



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALIK DENİZ ÜRÜNLERİ

Nergis Kılıç

Üç tarafı denizlerle çevrili bir ülke olarak Türkiye sularında bulunabilecek deniz ürünlerinin pek çoğu Ayvalık kıyılarında da bulunabilir. Tabii yalnızca bu bölgeye özgü birkaç ürün de mevcuttur. Bunlar da sırayla ele alınabilir.

Papalina: Ayvalık'ta en ünlü balığıdır. Aslında bu balık, sardalye balığının yavrusudur. Genellikle temmuz-ağustos aylarında bulunur. Yalnızca Ayvalık körfezinde avlanma izni bulunmasından dolayı Ayvalık'ta bu kadar ünlenmiş olması mümkündür. Yalnızca tavaşı güzel olur.

Karadiken (Deniz Kestanesi): Dalgalandan deniz sakinleştikten sonra toplanan bir deniz ürünüdür. Yalnızca Ayvalık Körfezi'nde çıkarılır. Fazla tüketilen bir deniz ürünü değildir. Protein açısından zengin ve lezzetlidir. Çiğ olarak, zeytinyağlı ve limonlu sosla tüketilir.

Gopez: Ayvalık'ta Kupa balığı olarak bilinir. Genellikle sonbahar aylarında bulunur. Izgarası ve tavaşı güzel olur.

Sardalye: Yalnızca Ayvalık'ta özgü bir balık türü olmamakla birlikte, Asma Yaprağında Sardalye Ayvalık'ta özgü ve ünlü bir yemektir. Asma yaprağıyla balığın tadının birleşmesiyle farklı bir lezzet ortaya çıkar.

Lipsos (Adabeyi): Buğulaması çok tercih edilen bir balıktır.

Bakalaros: Ayvalık sakinlerinin bakalaros olarak adlandırdıkları bu balık, aslında bir tür mezgit balığıdır.

Buğulaması yapılır. Nohutlu yapılan yemeği de Ayvalık'ta çok ünlüdür.

İskorpit: Aslında bir çorba balığıdır. Buğulaması da yapılabilir.

Uskumru: Bu balıkla yapılan Uskumru Dolması, Ayvalık'ta ünlü bir yemektir.

Fener Balığı: Kavurması ve buğulaması Ayvalık'ta sıkça yapılır.

Ahtapot: Ayvalık'ta her zaman bulunabilir. Pek çok şekilde yemeği yapılır. Izgara ahtapot, kâğıtta ahtapot, ahtapot köftesi, ahtapot salatası, ahtapotlu şevket-i bostan, ahtapotlu papaz yahnisi Ayvalık'ta bu ürünle yapılan başlıca yemeklerdir.

Kalamar: Sık rastlanan bir deniz ürünüdür. Kalamar dolması, Ayvalık'ın ünlü yemeklerindendir. Izgarası ve pilakisi de sıkça yapılır.

Sübye: Supya olarak da adlandırılır. Pilakisi, semiz otu ve arapsaçı (rezene) gibi otlarla yapılan yemeği meşhurdur. İhlamur soslu sübye yumurtası, Cunda Adası'na özgü bir yemektir.

Yukarıda adı geçen deniz ürünlerinin yanı sıra levrek, çipura, kefal, barbun, dülger, tekir balığı, vb. Ege sularında çıkarılan pek çok balık, farklı ve değişik lezzetteki yemek çeşitleriyle Ayvalık Mutfağı'nda yerini almıştır. Çeşitli balıklarla yapılan balık pastırması, balık köftesi, balık lokması, balıklı bamya, kakavya, sahanaki gibi ilginç yemekler mevcuttur.

Farklı deniz ürünlerinin bir arada yoğrulmasıyla yapılan deniz lokumu, Ayvalık'ta özgü bir mezedir. Farklı balıklarla yapılabilen balık çorbası, Ayvalık'ta en sık yapılan çorba türüdür.