



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIRLANGIÇ BALIĞI

Kırlangıç balığı ülkemizde Akdeniz, Ege Denizi ve Marmara Denizi'nde hatta yer yer Karadeniz'de de bulunan, çok sakin ve özellikle deniz dibinde eş olarak yaşayan ve göç etmeyen bir balık türüdür. Aşırı derecede yavaş hareket ederler. Ortalama 25-30 cm olan kırlangıç balığına kırmızı kırlangıç, küçüklerine ise derviş balığı denir. Peki, kırlangıç balığı nasıl temizlenir, nasıl pişirilir?

Kırlangıç balığı alırken önce balığın taze olup olmadığını dikkat etmek gerekmektedir. Kırlangıç balığının taze olup olmadığını pullarından ve gözlerinden anlaşılabilir. Gözleri canlı görünüyorsa ve pulları dökülüyorsa bu balığın taze olduğunu gösterir.

Kırlangıç balığını pişirmeden önce derisini çıkarmamak gerekir. Böylece balık suyunu kaybetmeden bütün halinde pişer ve piştikten sonra derisi daha kolay soyulur.

Kırlangıç pullu bir balık olduğu için öncelikle pullarının temizlenmesi gerekir. Pullarını temizlemek için balığın derisine bıçağı bir iki defa sürmek yeterlidir. Bu işlem sırasında balığın zarar görmemesi için bıçağı dik tutmak gerekir. Pulları dışında karnını yararak iç organlarını çıkaracağınız kırlangıç, yapılacak yemeğe göre farklı şekillerde dilimlenir ve kafa kısmı kesinlikle atılmaz. Özellikle çorba yapımında kullanılan kırlangıç başının beyin ve yanak kısımları oldukça lezzetlidir.

Oldukça lezzetli bir balık olan kırlangıç çorba, yahni, köfte, buğulama dışında fırında, tavada veya ızgarada pişirilebilir. Genelde kuyruk, baş ve gövde olarak üç kısma bölünen kırlangıç balığı fırında bütün halinde hazırlanır. Üzerine tuz ve karabiberden oluşan karışım sürülür ve zeytin yağı ile şarap ilave edilerek fırında, kısa sürede pişirilir. Özellikle baş kısmından çorba yapılan kırlangıç balığı, güveç olarak da pişirilir. Kılıcı ve baş kısmı çıkarıldıktan sonra büyük büyük doğranan ve normal güveç malzemelerinin üzerine eklenen parçalar yine kısa sürede pişirilerek servis edilir. Güveç ve çorba dışında kırlangıç balığı salatası da severek tüketilir. Bunun yanında soğan, sarımsak, patates, kereviz ve et suyu ile yapılan kırlangıç pilakisi sevilen bir lezzettir.

