



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ BALIK (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 adet mercan
3-4 diş taze/kuru sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
½ çay bardağı kızartmak için sıvıyağ
½ limon

Balıklar temizlenir, tuzlanır, tuzu alması için yarım saat kadar bekletilir. Bir tavada sıvıyağ kızdırılır. Balıklar unlanmış olarak kızgın yağa atılır, hafif pişirilir, bir kaba alınır. Balığın kızartıldığı aynı yağda un kavrulur, sadece pembeleştirerek kadar az salça ile balığın üstünü örtmeyecek miktarda su eklenir. Az pişirilmiş olarak bir kenarda bekletilen balıklar, kaynayan sosun içine alınır. Doğranmış sarımsaklar atılır. Ekşili balık, ocağın altını kapatmadan hemen önce limon suyu eklenerek sıcak şekilde servis edilir. Üzerine, tercihe göre karabiber serpilir.

Not: Bazı yiyeceklerin tüketiminde yaygın olarak kabul görmüş pişirme yöntemleri vardır. Balık için genelde tercih edilen yöntem ızgara, tava ve buğulamadır. Bunların dışında, elde kalan balığı farklı şekilde değerlendirmek, çoğaltmak ya da zaten ekşili yemeklerin sevildiği bir yer olarak yörenin damak tadına uyarlamak için ortaya çıkmış balık yemekleri de vardır. Ekşili balık bunlardan biridir. Datça tarafında balık celplemesi olarak adlandırılır. Sokkan, mercan, hanoz, mağlaç gibi balıklardan yapılır.

