



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOTTARGA (TUNUS)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Bottarga, balık yumurtalarının preslenip tuzlanarak kurutulmasıyla elde edilen bir yiyecektir. Genellikle akdeniz bölgelerinde, özellikle İtalya ve Tunus gibi ülkelerde popülerdir. Ton balığı ve kefal balığı bottargası en yaygın olanlardır. Bu malzeme genellikle tane halinde ya da rendelenmiş olarak kullanılır.

Bottarga genellikle rendelenmiş veya ince dilimlenmiş olarak servis edilir. Genellikle salatalarda, makarnalarda veya ekmek üzerinde tüketilir. İnce dilimler şeklinde servis edildiğinde, genellikle biraz zeytinyağı ile birlikte sunulur. Yoğun lezzeti nedeniyle bottarga genellikle diğer malzemelerle dengelenir.

Ton balığı veya kefal balığı gibi balıkların yumurtaları dikkatlice çıkarılır.

Yumurtaların zarı ve fazla tuz temizlenir.

Temizlenen yumurtalar tuzlanır. Bu işlem, bottargaya karakteristik lezzetini verir.

Tuzlanmış yumurtalar kurutulur. Bu aşama, bottargayı dayanıklı ve uzun süre saklanabilir kılar.

Kurutulan ve tuzlanan yumurtalar genellikle vakumlu paketlenir ve serin, kuru bir yerde saklanır.

Not: Bottargayı evde yapmak karmaşık bir süreçtir ve geleneksel olarak ustalar tarafından yapılır. Bu nedenle, hazır bottarga satın almak daha yaygın bir seçenektir.

