



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİSİ BALIĞI NASIL TEMİZLENİR

Kaynak: Metropost

- 1-Kenar kısımları bıçak veya satır ile kesilir.
- 2-Kenarlardan tamamen arındırılır.
- 3-Solungacın birleşme yeri bıçak ile açılır.
- 4-Karnı kesilir.
- 5-İç kısım bıçak ile temizlenir. İç kısımda kalan kan da, bıçak ile alınmalıdır.
- 6-Kafası bıçak ile kesilerek alınır.
- 7-Üst fileto orta kemik üzerinden dikkatlice kesilir.
- 8 Fileto tamamen sıyrılarak ayrılır.
- 9-Aynı işlem diğer kısım için de uygulanır.
- 10-Filetolar pişmeye hazırdır.