



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE MARİNE MEZGİT

500 g mezit balığı filetosu
6 salatalık
bir tutam tuz
3 büyük portakal
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı Dijon hardalı
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1/2 çorba kaşığı ince kıyılmış fesleğen
Limonlu marinat:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu (süzülmüş)
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Mezit filetoalarını soğuk akarsuda yıkayıp, kâğıt havlularla iyice kurutun. Çok keskin bir bıçak kullanarak filetoaların derisini ve görünen bütün kılçıklarını çıkarın. Filetoaları önce uzunlamasına yaklaşık 1 cm eninde şeritlere, sonra da bu şeritleri altmış küçük küp yapacak biçimde parçalara ayırın (kalan kılçıkları da bu sırada çıkarın).

Marinat için zeytinyağı, limon suyu, maydanoz, tuz ve karabiberi geniş bir servis tabağına koyup, iyice karıştırın. Karışıma mezit parçalarını ekleyip, karıştırarak her yanlarının karışıma iyice bulanmasını sağlayın. Tabağın üstünü örtürS. buzdolabına kaldırarak, marinadın balıklara işlemesi için en az 5 saat bekletin (bu süre içinde mezit parçalarını iki ya da üç kez tersyüz edin).

Şişleri hazırlamaya başlamadan 1 saat önce, 1 salatalığın kabuğunu soyup, ortadan ikiye kestikten sonra parçalardan birini (öbür parça tarifte kullanılmayacaktır) uzunlamasına ortadan ikiye ayırın ve her parçayı gene uzunlamasına ortadan ikiye kesip, 5 mm kalınlığında dilimleyin. Salatalık parçalarını çukur bir kaba koyup, tuzla karıştırdıktan sonra, kabı örterek, bir kenarda 30 dakika bekletin.

Bu arada küçük keskin bir bıçakla portakalların kabuğunu ve beyaz yumuşak dokusunu soyun (her portakalı küçük bir kabin üstüne tutup suyunu ziyan etmeyin). Sonra portakalları dilimlere ayırıp, her dilimi iki ya da üç parçaya bölün (portakalların büyüklüğüne göre değişebilen yaklaşık 60 parça).

Bir kâseye zeytinyağı, hardal, karabiber ve bir çorba kaşığı portakal suyu koyup, iyice karıştırdıktan sonra, fesleğeni ekleyerek yeniden karıştırın. Portakal parçalarını da katıp, karışım her yanlarına iyice bulanana kadar yavaşça karıştırdıktan sonra, kâsenin üstünü örterek bir kenara kaldırın.

Şişleri hazırlamak için marinadı buzdolabından alıp, mezit parçalarının sularını süzdürün. Tuzlu salatalıkların da suyunu süzdürüp, uzun kürdanlara mezitbalığı parçaları, salatalık ve portakal parçalarını geçirin. Hazırladığınız bu şişleri geniş bir tabağa dizip (ya da iri portakallara batırıp), buzdolabında biraz beklettikten sonra servis yapın.