BALIKLARDAN FİLETO ÇIKARILMASI

İri balıkların alt ve üst etlerini çıkarmak için, önce balığın ışı yüzgeç kanadının altından kesilerek gövdeden ayrılır. Sonra ılları ve içi temizlenir. Balık sırtı sağa, kuyruğu bize doğru gele-k şekilde bir tahtaya konur. Bel kemiği bıçakla çizilerek tesbit lilir. Keskin bir bıçakla sırtından karın boşluğuna doğru, bıçakla yan tutulmak suretiyle etin bir tarafı çıkartılır. Sonra diğer tarafı çevrilerek diğer et de çıkarılır. (Kemikte et bırakmamak suretiyle). Ayrılan etler et tahtasına konur. Sol elle etin kuyruk derisi tutulur, sağ elle alınacak bıçak etle deri arasına yatay sokulur. Sonra sol elle fileto sağa sola hareket ettirilerek bıçakla deriyi yüzer. Sonra et birer kişilik parçalara kesilip, istenilen yerlerde kullanılır.

NOT: Pullu balıkların pulları kazınmadan da derisi yüzülür, hatta daha kolay çıkar.

© lezzetler.com tarif no:18993 • adı:BALIKLARDAN FİLETO ÇIKARILMASI • gönderen:maya • indirme tarihi:21.05.2024 - 07:46