



## Tarama



**Malzeme** (4 kişilik) : 250 gram kırmızı balık yumurtası (kırmızı havyar- işlenmemiş tarama), 3 dilim kuru ekmek, ½ limonun suyu, 1 adet kuru soğan (küçük boy), 2 diş sarımsak, ½ çay bardağı, zeytinyağı, su, tuz.

**Yapılışı** : Kuru ekmek dilimlerinin içlerini avuçlarınızın içiyle ufalayın. Yeterince su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Balık yumurtaları ile birlikte bir kaba alın.

Soğanı rendeleyin, suyu ile birlikte kaba ilave edin. Sarımsağı da ezip kaba koyun. Limon suyunu da koyduktan sonra beyaz bir karışım haline gelen kadar çırpın ( Bu işlemi mutfak robotunda da yapabilirsiniz). Zeytinyağını çok yavaş ilave ederek çırpmaya devam edin. Karışım homojen bir hale geldikten sonra tabağa alıp etrafını zeytinlerle süsleyin.

Sıcak balık yemeklerinin yanında soğuk servis yapın.



## Alsas Salatası (Salat d'Alsace)



**Malzeme** : 2 adet patates, 2 adet yumurta, 150 gram aterina (gümüş balığı), 1 adet pancar turşusu, 5 adet kornişon ("0" numara hıyar turşusu), 1 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı üzüm sirkesi, 1 çorba kaşığı beyaz şarap, 1 çorba kaşığı kapari turşusu, tuz.

**Yapılışı** : Patatesleri haşladıktan soyunuz ve püre haline getirip derince bir kaba alınız. Gümüş balıklarını haşlayıp fileto çıkarınız.

Zeytinyağı, tuz, sirke ve beyaz şarabın yarısı ile patates püresine ilave edip karıştırınız. Gümüş balığının fileto larını da ekleyiniz ve dikkatli bir şekilde, balıklar parçalanmadan karıştırınız.

Karışımı tabağa alınız. Üzerini dilimlenmiş pancar turşusu, kornişon ve kapariler ile süsleyiniz. Sirke ve şarabın kalanını ilave ediniz.

### Notlar:

Bu yemek Fransa'nın Alsace yöresine mahsus, sıcak balık yemeklerinin yanında sunulan lezzetli bir salata dır.

Gümüş balığını bulmak oldukça zordur. Onun yerine hamsi ve küçük sardalya (papalina) da kullanabilirsiniz. Hatta balık çorbası yaptığınızda, balık etinin bir miktarını ayırıp bu güzel salatayı yapabilirsiniz.



## Çiroz Salatası



**Malzeme** : 2 adet çiroz, sirke, zeytinyağı, limon, dereotu.

**Hikayesi** : Çiroz uskumru ve kolyostan yapılıdır. En lezzetlisi ve makbul olanı uskumrudan yapılanıdır. Uskumru yaz aylarını Karadeniz'de geçirip Eylül ayından itibaren sürüler halinde Marmara'ya inmeye başlar. Kışı Marmara'da geçiren ve burada yumurtlayan uskumrular Mart ayından itibaren Karadeniz'e dönmeye başlarlar. Bu arada son derece irileşmiş fakat yağsızdırlar. Çiroz bu balıktan yapılıdır. "Çiroz" aslında dönüş uskumrusunun adıdır. Bu balığın kurutulmuşuna da "çiroz kurusu" denir. Ancak geçen süre içinde bu isim kısaltılarak yalnızca "çiroz" denmeye başlanmıştır.

Karadeniz'e dönen çiroz ise ise yağlanmaya başlarlar ve "Lipari" adını alırlar. Yakalanan dönüş

uskumruları içleri temizlendikten sonra kuyruklarından ahşap ızgaralara asılarak kurutulur. Kurutulmuş çirozları eskiden balıkçılarda ve şarküterilerde bulmak mümkündür. Günümüzde uskumru zaten son derece azaldığından uskumru yapımı da eski yaygınlığını kaybetmiş bulunmaktadır.

**Yapılışı :** Çirozlar ızgara orta ateşte kızartılır. Sonra başları kopartılıp yağlı kağıda sarılır. Düz ve sert bir zemin üzerinde havan tokmağı ile dövülür. Derisi ve kılçıkları ayıklanıp bir kaba alınır. Üstünü örtecek kadar sirke eklenip yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş çirozlar servis tabağına alınıp üzerine kararınca zeytinyağı ve limon gezdirilir. Üstü ve kenarları ayıklanmış dereotu ile süslenerek soğuk servis yapılır.



### Füme Balık Tabağı



**Malzeme** (4 kişilik) : 1 dilim somon füme, 1 dilim mersin füme, 1 dilim lakerda, 4 adet sardalya, tuzlama, 4 sap dereotu, 2 adet salatalık, 2 adet domates, 4 adet marul yaprağı, 4 ince dilim rokfor peyniri.

**Yapılışı :** Domatesleri dörde bölüp birer adet marul yaprağı ile birlikte tabakların ortasına koyun. Füme dilimleri dörde bölüp rulo yapın. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiğiniz lakerda ve tuzlu balığı yıkayıp tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyağı ile limon ilave edin. Balıkları domatesin etrafına dizin. Aralarına soyulup dilimlenmiş salatalıkları ve dereotlarını yerleştirip süsleyin.

Tabağın bir kenarına da bir ince dilim rokfor peynirini yerleştirin ve soğuk servis yapın.



### Mayonezli Balık



**Malzeme** : 250 gram beyaz etli balık, 1 adet kuru soğan (küçük boy), 1 adet defne yaprağı, ½ havuç, 1 çay kaşığı tuz.

**Mayonez için** : 1 çorba kaşığı un, 1 adet yumurtanın sarısı, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 limonun suyu, ½ çay kaşığı tuz.

**Yapılışı** : Balığın içini, eğer pullu balıksa pullarını temizleyin. Bir tencereye balığı örtecek kadar su doldurun. Tuzu koyup karıştırın. Kuru soğanı soyup dörde bölün. Soğan, defne yaprağı ve havucu ekleyin. Balığı da koyup kaynatın. Kaynadıktan yaklaşık 10 dakika sonra balığı alın. Derisini ve kılçıklarını ayıklayın. Beyaz etlerini çok küçük olmayan parçalara bölüp bir kaba alın.

Yumurtanın sarısını iyice çırpın. Sıvı yağı damla damla ilave ederken çırpıma devam edin. Aynı şekilde limonun suyunu da ilave edin. Unu da yavaş yavaş ilave ederek karıştırmaya devam edin. Tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Hazırladığınız mayonezi balıkların üstüne döküp harman edin. Servis tabağına alıp üzerine az zeytinyağı gezdirin. Siyah zeytin ve kornişon ile süsleyip soğuk servis yapın.

#### Notlar :

Bu meze için bütün beyaz etli balıkları kullanabilirsiniz. Kırlangıç ve levrek en uygun olanlarıdır.

Mayonezi yapmak zahmetine katlanmak istemiyorsanız hazır mayonez de kullanabilirsiniz.