# BALIK

Anadolujet Magazin

Yurdumuzun üç tarafının denizle çevrili olması, balıklarımızın çeşitliliği açısından bize büyük bir şans veriyor. Geçmiş dönemlerde pek fazla önemsenmeyen balığın, 18. yüzyıldan sonra saray mutfaklarında sıkça pişmeye başladığını, gelen belgelerden ve masraf defterlerinden çıkarmak mümkün. Geçmişte balıkla yapılan tüm yemeklerin çoğunu sofralarımıza göçmenler kazandırmıştır.
Günümüz mutfağına baktığımızda ise sıkça pişirdiğimiz balık türlerinin arasında çipura, hamsi, istavrit, sardalya, kefal, zargan, barbunya, mezgit, kalkan, uskumru ve dil balığını sayabiliriz. Tatlı sularımızda yetişen inci kefali, sazan, tatlı levreği, kızılkanat, turna, yılan balığı, çapak, tahta balığı da lezzetleri dolayısıyla tüketilen balıklardandır.
Tüm bu balıkların pişirilmesinde de farklı teknikler uygulanır. Kızartarak, haşlayarak, sebzelerle pişirilerek, fırında ve ızgarada en bilinen balık pişirme tekniklerindendir.
Bunların yanında, Karadeniz Bölgesi?nin enfes balığı olan hamsinin ise ayrı bir yeri vardır. Yukarıda belirttiğim pişirme tekniklerinin yanı sıra hamsi pilavı, böreği, dolması, kuşu, ekmeği, köftesi, güveci ve ekşili hamsi de ayrı lezzetler olarak karşımıza çıkar.

© lezzetler.com tarif no:95704 • adı:Balık • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:31