



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLARIN SAKLANMASI

Temizlenmiş, yıkanmış ve kurulanmış olan balıklar buzdolabında, alüminyum kâğıtlar içinde paketlenmiş olarak saklanmalıdır. Naylon torbalarda paketlenen balığın hava almasını engelleyeceğinden tavsiye edilmez. Bunun dışında;

- Döfriz altında 1-2 gün, buzlukta dondurularak 3-4 gün saklanabilir. Donmuş balıklar da, etler gibi, buzdolabının raflarında çözdürölüp hiç bekletilmeden pişirilmelidir.
 - Balıklar su içinde bekletilmemelidir.
 - Buzdolabı olmadığı zaman, balıklar en fazla serin ve havadar bir yerde paketinden çıkarılarak bir kaç saat bekletilebilir.
 - Orijinal ambalaj içinde buzlukta 3-4 gün, -18° de 2-3 ay saklanabilir.
-