KALKAN TAVA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1200-1500 g kalkan
1 tatlı kaşığı tuz
100 g un
300 ml zeytinyağı
½ demet maydanoz, ince kıyılmış
2 adet limon, ikiye bölünmüş

Balığın kenarındaki tırtıllı deriyi ve kuyruğunu bir makas veya bıçakla keserek atın.
Balığın kulaklarını ve kulaklarıyla beraber bağırsaklarını çıkarın,
iyice yıkayıp kurulayın.
Balığı iri parçalara bölün.
Balık parçalarını tuzlayıp alt ve üstünü una bulayın. Kızgın yağda 8'er dakika altını ve üstünü kızartın.
Servis edeceğiniz tabağa çıkarın ve maydanoza batırılmış limon dilimleriyle servis edin.

Not: Kalkan için derya kuzusu da denir. Türkiye sularında avlanan düğmeli kalkan balığı okyanus çeşitlerinden daha farklı ve lezzetlidir. Kalkan gerçekten de kuzuya benzetilecek denli etli bir balıktır, pahalı sofraların en kıymetli balığıdır. Balık takvimine göre mevsimi Şubat ortaları gibi başlar, Mart en iyi zamanıdır, ideal mevsimi 15 Nisan'a kadar sürer. Kalkan balığının erkeği makbuldür.

© lezzetler.com tarif no:172653 • adı:Kalkan Tava • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:57