



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIĞIN TEMİZLENMESİ

Pulsuz Balıkların Temizlenmesi:

Palamut, Uskumru gibi pulsuz balıkların temizlemek için, balık başı öne kuyruk kısmı alta gelmek üzere tahta üzerine konur. Karnın alt tarafında küçük bir deliğe (Anus) bıçağın ucu sokularak karın boşluğu kesilir, içi boşaltılır. Sonra solungaçları baş ve işaret parmağıyla tutularak çıkarılıp atılır.

Balığın içi suyla yıkanıp içlerindeki siyah zarlar ve kanlar tamamen giderilir. Sonra bir süzgece çıkarılarak suyu süzülür, istenirse bütün, istenirse 1 cm. parçalara kesilip tuzlanır, biberlenir ve istenilen yerde kullanılır.

Pullu Balıkların Temizlenmesi:

Levrek, Kefal, Barbunya balıklarının pullarının çıkarılması.

Balık önce soğuk suyun altında 5-10 dakika tutulup yıkanır. Çünkü pulları etrafa sıçramaz ve kolay çıkar.

Sudan çıkarılan balıkları kuyruğundan sol elle tutup fazla keskin olmayan bir bıçağı da sağ ele alıp kuyruktan başa doğru ve bıçağı yan tutmak suretiyle pullar kazınır. Böylece el sürüldüğü zaman pürütüğe rastlanmıyorsa bütün pullar temizlenmiş demektir.

Sonra yukarıdaki gibi içi temizlenip kullanılır.