TORİK BALIĞI FÜME

10 kilo ayıklanmış net torik
350 gram iri tuz

1) Torik balığının derisine dokunmadan, balığı temizleyip fileto çıkarınız.
2) Yıkayıp kuruladıktan sonra balığı tartınız. 1 kilo balık için 35 gram tuzn hesap ediniz. Balığın 10 kilo olduğunu kabul edelim. 350 gram tuz tartıp kenarlı bir tepsinin altına hafif tuz serpiniz.
3) Balığı derisinin üzerine tepsiye yatırıp diğer balıkları da yanlarına diziniz. Kalan tuzu üzerlerine serpip artı 5-8 derece buzluğa koyunuz.
4) Her sabah altüst çevirerek balık filetosunun küçük ve büyüklüğüne göre 4-6 gün balığı tuzda yatırınız.
5) Sonra biraz zerdeçalı suyla ezip balığın üzerine sürünüz. Ve balığı kalın çuvaldız iğnesiyle saz geçirerek kuyruklarından teker teker asmak için bağlayıp 5-6 saat açık havada bir yere asarak kurutunuz.
6) Sonra füme fırınına asarak altına yalnız duman çıkaracak şekilde meşe veya gürgen talaşıyla yakıp 5-6 saat dumanda pişiriniz. Sonra dumandan çıkarıp kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:86144 • adı:TORİK BALIĞI FÜME • gönderen:im • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:11