



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL BALIĞI KOLBERT

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 200 - 250 gram gelecek 4 dil balığı.

240 gram margarin yağı,

2 yumurta,

1 demet maydanoz,

1 limon,

yeteri kadar un ve kurutulmuş ekmek tozu,

1+1/2 kahve fincanı süt,

yeteri kadar zeytinyağı,

tuz ve karabiber.

Yapımı: Kolbert usulü metrdotel salçalı dil balığının en büyük özelliği balıklardan kılçıkların çıkarılması, buna karşılık filetoların balığın baş ve kuyruğuyla birbirlerinden ayrılmamış olmasıdır. Bu işi çok dikkatli yapmak gerekir. Dil balığının yüzgeçlerini kestikten, derisini yüzdükten sonra bu iş için önce balığın iki yanını çok keskin bir bıçakla baştan kuyruğa kadar çizmek gerekir. Sonra bu çizikten sokulacak bıçakla balık etinin kalın ve ince kılçıklardan ayrılması temin edilir. Yalnız yukarıda da bildirdiğimiz gibi filetoların baş ve kuyruktan ve birbirlerinden ayrılmaları lâzımdır.

Dört filetoyu da balığın kılçığından ayırınca kılçıklar başa ve kuyruğa yakın yerler, den keskin bir bıçakla kesilip çıkarılır. Böylece balığın dört filetosu baş ve kuyruğa yapışık olarak kalır. Bu en güç işlemi bitirdikten sonra balık önce süte batırılır. Sonra sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulanır ve kızgın yağda (40 gram margarin yağıyla 2 çorba kaşığı zeytinyağı) kızartılır. Beri yanda 200 gram margarin yağı, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve birkaç damla limon suyuyla bir metrdotel salçası hazırlanır.

Sonra bu salça, dil balıklarının içine doldurulur ve böylece servis yapılır. Dil balığının kılçıklarını filetoları ayırmadan çıkarmayanlar ise balığın filetosunu klâsik biçimde çıkarmalıdır. Böylece filetolar çıkarıldıktan sonra yukarıda anlatıldığı biçimde unlanıp yumurtalanır ve kızartılır. Metrdotel salçasını ise artık içine doldurmayıp yuvarlak bir sucuk gibi dondurmalı ve dilim dilim kesip birer limon diliminin üstüne oturtttuktan sonra servis tabağının türlü yerlerine dağıtmalı.