



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI VE EKŞİ SİNCAP BALIĞI (ÇİN)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 levrek
1/4 su bardağı beyaz sirke veya normal sirke
weijing (çin tuzu)
un
tuz
kızartmak için sıvıyağ

tatlı ve ekşi sos için:
2 çorba kaşığı domates salçası veya 4 çorba kaşığı ketçap
2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı beyaz sirke veya normal sirke
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı çin alkolü
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı weijing (çin tuzu)
tuz

iri bir levreği temizleyin. Başını kesip bir tarafa bırakın. Sonra sırtından bıçakla uzunlamasına ikiye ayırın. Yalnız kuyruk kısmından ayırmayın. Balığın sırtındaki büyük kılıcı elinize batmasın diye üstten bir bezle tutarak bıçakla dikkatlice keserek çıkartın. Balığın filetosunun kenarlarındaki ince kılıkları da yine bıçakla çıkartarak temizleyin. Daha sonra filetoları enine olarak bıçakla, balığın derisini kesmeden hemen hemen 1,5 cm. kadar yarar gibi kesin. Daha sonra da başından kuyruğuna doğru yine 1,5 cm. aralıklarla bir o kadar derinlikte kesin. Balığı suyla yıkayın. Balık hazırlandığı zaman, kuyruk kısmından filetoları birbirinden ayrılmamış ve etler balığın derisinin üzerinde küçük küpler halinde bölünmüş bir görünümde olmalıdır. Balığı geniş bir tabağa koyun. Üzerine iki tarafına da gelecek şekilde tuz, beyaz sirke ve çin tuzu ekleyin. Balığın başını da tuzlayın ve sirkeleyin. Geniş bir tabağa bol miktarda un koyun. Balığı iyice una bulayın. Una bularken balığın etinin aralarını parmaklarınızla açarak iyice unlanmasını sağlayın. Tavada bol sıvıyağı kızdırın, balığı içine yavaş yavaş koyun ve pembeleşinceye kadar kızartıp bir tabağa alın.

Balığın başını da kızartın, yine bir tabağa alın.

Oval bir servis tabağının kenarlarını salatalık ve süs domatesi dilimleri ile süsleyin. Balığın başını, solungaçlarını hafifçe açarak servis tabağının bir ucuna koyun. Kızarmış balığı da yayararak tabağa yerleştirin.

Tatlı ve ekşi sos için; sıvıyağı tavada kızdırın. İçine domates salçasını veya ketçabı ekleyin. Biraz karıştırıp ezdikten sonra bir kepçe su koyun. Şekerim ve tuzunu ekleyin. Biraz karıştırarak kaynatın ve beyaz sirkeyi, isterseniz çin alkolünü üzerine ilave edin. Mısır nişastasını bir parça su ile açın, kaynayan sosa yavaş yavaş ekleyin. Sos yoğun ama akıcı bir kıvamda gelinceye kadar karıştırın. Gerekirse biraz daha su veya suda açılmış mısır nişastası ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız tatlı ve ekşi sosu kepçeyle sıcak sıcak kızarmış balığın üstüne dökün.

Sıcak olarak haşlanmış pirinç ile servis yapın.