



Lakerda



Malzeme : 1 adet torik, tuz.

Yapılışı : Toriği balığınıza ayıklatıp alın. Sırt ve yan yüzgeçlerini kesin. Balığın baş tarafını yan yüzgeçler hizasından, kuyruk tarafını da kuyruğun başladığı yerden 4 ila 5 santim yukardan kesip ayırın. Kalan kısımları yaklaşık 3 parmak kalınlığında halka takozlar tarzında doğrayın. Lakerda yapmaya uygun kısımlarda kalan bağırsakları iyice temizleyin. Balığı soğuk suda 15-20 dakika bekletin ve suyunu değiştirin. Bu işlemi 5 sefer yapın. Murdar iliğin içindeki pıhtılaşmış kanı bir tel veya çöp yardımıyla iyice temizleyin. Balıkta hiçbir şekilde kan veya kan pıhtısı kalmamalıdır. Bu işlemleri yaptıktan sonra tekrar yıkayıp kevgire alın ve 4 saat bekletin.

Temin ettiğiniz bir tenekenin dibine bir parmak kalınlıkta tuz serpiniz. Balıkların her tarafını tuzlayıp tenekeye istif ediniz ve üzerini tuzla örtünüz. Üzerine bir tahta veya tabak koyup onun üstüne bir ağırlık yerleştiriniz (temiz bir taş olabilir).

Servis yapmadan önce lakerdaları yıkayın bir süre elma sirkesinde bekletin. Derisini ve siyah etlerini keskin bir bıçakla ayırdıktan sonra dilimleyin. Üzerine zeytinyağı ve limon sıkın.

Not 1 : Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.

Not 2 : Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

Not 3 : Ege'de "tombik" adında palamutu andıran bir balık satılmaktadır. Bu balık sırtının alacalı olması ve kuyruk tarafındaki üç siyah nokta ile tanınır. Lakerdası kesinlikle yapılmamalıdır.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Palamut (ama torik gibi olmaz)



Sardalya Tuzlama



Malzeme : 500 gr sardalya, tuz (dişli sanayi tuzu).

Yapılışı : Sardalyaları yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını kopararak karnınları temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.

Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.

Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

Not 1 : Balıkları fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek de mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmeyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezme gerekir.

Not 2 : Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.

Not 3 : Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar : Hamsi, kolyos



Hamsi Tuzlama



Malzeme (4 Kişilik) : 500 gr iri hamsi, tuz(dişli sanayi tuzu).

Yapılışı : Hamsileri yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını koparın ve başparmağınız yardımıyla karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.

Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.

Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

Not 1 : Hamsileri fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek de mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmeyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezme gerekir.

Not 2 : Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.

Not 3 : Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Sardalya