LEVREK BÜTÜN HAŞLAMA

Necip Usta

Günümüzde levrek cinsi kafalı, 3'ten 6 kiloya kadar balıklar, yalnız soğuk büfeler için haşlanırlar ve sonra soğutularak dekore edilirler. Bunları haşlarken şu noktalara dikkat ediniz.

1) Balığın karnını boğazına kadar yırtmadan yarıp, bağırsaklarını çıkarıp kemiğindeki kanlı zarı hafif yararak iyice yıkayınız. Pullarını kazımayınız, eğer kazırsanız, kazıma sonucunda derinin altındaki kan, eti siyahlandırır. Deri, soğuduktan sonra tamamen soyulacağından, pullu piştiği zaman kolay soyulur ve etin görünüşü beyaz kalır. Kulaklarını da çıkarmayınız. Çıkarırsanız yanakları haşlanırken içeri çöker.
2) Balığın kafasını (derisi parçalanmasın diye) 3 katlı yağlı kâğıda sarınız. Balığın boşalttığınız karnına da pişerken çökmesin diye sıkıca temiz yağlı kâğıt doldurunuz. Sonra, tekrar bütün balığı 2 kat kâğıda ve 2 kat tülbente sarınız. Bir sicimle düzgün olmadan ve sıkmadan sarınız ve balığın kuyruğu ile kafasını birbirine bakıyormuş gibi kıvırıp bağlayınız ve sırtının üzerine tencereyi yatırınız.
3) Haşlama suyunu önceden hazırlayıp balığın üzerini kapatıncaya kadar soğutulmuş olarak doldurup ateşe koyunuz. Ancak kesinlikle kaynatmayınız. Kaynama durumuna gelince, tam nokta nokta kabarcıklar çıkarırken ateşi iyice kısınız.
4) Tam o dakikadan başlamak kaydıyla, 2 kilo bir balığı 1 saat 15 dakika, 3 kilo bir balığı 1 saat 45 dakika, 4 kilo balığı 2 saat aynı şekilde haşlayınız ve musluğun altına koyup, soğuk su akıtarak soğutunuz.
5) Suyunun süzülmesi için iki elinizle kırmadan karnının üzerine bir tel ızgaraya çıkarınız. Bir makasla üstten önce bezi, sonra kâğıtları kesip açınız. Hemen bir palet ve bıçağın ucuyla kafasına dokunmadan ensesinden başlayarak kuyruğunun 5 santim önüne kadar derileri soyunuz. Yalnız, soyduğunuz kısmın üzerine bir naylon yapıştırıp buzdolabına koyunuz.
6) 3 saat sonra balık kalıp gibi olacaktır. İki kişi tutarak balığı istediğiniz tevzi tabağına yerleştirip dekore ediniz ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:80848 • adı:LEVREK BÜTÜN HAŞLAMA • gönderen:im • indirme tarihi:12.05.2024 - 18:06