



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK DENİZ ÜRÜNLERİ EZMESİ

250 g siyah etli fûme edilmiş bir balık
1/2 limon (kabuğu rendelenip, suyu sıkılmış, isteğe bağlı)
30 cl tuzsuz balık suyu ya da içine iki defne yaprağı, 6 tane karabiber ve 2 çorba kaşığı üzüm sirkesi katılmış su
250 g fûme balıkla aynı cinsten taze balık eti
125 g balık ciğeri (tercihen ringa balığınıniki)
1/2 tatlı kaşığı susamyağı (ya da ayçiçek yağı)
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
2 çorba kaşığı süzme yoğurt
2 çorba kaşığı hazır krema
bir tutam kırmızıbiber
bir tutam pul kırmızıbiber
bir tutam beyazbiber
1 tatlı kaşığı tane yeşil biber (isteğe bağlı)
2 limon dilimi (süsleme için)
1 dal dereotu (süsleme için)

Siyah etli fûme balığın derisini çıkarıp, yaklaşık 5 cm'lik parçalar halinde iri iri doğrayın. Balık parçalarını düz bir seramik ya da porselen tabağa yerleştirip, üstlerine biraz limon suyu serperek, yumuşaması için yaklaşık 2 saat bir kenarda bekletin.

Bu arada, tuzsuz balık suyunu (ya da baharatlı - sirkeli . suyu) bir tencerede kaynatıp, kaynayınca taze balığı ekleyerek, ağır ateşte kolayca küçük küçük parçalanacak kadar (4 - 5 dakika) kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, balıkları uzun saplı bir kaşıkla bir tabağa çıkararak bir kenarda soğumaya bırakın. Balık ciğerini, kanlı bölümlerini çıkardıktan sonra bir kâğıt havlu üstünde silip kurutun. Dibi tutmayan bir tavaya susamyağını (ya da ayçiçek yağını) koyup, balık ciğerini ekleyerek 4 - 5 dakika kızartın. Pişme sırasında tahta bir kaşıkla balık ciğerini karıştırarak yumuşadıkça ezin. Tavayı ateşten alıp, balık ciğerini bir tabağa çıkararak bir kenarda soğumaya bırakın.

Seramikya da porselen tabakta yumuşayan fûme balığı bir kâğıt havluyula silerek iyice kurutup, etini bir tahta kaşıkla hafifçe bastırarak küçük parçalara ayırın. Parçaların yaklaşık dörtte birini bir kenara ayırıp, kalanını blendıra koyun. Haşlanmış taze balık parçalarının da dörtte birini bir kenara ayırıp, kalanını blendıra koyun. Balık ciğerini ekleyip, blendırdaki kısa bir süre iyice karıştırın. Sonra dereotu, süzme yoğurt, krema, kırmızıbiber, pul kırmızıbiberin yarısı ve beyazbiberi, rendelenmiş kabuklu limon suyunu, tane yeşil biberleri katıp, yeniden iyice yumuşayana kadar karıştırın. Karışıma bir kenara ayırmış olduğunuz balık ve fûme balık parçalarını katıp, bir kez daha karıştırdıktan sonra, deniz ürünleri ezmesini uzun saplı bir kaşıkla blendırdan bir servis tabağına aktarın. Kalan pul kırmızıbiber, limon dilimleri ve dereotu dalıyla süsleyip, servis yapın.