfer ve sarıkanattır.

Lüferin en iyi mevsimi Eylül sonu ile Ocak ortasıdır. Bu mevsimde yapılan lüfer ızgaraya (eğer Boğaz veya Karadeniz lüferi ise) zeytinyağı sürmek gerekmez.

Izgara kömür ateşi yerine, ızgaraya ayarlanmış fırında kapak açık olarak ta yapılır. Kömür ateşi gibi olmamakla beraber yine de tadı çok güzel olur.

Bazı kişiler, solungaçları çıkardıktan sonra balığın karnını yarmadan temizlemeyi tercih ederler. Bu durumda karnına maydanozlu soğan piyazı doldurarak ta ızgara yapabilirsiniz.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Sarıkanat.



Fırında Palamut



Malzeme (4 Kişilik) : 2 adet palamut, 2 adet domates, 1 adet limon, 2 adet çarliston biber (veya acı olmayan yeşil sivri biber), sıvı yağ, tuz, karabiber.

Yapılışı : Palamutların bağırsakları temizlenip çıkarıldıktan sonra kafaları ve kuyrukları kesilerek ayrılır. Balık, bir tarafı kılçıklı, diğer tarafı kılçıksız olmak üzere fileto olarak ikiye ayrılır. İyice yıkandıktan sonra hafifçe tuzlanır ve biberlenir. Bir kenarda 20 dakika kadar dinlendirilir.

Balıkları alacak bir tepsi yağlandıktan sonra palamutlar derili kısımları tavaya gelecek tarzda yerleştirilir. Üzerlerine çekirdekleri çıkarılmış ve halkalar halinde kesilmiş domates, halka halinde kesilmiş limon ve soğan yerleştirilir. Çekirdekleri çıkarılmış ve uzunlamasına kesilmiş biberler de yerleştirilir. Orta hararetle (yaklaşık 180-200 C) fırında 45-50 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Aynı yemek alaturka kiremit üzerinde de yapılabilir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Çingene palamutu



Patatesli Balık Fırın



Malzeme (4 Kişilik) : ½ kg beyaz etli balık, 3 adet patates (irice), 3 adet yumurta, ½ su bardağı sıvı yağ, 1 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı galeta unu, 100 gr. kaşar peyniri, karabiber, tuz.

Yapılışı : Balıkları temizleyip başlarını ayırdıktan sonra fileto tarzında ikiye ayırınız ve kuyruklarını kesip atınız (Bu işlemi balıkları alırken balığınıza da yaptırabilirsiniz). Balık filetolarını yanmaz tavada, iki çorba kaşığı tereyağ ilave ederek derileri hafifçe kahverengileşinceye kadar kızartınız. Kızarmış balıkları soğumaya bırakınız. Bilahare deri ve kılçıklarını ayıklayıp beyaz etleri küçük parçalara ayırınız.

Patatesleri soyup küçük parçalar halinde (kesme şeker büyüklüğünde) doğrayınız ve tavada kızartınız. Kızarmış patateslerin üstüne karabiber ve tuz ilave serpiniz. Yumurtaları patateslerin üzerine kırıp unu ilave ediniz ve iyice karıştırınız.

Pyrex kap veya tepsiyi yağlayınız ve üstüne galeta unu serpiniz ve balık etlerini üzerine yerleştiriniz. Karışımı tepsideki balıkların üstüne dökünüz. 150 C fırında 25 ila 30 dakika pişiriniz. Çıkarıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip tekrar fırına koyunuz. 5 dakika sonra çıkarınız. Sıcak servis yapınız.

Dikkat: Rendelenmiş kaşar peynirlerinin tamamen erimiş olmasına ancak yanmamış olmasına dikkat ediniz.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Beyaz etli bütün balıklar



Sardalya Izgara



Malzeme (4 Kişilik) : 1 kg sardalya, 10-25 adet taze (yoksa salamura) asma yaprağı, tuz.

Yapılışı : Sardalyaları kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları parmaklarınızla temizleyiniz.

Kapaklı tel ızgarayı açıp alt kapağına asma yapraklarını bir sıra olarak diziniz. Asma yapraklarının üzerine sardalyaları bir sıra halinde diziniz. Sardalyaları tuzladıktan sonra asma yapraklarının kalkanlarını balıkların üzerine dizip tel ızgaranın kapağını kapatınız. Kor haline gelmiş mangal kömürü

üzerinde önce bir tarafını, sonra diğer tarafını çevirerek kızartınız. Sıcak servis yapınız.

Not : Eğer mangal ateşini kullanmaktan mahrumsanız, aynı işlemi elektrikli ızgara veya kapağı açık fırında da yapabilirsiniz.



İspanyol Usulü Sardalya



Malzeme (4 Kişilik) : 750 gram sardalya, 4 diş sarımsak, ½ demet maydanoz, ½ su bardağı, galeta unu, 50 gram tereyağ, sıvı yağ, karabiber, kırmızı biber, tuz.

Yapılışı : Sardalyaları kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları parmaklarınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getirip kapatınız.

Maydanozları ince kıyınız ve sarımsakları çok küçük parçalar halinde kesiniz. Tuz, karabiber, kırmızı biber, maydanoz ve sarımsağı iyice karıştırınız. Balıkları bu karışıma bulayınız.

Fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayıp balıkları diziniz. Artan karışımı balıkların üzerine serpiniz. Tereyağını fındık büyüklüğünde parçalara bölüp balıkların üzerine serpiştiriniz. Fırını 180 C'a ısıtıp tepsiyi yerleştiriniz. Balıkları yaklaşık 25 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Hamsi



Sicilya Usulü Sardalya



Malzeme (4 Kişilik) : 750 gram sardalya, 1 adet kuru soğan, 2 diş sarımsak, 1 su bardağı ufalanmış ekmek içi, 3 çorba kaşığı kuş üzümü, 3 çorba kaşığı çam fıstığı, 2 çorba kaşığı kaşar rendesi, 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, 3 adet defne yaprağı, 1 adet limon, 1 çorba kaşığı şeker, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı sirke, tuz, dolma baharı.

Yapılışı : Sardalyaları kafalarını koparınız ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları da parmaklarınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz.

Kıyılmış soğan ile sarımsağı zeytinyağda sote ediniz. Üzüm, çamfıstığı ve iki kaşık ayırarak ekmek içini ilave ediniz. Birkaç dakika kavurup soğumaya bırakın. Şekerin yarısını, maydanoz, peynir ve baharatı ilave ediniz.

Karışımı balık fileto üstüne bolca koyunuz ve üstünü diğer bir fileto ile kapatınız. Bu işlemi filetolar bitene kadar tekrarlayınız. Filetoları hafif yağlanmış bir tepsiye diziniz ve balıkların üstüne bir çorba kaşığı yağ gezdiriniz. 200 C'a ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Hamsi



Seyh-ül Meze



Malzeme (4 Kişilik) : 1 kg küçük istavrit (kıraca), un, kızartma yağı, kürdan.

Yapılışı : Kıracaları ayıklamadan kuyruklarından tutarak keskin bir bıçakla kılçığı sıyrı sıyrı iki yanından fileto çıkarın. Yıkayıp, suyunu süzüp durulayın. Tuzlayıp buzdolabına koyun. Arzu ettiğiniz zaman hazır balıkları buzdolabından çıkarıp unlayın ve kızgın yağda altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Kızarmış balıkları yuvarladıktan sonra birer kürdan ile sabitleyip açılmasına engel olun.

Bu mezeyi ezilmiş soğan piyazı ve yağda kızartılmış fındık patatesler eşliğinde ikram edebilirsiniz. Sıcak servis yapınız.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Küçük sardalya (Papalina değil)



Tuzlu Balık



Malzeme (4 Kişilik) : 1 adet (asgari 1 kg) levrek, 2 kg tuz (tercihan dişli sanayi tuzu yoksa sofrata tuzu), karabiber, alüminyum folyo, Sos için: ½ çay bardağı limon suyu, ½ çay bardağı zeytinyağı, 1 çay kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz.

Yapılışı : Balıkçıdan karnı temizlenmiş ancak pulları temizlenmemiş olarak aldığınız levreği tekrar kanları gidinceye kadar iyice yıkayınız ve sularının süzülmesi için kenara koyunuz. Suyu süzölmüş levreklerin içini ve dışını tuzlayınız karabiberleyiniz ve oda sıcaklığında 20-25 dakika kadar dinlendiriniz (marine ediniz).

Balıkları alacak büyüklükteki fırın tepsisine alüminyum folyoyu seriniz. Tuzun üçte birini folyonun üstüne, balık büyüklüğünü biraz geçecek tarzda serip üzerine balığı yerleştiriniz. Balığın yarılmış olan karnını küçük bir folyo parçası ile kapatınız. Kalan tuzu balığın tamamını kalınca örtecek tarzda döküp elinizle şekillendiriniz.

Fırını 180 C'a ayarlayıp balığı fırına, fırın ısınmadan koyunuz. Asgari bir saat pişiriniz (Fırının ısısını 30 dakika sonra 160 C'a düşürünüz). Tepsiyi fırından çıkarıp balığın üzerindeki sertleşmiş tuzu sertçe bir aletle (örneğin çekikle) kırınız. Balığı dağıtmadan kılçıklarını ayıklayıp lop etlerini tabaklara dağıtınız. Üzerine az miktarda sos ilave ediniz. Sıcak servis yapınız. Yanında kalite beyaz şarap en uygun içecektir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Kofana, minekop, lağos, sinarit v.b. beyaz etli bütün iri balıklar (adedi 1kg.dan büyük).