



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KALKAN BALIĞI NASIL TEMİZLENİR

Kalkan balığı deniz dibinde yaşayan, yengeçler ve küçük balıklarla beslenen etobur bir dip balığıdır. Boyları ortalama olarak 50 ve 70 cm ye kadar ulaşır. Kalkan balığının mevsimi yoktur. Bütün sezon boyunca avlanabilen tek balık çeşidi olan kalkan balığını yakalamak için özel olta takımlarına ve özel balık tutma tekniklerine ihtiyaç vardır.

Kalkan balığı lezzetli olduğu kadar temizlenmesi de zahmet gerektiren bir balıktır. Kalkan balığı temizleme işi için özel kalkan bıçakları işinizi kolaylaştırmaya yarar. Normal bıçakla da temizlemek mümkündür ancak ele zarar verme ihtimali olduğu için kalkan bıçağı kullanmak yerinde olur.

Kalkan balığı yakalandıktan sonra 24 saat canlı kalabilir. Bu nedenle temizleme işlemine geçmeden evvel balığın ölmüş olduğundan emin olmak gerekir.

Bir bıçakla kalkan balığının yüzgeçlerini temizleyin.

Ardından, balığı dilimleyin.

Balığın karnını bıçak yardımıyla ikiye bölün ve iç organlarını çıkarın.

Son olarak, bol suyla balığı iyice yıkayın.

