



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİĞ BALIK (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 kiloluk deniz levreği

Tuz

Tane karabiber

Limon suyu

Zeytinyağı

En az 1 kiloluk deniz levreği (Kesinlikle besi olmayacak) alınır.

Ancak balığın çok taze olması gerekmektedir.

Balığın eti boylamasına fileto çıkarılır. Derisi soyulur.

Kılçığı ve orta kemiği çıkarılır. İnce uzun şeritler halinde kesilip metal bir kaba yatırılır.

Tuz, tane karabiber ve bol limon suyu sıkılarak marine edilmek üzere, metal bir kap içinde buzdolabında saklanır.

En az bir gün durması gerekir. 12 saatte bir balığın eti ters yüz edilir.

1 gün sonra balığımız hazırdır.

Hazırladığımız balığın 2-3 gün içinde zeytinyağı ilave edilerek servis edilmesi gerekmektedir.





© lezzetler.com tarif no:31734 • adı:Çiğ Balık (Çeşme İzmir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:42