



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİPTEN GELEN LEZZET KALKAN

THY Skylife

Bir zamanlar tüm denizlerimizde bolca bulunan ama hasına Karadeniz ve Marmara'da rastlanan denizlerin gözbebeği, ağlardan çekildiğinde balıkçıya bayram havası yaşıyor. Çünkü uzun zamandır en pahalı balıklar listesinde birinciliği elinden bırakmıyor.

Ağırbaşlı kalkan hareketi pek sevmez, hayatın ritmini kendine göre ayarlar, mecbur kaldığındaysa yavaş, narin ve nazlı salınır derinlerde.

Bu sakin, ağır balığın karakteriyle pek de uyuşmayan bir adı var aslında. Rivayete göre yassı gövdesi savaş kalkanına benzetilir ve işte böyle alır kalkan balığı adını. Son dönemde özellikle yavru kalkanların trolle avlanmaya karşı korunması, bu leziz balığın geleceği açısından olumlu bir gelişme. Omega 3 deposu olan kalkan, parlak, sıkı ve lop beyaz eti ile çok lezzetlidir. Bu pulşuz, az yağlı balık; yumuşak kahverengi derisi ve iğne şeklinde düğmeleri ile ayrışır dünyanın diğer sularında yaşayan hemcinslerinden. Kuzenlerinde olmayan bu düğmeler Karadeniz kalkanına o özel tadını verir. Şubatın sonu görünüp cemrelerin düşmesiyle Karadeniz kalkanının sezonu başlar. Boğaz'ın serin sularına açılan bir yolculuğa koyulan kalkan, işte tam da bu dönemde yağlanır ve lezzetine kavuşur.

Pişirmesi ayrı yemesi ayrı keyiftir; tavası, buğulaması, ızgarası, fırını, pilakisi hatta tandırı ile bir ziyafettir sofrada. Nasıl pişirilirse pişirilsin bembeyaz kalkan eti, derin denizlerin kokusunu taşır ve ağızda pamuk gibi dağılır.