KAĞITTA TEKİR

Nilgün Tatlı

10-12 adet temizlenmiş, yıkanmış tekir balığı
1 çorba kaşığı dolusu zeytinyağı
Yeterince tuz ve karabiber
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı dolusu sirke veya limon suyu

Öncelikle balıkların yapışmaması için yağlı kâğıdı fı¬rın tepsisine açın, biraz zeytinyağı gezdirip balıkları kâğıda sı¬ğacak şekilde sıralayın. Bir başka kapta zeytinyağını, karabiberi, tuzu ve sirkeyi güzelce karıştırın, balıkların üzerinde eşitçe gez¬dirin, maydanozları serpin, kâğıdı güzelce hiç açılmayacak şe¬kilde paket yapın. Tepsiyi bu şekilde 180 C derece sıcaklıktaki fırına koyun. 10 dakika kadar pişirin servis tabağına kâğıdıyla beraber koyup masada herkesin alacağı şekilde servis yapın.

Not: Osmanlı döneminde sonbaharda Boğaz'dan geçen ton balıkları Arnavutköy kıyılarında yakalanırmış. O dönemlerde denizler çok bereketli olduğundan, denize daldırılan kepçelere balık dolduğu rivayet edilmektedir. Gayrimüslim ve fakir halkın en değerli besin kaynağı balık, bol ve ucuz olması sayesinde halk mutfağında her zaman yerini almıştır.
Belirtmekte fayda var ki eski İstanbul sofralarında balık yemeklerinden sonra su içilmez, onun yerine koruk şerbeti ya da tadı az limon şerbetleri içilirdi. Bu da İstanbul yemek kültürünün ayrı bir yanını oluştururdu.
Saray mutfaklarında yapılan tarifler arasında kâğıtta pişirme yöntemi dikkat çekmektedir. Mangalda köz ateşinde ya da ızgarada da aynı şekilde pişirildiği görülmektedir. Tekir balığının adı, çene altında bulunan iki adet bıyıktan gelmektedir.

© lezzetler.com tarif no:119637 • adı:Kağıtta Tekir • gönderen:tencere-tava • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:21