



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERSİN BALIĞI FÜME

10 net kilo mersin balığı
350 gram iri tuz

- 1) Mersin balığını temizleyip fileto çıkardıktan sonra tartınız. 10 kilo net gelmesini sağlayınız.
- 2) Tuzun yarısını çukur bir tepsinin altına serpiniz. Üzerine balıkları yerleştiriniz. Balıkların üzerine kalan tuzu serpip, fazla soğuk olmayan artı 5-8 derece buzdolabına koyunuz.
- 3) Her sabah altlarını üstlerine çeviriniz ve küçük parçaları 4 gün, kalın parçaları 7 ile 9 gün tuzda yatırınız. Son gün biraz zerdeçalı az suda eritip fırçayla balıkların alt ve üstlerine sürünüz.
- 4) Kalın bir çuvaldız iğnesiyle balıkları bir uçlarından saz geçirip sazları bağlayınız. Normal sıcak veya hava esintisi olan açık havaya balıkları asıp 3-4 saat bekletiniz.
- 5) Sonra sazlardan kancayla füme fırınına asıp, alttan hafif duman çıkarırcasına talaş yakarak 6 saat dumanlayıp çıkarınız. Buzdolabına asarak saklayınız.
- 6) 1 gün sonra kullanınız.

Not: Füme için en iyi duman ve kokuyu meşe ve gürgen bıçkı talaşı verir. Eğer biraz ardıç pürü ilâve ederseniz daha da güzel koku verir. En iyi tuzlama, ağaç fiçilerde yapılır.