



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANBERTEN USULÜ KALKAN

1 kalkan balığı (1250 - 1500 gr.)
160 gram margarin ya da tereyağı (8 çorba kaşığı)
1 su bardağı elma sirkesi
1 tutam kekik
Tuz

1 Taze olmak üzere 1250 - 1500 gram gelmekte olan kalkan balığının içini temizledikten sonra, balığın kuyruk, sırt ve kanat deneni yelpaze gibi kısırlarını makasla kesmeli, yıkamalı, sonra da balığı içine alabilecek bir tepsiye yerleştirmeli, sonra buna bir bardak elma sirkesi, 4 silme çorba kaşığı margarin ya da tereyağı 1 tutam kekik ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, üstüne bir kapak kapatmalı ve balık yumuşak bir hal alınca kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 25 dakika pişirmeli ve ateşten çekmelidir.

2 Sonra, balığın içinde piştiği tereyağlı sirkeyi sonradan kullanmak üzere bir kaba süzdükten sonra, balığın etini zedelemekten üstündeki düğmeli deriyi bir bıçak ucu ile özenli bir surette sıyrarak çıkarmalı, sonra da balığın üstüne servis tabağını kapatarak altüst etmek suretiyle balığı tabağa almalı ve balığın bu kısmındaki derisini de diğer kısımda yaptığımız gibi sıyırdıktan sonra, soğumaması için tabağı ile birlikte ya hafif fırına sürmeli, ya da çok hafif bir ateşe oturtmalıdır.

3 Bundan sonra süzerek bir tarafa bırakmış olduğumuz tereyağlı sirkeyi ateşe oturtturarak, eksilmesi için kapaksız 15 dakika kaynatmalı, sonra da bu sirkeye fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarini azar azar katmalı ve bir taraftan da telle hızlıca karıştırmak suretiyle yağı salçaya yedirdikten sonra, balığın üstüne dökmeli ve servis yapmalıdır. (Yağ yedirme işlemini hafif ateş üstünde yapmalıdır.)