



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATA İÇİN KABUKSUZ DENİZ ÜRÜNLERİ

Kalamar, ahtapot gibi kabuksuz deniz ürünlerinin hazırlanıp haşlandıktan sonra salata yapımında kullanılırlar. Lezzet ve besin değeri açısından oldukça değerli gıdalardır.

Mönülerde ana yemek olarak kullanıldığı gibi, soğuk büfelerde ordövr olarak ve salata olarak da kullanılırlar. Taze olarak satın alınmaları tercih edilmelidir. Ancak dondurulmuş çeşitleri de ticari mutfaklarda çok kullanılmaktadırlar.

Havyarda bu bölümde verilmesi gereken önemli bir deniz ürünüdür. Tuzlanmış mersin balığı yumurtalarının belli bir olgunlaştırma işlemine tabi tutularak hazırlanır. Mersin balığı yumurtaları dışının, karnından çıktıktan sonra yıkanır, toplanır ve salamura yapılı ve ardından süzülerek metal kutularda paketlenir. Tanecikli havyar ve ezilmiş havyar olarak olmak üzere çeşitleri vardır. Bugünkü bilinen havyar geleneği Ruslara özgüdür. Çok dayanıksız olan havyar, soğuk tüketilir ve yanında blini[?]ler ve ekşi krema ya da hafif tereyağı ızgara ekmeklerle sunulur.