SÜTLÜ DİL BALIĞI GÜVECİ

Nilgün Tatlı

4 adet temizlenmiş dil balığı (filetosu)
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı un
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar
Yeterince tuz ve karabiber
2 çorba kaşığı dolusu tereyağı

Tavada 1 kaşık tereyağını eritin, dil balığı filetolarını arkalı önlü hafifçe kızartın, bunları fırın kabına koyun. Diğer tarafta kalan tereyağını tavada eritin, unu azar azar ilave edip pembeleştirin, karıştıra karıştıra sütünü koyup güzelce pişirin. Bu sosu balıkların üzerine yayın, en üstüne rendelenmiş kaşarı da serpip 170 C derece fırında üstü kızarana kadar pişirin, sıcak servis yapın.

Not: Osmanlı döneminde büyük balıklar taneyle, diğerleri ise okkayla satılmıştır. Sultan II. Abdülhamid döneminde tutulan bazı muhasebe kayıtlarında (1890 kışı) bir hafta boyunca her gün taze barbunya, istiridye, uskumru, kaya balığı, mercan, levrek, pisi balığı, kırlangıç ve mezgit alındığı görülmektedir. Saray mutfağında balıklar itinayla temizlenmiş, özel cımbızlarla kılçıkları ayıklanmıştır.
II. Abdülhamid?in, lüferin yanağında bulunan eti çok sevdiği ve ona bu etin özel olarak hazırlanıp sunulduğu rivayet edilmektedir.
Süt kullanılarak yapılan et ve balık yemeklerinin ayrı bir inceliği olmuştur. Lop eti olan balıklar, koyun ve kuzudan yapılan yemeklerde, sütün etin içine nüfuz etmesi için olsa gerek, balık veya et önce biraz sütte hafifçe haşlanır, daha sonra şişe veya ızgaraya konup köz ateş üzerinde pişerken üzerine süte batırılan kuş tüyü ile tekrar süt sürülürmüş.