



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALKAN BALIĞI TRANŞ VE SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Kalkan balığı yassı balıklardan biridir. Oldukça geniş olan bu balık birkaç porsiyon olarak verilir. İskelet ve dış yapısı nedeniyle ayıklanması diğer balıklara göre farklılık gösterir. Ortalama bir kalkan dört porsiyon olarak verilir. Haşlama veya tava olarak bütün halde hazırlanabilir.

Kalkan balığının bir tarafı beyazdır. Pişmiş kalkan balığı tepside beyaz tarafı yukarıya gelecek şekilde mutfaktan hazırlanmış olarak getirilir. (Koyu olan alt taraf yenilmeyeceği için ayıklama üstteki beyaz et kısmından yapılır. Alt deri artık olarak tabakta kalır.)

Balık büyük olduğu için kendi tepsisinde, hatta ısıtıcı üzerinde ayıklanabilir.

Kalkan balığının daire şeklindeki her iki tarafındaki kenar kılçıkları bıçakla kesilerek temizlenir.

Baştan kuyruğa doğru, bıçakla bastırarak üst fileto ikiye ayrılır.

Elde edilen her yarım fileto, ortadaki çizgiye dik çizgiler halinde porsiyonluk parçalara ayrılan üst fileler tranş bıçağı ve çatalı yardımı ile alınıp servis tabağına konur.

Üst filetoların tamamen çıkarılmasından sonra, ortaya çıkan kılçık temizlenir. Çatalla kuyruk kısmından tutulur bıçak kılçığın altına sokulur ve kaydırılarak başa doğru yürütülür. Çıkan kılçık artık tabağına konur. (Ana iskelet büyük olduğu için yandan kırılarak kuyruk kısmı ve baş kısmı iskeleti olarak iki parça halinde de alınabilir.)

Altta kalan fileto da önce baştan kuyruğa doğru ikiye ayrılır. Sonra da bu çizgiye dik olarak porsiyonluk parçalar halinde kesilerek servis tabağına alınır. (Koyu renkli alt deri artık tabağına alınır, servis edilmez.)

Uygun garnitür ve soslar ilave edildikten sonra hazırlanan tabak misafirin sağından servis edilir.