



Balık Pane



Malzeme (4 Kişilik) : 1 kg mezgit, ½ su bardağı un, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, ¼ kg tereyağ, 3 adet yumurta, 100 gr. galeta unu, tuz, karabiber, maydanoz.

Yapılışı : Balıkları alırken filetosunu çıkartın. İyice yıkayıp kurumaya bırakın. Filetoları tuz ve biberleynin. Yumurtaları bir kaptan çırpıp rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve iyice karıştırın.

Tuz ve biberlenmiş filetoları önce beyaz una, bilahare kaşarlı yumurtaya ve en son olarak da galeta ununa bulayıp tava kızgınlaştırılmış tereyağına atın. İki yanı koyu sarı bir renk alıncaya kadar kızartın. Sıcak servis yapın.

Not 1 : Servis yaparken balıkların üzerine az miktarda ince doğranmış maydanoz serpebilir, fındık büyüklüğünde birer adet tereyağı parçası koyabilirsiniz.

Not 2 : Tereyağını kızdırırken ateşe dikkat edin yağı yakabilirsiniz. İsterseniz tereyağını bir miktar sıvı yağ ile karıştırabilirsiniz. Yağ yanmayacağı gibi paneller daha hafif olur.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Dil, karagöz, Trança (dilimlenmiş)



Balık Tava



Malzeme : Tavaya uygun balık, zeytinyağı, yeterince beyaz un, tuz.

Yapılışı : Balıkçıda temizletip aldığınız balıkların, eğer varsa sırlarını ve pullarını temizleyin ve bol suda yıkayın. İçinde pıhtılaşmış kan bırakmamaya gayret gösterin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, barbunları una bulayıp tavaya atın. Küçük balıkların bir yanını 10, diğer yanı da 10 dakika kızartıp alın. Büyük olanlar ise birkaç sefer çevrilmelidir.

Balığı una bularken, kızartırken ve kızarttıktan sonra şu hususlara önemle dikkat etmek gerekir:

1. Kullanacağınız beyaz unu muhakkak eleyin. Çünkü unun kullanılma maksadı balığın o hassas ve lezzetli etini kızgın yağda kavulmaktan korumak içindir. Unun fazlası, özellikle un toprakları bu lezzeti bozar. Bu nedenle unu eleme tercih edilir.

2. Balığı una buladıktan sonra fazlasını silkeleyiniz.

3. Balığı kızartmak için zeytinyağını tercih edin. Bazı kişiler ağır olduğunu söyleseler bile diğer yağlar zeytinyağı kadar lezzet vermez. Zeytinyağının muhakkak kararınca kızgın olmasına dikkat edin. Ancak yağ aşırı kızgın veya yanmış olmamalıdır. Aşırı kızgın yağ balığı kavurur. Yanık yağ ise tadını bozar. Yeterince kızgın olmayan yağ ise balığa o çitir çitir olma özelliğini veremez, balık çok yağ emer ve çok yumuşak olur.

4. Balığı kızgın yağa azar azar koymalısınız. Az miktarda konmazsa yağı soğutur ve balığın fazla yağ çekmesine neden olur. Balığı aldığınız servis tabağına kağıt havlu sermeniz, fazla yağı almanız açısından tavsiye olunur.

5. Balıkları tabakta soğutmadan, azar azar yemelisiniz. Aksi taktirde kafası ve kılıçığı sertleşir, gevrekliğini kaybeder.

6. Balığın yanında gidecek en güzel şey yeşil sivri biber, hormonsuz tarla domatesi, kuru soğan ve küçük körpe salatalıklardan yapılmış bir çoban salata. Salatanın üzerine muhakkak Ayvalık'ın dünya güzeli sızma zeytinyağını ilave edin ve kararınca limon sıkın.

7. Salataya koyacağınız kuru soğanı halkalar halinde kesip acı suyunu almak için tuz ile iyice yoğurun.

8. Balığa lütfen limon sıkmayın. Limon sıkma ile kurşun sıkmanın bir farkı yoktur. Bir bardak

soğutulmuş beyaz şarap, bir kadeh rakı ve bir bardak soğuk bira çok iyi gidebilir.

Uygun Balıklar : Hemen hemen bütün balıklar tavaya uygundur. Ancak en uygunları barbunya, tekir, istavrit, kıraça, hamsi, sardalya, çinekop ve gümüş balığı (aterina) gibi balıklardır.



Barbunya Tava



Malzeme (4 kişilik) : 800 gr barbunya, kızartma yağı (tercihan zeytinyağı), yeterince beyaz un, tuz.

Yapılışı : Balıkçıda temizletip aldığınız barbunların sırlarını parmaklarınızla yoklayıp kalan pulları temizleyin (sakın bıçak kullanmayın) ve bol suda yıkayın. İçinde pıhtılaşmış kan bırakmamaya gayret gösterin. Balıkları kağıt havluya dizip suyunun durulanmasını sağlayın. Tuzlayıp ve içlerini tuz ve karabiberleyip (az miktarda) 20 dakika kadar oda sıcaklığında dinlendirin. Bir tavada kızartma yağın kızdırın, barbunları una bulayıp tavaya atın. Küçük balıkların bir yanını 10, diğer yanını da 10 dakika kızartıp alın. Büyük olanlar ise birkaç sefer çevrilmelidir.

İri barbunları unlamadan da kızartabilirsiniz. Küçük barbun ve tekirlerde mısır unu da kullanabilirsiniz. Çok güzel ve değişik bir lezzet verir.

Not 1 : Barbunyanın üç çeşidi vardır. Bunlar Kaya Barbunu, Kum Barbunu ve Paşa Barbunu'dur.

Not 2 : Kaya barbununun sırtı kırmızıdır ve üzerinde gri lekeye rastlanmaz, barbunların en makbul olanıdır.

Not 3 : Kum barbununun yanları kırmızı sırtı ise gri veya gri-siyah karışımıdır. Bu balık ta çok lezzetli olmakla beraber kaya barbunu daha makbuldür.

Not 4 : Paşa barbunu yanında kuyruk kısmından yan yüzgeçlere doğru sarı çizgisi ile tanınır. Tadı o kadar iyi olmayıp diğer barbunlar kadar makbul değildir.

Not 5 : Tekir barbuna çok benzeyen bir balık olmakla birlikte aynı derecede lezzetli değildir. Küt kafası ve iki adet sakalı ile tanınır. Genelde barbundan küçük olmakla beraber büyüklerine de rastlanır.

Not 6 : Kaya ve kum barbunu kızartma tavaşının yağına hafif bir kırmızı renk bırakırlar. Tekir ise yağı kesinlikle kırmızıya dönüştürmez.

Not 7 : Küçük barbunları kızartırken mısır unu kullanabilirsiniz.

Not 8 : Unun mümkün olduğu kadar kuru olmasına ve topaklanmamasına dikkat ediniz. Balığı unladıktan sonra fazla unu silkeleyiniz.



Hamsi Tava-1



Malzeme (4 Kişilik) : 800 gr-1 kg iri hamsi, un, tuz, kızartma yağı.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan temizleyin. Baş parmağınızla karnını kuyruğa kadar yarıp kılçıklarını çıkarın. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamıyla gidinceye kadar yıkayın. Hamsi filetoları kapatın ve tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri una bulayın ve fazla unu atmak için hafifçe silkeleyip tavaya kuyrukları tavanın içine, koparılmış baş kısımları tavanın dışına gelecek tarzda ve birbirlerine temas edencesine dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları, önce tavanın yağın süzüp tavanın kapağı marifetiyle ters çevirin. Yağı tavaya iade edip öbür taraflarını da kızarın. Sıcak servis yapın.

Not 1 : Balıkları kızartmak için zeytinyağını tercih edin.

Not 2 : Balıkları daire tarzında dizmek zor gelebilir. Bu yalnız görüntü içindir. Balıkları teker teker tavaya yerleştirip maşa ile de çevirebilirsiniz.

Not 3 : Yağın kızgın olmasına dikkat edin.

Not 4 : Hamsiyi tavaya çok miktarda koymayın. Yağı soğutur ve aşırı yağ emmesine neden olur.



Hamsi Tava-2



Malzeme (4 Kişilik) : 800 gr-1 kg iri hamsi, mısır unu, tuz, zeytinyağı.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan ve kılçıklarını çıkartmadan temizleyin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamıyla gidinceye kadar yıkayın. Hamsileri tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri mısır ununa bulayın ve fazla unu atmak için hafifçe silkeleyip tavaya serbest bir şekilde ve azar azar dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları maşa ile ters çevirip öbür taraflarını da kızartın. Sıcak servis yapın.

Not 1 : Mısır unu balığa çok hoş bir gevreklik verir. Bu nedenle kılçıkları çıkarılmadan pişirilmesi ve böylece yenmesi tavsiye olunur.

Not 2 : Mısır unu fazla yağ emmeyeceği için kağıt havluya gerek yoktur.

Not 3 : Yağın kızgın olmasına dikkat edin ve soğutmamak için hamsileri azar azar tavaya koyun.



Kalamar Tava



Malzeme (4 Kişilik) : 1 kg kalamar (11- 12 adet), 1/2 su bardağı sıvı yağ, Un, Tuz. Terbiye için: 2 çorba kaşığı karbonat, 2 çorba kaşığı toz şeker, 1 adet limonun suyu.

Yapılışı : Kalamarları balığınıza ayıklatın. İyice yıkadıktan sonra terbiye ile ovun. Sonra en az 30 dakika dinlendirin. Bacakları gövdelerden ayırın. Bacakları kısa parçalar halinde, gövdeyi ise halkalar halinde doğrayın. Doğranmış kalamarları yeterince tuz katılıp karıştırılmış beyaz una bulayın.

Fritöze sıvı yağ koyup kızdırın. Kalamarları gruplar halinde fritöze atıp kapağını kapatın. İki dakika sonra çıkarıp kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın. Bu işleme kalamarlar bitene kadar devam edin. Sıcak servis yapın.

Not 1 : Kalamar çok su içeren ve bu nedenle pişerken etrafa çok yağ sıçratan bir deniz ürünüdür. Bunun için fritöz tercih edilmelidir. Yoksa kapaklı bir tava kullanılmalıdır.

Not 2 : Kalamar çok çabuk yanan ve sertleşen bir üründür. Bu nedenle pişirme süresine çok dikkat edilmelidir. Ayrıca tavada yapıyorsanız ateşi iyice kısmanız gerekir. Aksi taktirde kızgın tavanın dibine değen kalamarlar siyahlaşır ve lezzetlerinden çok şey kaybederler.



Yumurtalı Mezgıt



Malzeme (4 Kişilik) : 500 gr. mezgıt, 3 adet yumurta, 1 fincan sıvı yağ, 1 fincan un, tuz.

Yapılışı : Balıkçınıza temizletmiş olduğunuz mezgıtları fileto yapıp iri parçalara bölünüz. İyice yıkadıktan sonra tuzlayınız. Tavada sıvı yağı kızdırınız ve balık parçalarını ilave edip her iki yüzünü 3 dakika kadar kızartınız.

Yumurtaları kırıp çırpınız ve tavadaki balıkların üzerine ilave edip yumurtalar pişinceye kadar pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Dikkat : İstendiği taktirde tavada kızartılmış balık filetoları tavadan alınarak fırın tepsisine dizilir. Çırpılmış yumurtalar üzerine dökülerek orta sıcaklıktaki fırına verilir. Bu durumda yağ fazlası tavada kalacağı için daha hafif olur.

Notlar : Bu yemek de Trabzon mutfağına özgü bir yemektir.



Midye Tava



Malzeme (4 Kişilik) : 40 ila 60 adet ayıklanmış midye, ½ litre bira, 1 su bardağı un, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı sirke, 2 ila 3 adet yumurta, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, limon, 3 dilim bayat ekmek, 6 ila 8 adet ceviz içi.

Yapılışı : Balıkçıdan aldığınız ayıklanmış midyeleri yıkadıktan sonra sakal ve inci açısından kontrol ediniz. Bazı midyelerin içinde "sakal" tabir edilen tek bir kıl ile "inci" tabir edilen taş taneleri olabilir. Eğer varsa bunları sivri uçlu bir makas ile temizleyin. Temizlenmiş midyeleri bir kaba koyup üzerine biranın tamamını döküp buzdolabının +5 C'lık bölümünde en az 12 saat bekletin. Dinlenmiş midyeleri çıkarıp birayı süzün (asla yıkamayın).

Bayat ekmek dilimlerinin içlerini iyice ufalayın ve su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. İyice dövülmüş ceviz içlerini, bir çorba kaşığı zeytinyağını, bir tatlı kaşığı sirkeyi, birkaç damla limonu, kararınca kırkımı toz biberi ve tuzu ilave edip karıştırın. İyice karıştıktan sonra bir kenara koyun. Bu yapılan sosun adı tarator'dur.

Tavada zeytinyağını iyice kızdırın. Midyeleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağa atın. Unun rengi koyu portakal rengine yaklaşıncaya pişmiş demektir. Midyeleri her tabağa eşit miktarda koyup bir kenarına da taratoru koyup taze servis yapın.

Dikkat edilecek hususlar: Midye çok dikkat edilmesi gereken bir deniz ürünüdür. Kirli sulardan, iskelelerin demir ve ahşap ayaklarından toplanan midyeler hiçbir tad vermeyeceği gibi sağlığa zararlı da olabilir. Dolayısıyla midyenin muhakkak tanıdığınız bir balıkçıdan alınması şarttır.

Midyelerin alındığı zaman taze (en fazla bir günlük) olması lazımdır. Aksi taktirde kabarmaz. Her ne kadar bazı kişiler midye tavaya limon sıkıyorlarsa da tavsiye edilmez. Midye taratorla yenir.