



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BALIK TAVANIN İPUÇLARI

Kullanacağınız beyaz unu muhakkak eleyin. Çünkü unun kullanılma maksadı balığın o hassas ve lezzetli etini kızgın yağda kavrulmaktan korumak içindir. Unun fazlası, özellikle un toplıkları bu lezzeti bozar. Bu nedenle unu elemeniz tercih edilir.

Balığı una buladıktan sonra fazlasını silkeleyiniz.

Balığı kızartmak için zeytinyağını tercih edin. Bazı kişiler ağır olduğunu söyleseler bile diğer yağlar zeytinyağı kadar lezzet vermez.

Zeytinyağının muhakkak kararınca kızgın olmasına dikkat edin. Ancak yağ aşırı kızgın veya yanmış olmamalıdır.

Aşırı kızgın yağ balığı kavurur. Yanık yağ ise tadını bozar. Yeterince kızgın olmayan yağ ise balığa o çitir çitir olma özelliğini veremez, balık çok yağ emer ve çok yumuşak olur.

Balığı kızgın yağa azar azar koymalısınız. Az miktarda konmazsa yağı soğutur ve balığın fazla yağ çekmesine neden olur.

Balığı aldığınız servis tabağına kağıt havlu sermeniz, fazla yağı almanız açısından tavsiye olunur.

Balıkları tabakta soğutmadan, azar azar yemelisiniz. Aksi taktirde kafası ve kılıcı sertleşir, gevrekliğini kaybeder.

Balığın yanında gidecek en güzel şey yeşil sivri biber, hormonsuz tarla domatesi, kuru soğan ve küçük körpe hıyarlardan yapılmış bir çoban salatadır. Salatanın üzerine muhakkak Ayvalık'ın dünya güzeli sızma zeytinyağını ilave edin ve kararınca limon sıkın.

Salataya koyacağınız kuru soğanı halkalar halinde kesip acı suyunu almak için tuz ile iyice yoğurun.

Balığa lütfen limon sıkmayın. Limon sıkma ile kurşun sıkmanın bir farkı yoktur.