



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLARI YEMEDE DİKKAT EDİLECEK GÖRGÜ KURALLARI

Balık, umumiyetle özel çatal ve bıçağı ile yenir. Özel balık çatal ve bıçağı yoksa bazı lokantalarda iki çatal verilerek yenir. Bu usul memleketimizde pek bilinmediğı için et, çatal ve bıçağı da kullanılarak yenir. Tek çatalla yenirse sağ elde çatal, sol elde küçük bir ekmek parçası ile yenir. Ufak kılçıklar ağızdan parmak ucuyla alınıp, tabağın yanına konur.

Barbunya, Tekir Uskumru gibi küçük balıklar önce özel balık bıçağı ile sırtından iki eşit parçaya ayrılır. Kemikli kalan kısmın kuyruk tarafında etle kemik arasına bıçak sokulup başa doğru kemik sıyrılır (Çatalın yardımıyla). Başa bitişik olan kemik hafif bir tazyikle kırılır. Kalan balığın etleri çatal, bıçakla yenir.

Levrek, Kefal, Mercan balıkları ise: Balığın başından kuyruğuna kadar bıçakla bir çizgi çizilir ve balığın derisi kaldırılır. Deri altındaki et tabakası bıçakla kesilerek çatalla yenir. Kemikli kalan kısım ise bıçakla tazyik yaparak başa yakın kısımlardaki kemik kırılır. Hafifçe etten sıyrılarak yukarı kaldırılır ve etten sıyrılıp tabağın kenarına kemik konur. Bu kısımda bıçakla kesilerek çatalla yenir.

Bazı hallerde kemiği bıçakla kaldırdıktan sonra araya kaşık sokularak kemik etten ayrılır.