



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLARIN SERVİS EDİLMESİ

Su ürünlerinden hazırlanan yemekler, sofralarda çorba yoksa, yemek listelerinde ilk sırayı alırlar.

Davet sofralarında, çerez (ordövr) olarak etten ve tavuktan önce ilk yemek olarak soğuk servis yapılır. Balıklar, özel çatal bıçakları ile, yoksa yalnızca bıçak ve çatalla yenir. Bazan çatalla birlikte balık yemesini kolaylaştıran küçük metal çubuklar (dent) kullanılır. Yemekte, sıra balık servisine gelince tabakların, çatal ve bıçakların değiştirilmesi gerekir.

Sıcak olarak hazırlanan çeşitler, sıcak ve ısıtılmış dağıtım tabaklarında, soğuk olarak yenilecek olanlar en az iki saat buzdolabında bekletildikten sonra servis edilir.

Kızartma ve tava balıklar, yağları süzdürülmüş olarak, sıcak dantel kâğıtlar yayılmış, kayık biçimi dağıtım tabaklarında, güzel biçimlerde şekillendirilmiş, limon dilimleri ve maydanoz yapraklarıyla süslenmiş olarak servis yapılır.

Kızartma ve tava balıkların sunuluşlarında maydanoz, tere, roka ve limon soston başka sos servisi yapılmaz.

Tereyağıyla yapılan tava balıkların filetoları, dağıtım tabağında üzerine yakmadan kızdırılmış tereyağ, limon, su karışımı sıcak sıcak servis anında gezdirilir. Sarı kabukları çıkarılarak, incecik doğranmış ve kıyılmış maydanoza bulanmış limon dilimleri yerleştirilir.

Izgara, haşlama ve fırında pişmiş balıklarla her çeşit sebze garnitürleri ve balık yemekleri için uygun olabilen soslar, en taze durumda ve özel sos kabında servis yapılır.