



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZDA BALIK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet bütün levrek veya çipura (500-600 gram)
- 2 kilogram kalın deniz tuzu
- 3-4 dal taze biberiye veya kekik
- 1 adet limon (ince dilimlenmiş)
- 3-4 diş sarımsak
- 2 adet yumurta akı
- 1 çay bardağı su

Bütün balığı iç organlarından ve pullarından temizleyin. Ancak derisini soyulmadan bırakın, bu balığın pişerken lezzetini ve nemini korumasına yardımcı olacaktır. Balığın iç kısmını iyice yıkayın ve fazla suyunu kağıt havlula kurulayın.

Balığın içine taze biberiye veya kekik dallarını, sarımsak dişlerini ve limon dilimlerini yerleştirin. Bu aromatik malzemeler balığa ekstra lezzet katacaktır. İsterseniz birkaç dilim portakal da ekleyebilirsiniz.

Geniş bir kapta deniz tuzunu, yumurta aklarını ve suyu karıştırın. Yumurta akı, tuzun balığın etrafında sıkıca bir kabuk oluşturmasını sağlar. Karışım, hafif ıslak kum kıvamında olmalıdır.

Fırın tepsisine bir kat tuz serin. Ardından balığı tuzun üzerine yerleştirin. Balığın üzerini tamamen tuzla kaplayın, balığın hiçbir yeri görünmemeli. Tuz katmanı sıkı olmalı, bu şekilde balığın kendi buharında pişmesini sağlayacaktır.

Önceden 200 derece ısıtılmış fırında balığı yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Balığın büyüklüğüne göre pişirme süresi değişebilir. Balık piştiğinde tuz kabuğu sertleşir ve altın rengini alır.

Fırından çıkan balığın tuz kabuğunu sert bir bıçak veya çekiç yardımıyla dikkatlice kırın. Tuz tabakasını tamamen çıkarın. Balığın üzerindeki tuz kalıntılarını hafifçe silkeleyerek temizleyin. Balığı fileto olarak servis edebilirsiniz.

