

## KOLAY BALIK TEMİZLEMENİN İPUÇLARI

Balık yemeklerinin en zor aşaması bilindiği üzere temizlenmeleridir. Farklı çeşitte olan balık türleri için temizlik yöntemleri de farklılık göstermektedir. Hamsi gibi küçük balıkların temizliği kolay olsa da uzun süre uğraşılması gerekir. Bu sebeple balık temizlemenin püf noktalarını bilerek temizlemek, bir an önce temizleme aşamasını tamamlayarak pişirme aşamasına geçilmeyi sağlar.

Hamsi ve palamut gibi küçük balıkların yanı sıra pulları olan büyük balıkların temizlenmesi daha zordur. Bu sebeple satın alınan balıktan balıkları temizlemesini rica etmek mutfağı batırmadan büyük balık pişirmeye olanak sunacaktır.

### Balık Temizlerken Nelere Dikkat Edilmeli?

Balıkları alıp eve getirdikten sonra ne kadar kısa sürede temizlenirse o kadar kolay olacaktır. Taze iken tutması ve temizlemesi daha kolay olacağı için



mutlaka bekletmeden temizleme işlemine başlanmalıdır. Ayrıca soğuk olan balıklar diriliklerini yitirmeyeceği için bir saat önce buzlukta bekletmekte balıkların daha hızlı ve kolay bir şekilde temizlenmesini sağlayacaktır. Büyük balık temizlerken bıçak gibi kesici aletlere ihtiyaç olsa da küçük balıkları sade elle temizlemek mümkündür.

Lezzeti ile en çok sevilen balıklardan hamsiyi temizlerken ilk önce kafasını elle koparmak ve karnından itibaren açarak iç organlarını temizlemek pratik hamsi temizliği için yeterlidir. Yerken daha kolay olması ve kılçıkların ağıza gelmesini istemeyenler iç organları çıkardıktan sonra kılçığı tutarak aşağı doğru kılçık temizliğini de yapabilirler. Küçük ve kaygan olan balıkları temizlerken tutmakta güçlük çekiliyorsa eller bir

miktar unlanarak temizleme işlemine devam edilebilir.

**Pullu Balıkları Temizlemenin Püf Noktaları:** Pullu balıkları temizlerken



etrafa sıçrama olasılığı genellikle bu balıkların balıkcıdan temizletilip o şekilde alınmasına neden olmaktadır. Ancak pullu balıkları evde temizlemek de sanıldığı kadar zor değildir. Pulları balık yüzeyinden temizlemek için ilk ihtiyaç keskin bir bıçaktır. Etrafı kirletmeyecek şekilde balık temizlemek için ise ikinci ihtiyaç

su dolu derin bir kaptır. Balığı suyun içinde temizlemek pulların su içinde kalmasını sağlayacağı için mutfağı kirletmeden pullu balık temizlemek mümkün olacaktır. İsteğe göre balık temizliğine kafa ve kuyruk temizliği ile devam edilebilir. Ancak piştikten sonra kılçık ile birlikte balık etinden ayrılması daha kolay olacağı ve lezzet katacağı için kafa ve kuyruk kısmı tüketirken de temizlenebilir.

**Pulsuz Balıkları Temizlemenin Püf Noktaları:** Balık yemeyi seven ancak temizlenme işinden dolayı genelde dışarda balık yemeyi tercih edenler, balık temizlemenin püf noktaları ve daha ekonomik yönleri ile evde çok rahat bir şekilde balık tüketebilirler. İkinci bir alternatif balıkçıların temizlemesi olsa da küçük balıkları temizleyen balıkcı bulmak oldukça zordur. Bunun yerine evde bıçağa bile gerek kalmadan elle temizlemek çok daha kolay olacaktır. Önce başı koparıp ardından iç organları da temizledikten sonra bol suyla balıkları yıkamak yeterlidir. İsteğe göre balıkların tam temizlendiğinden emin olmak için tuzlu suda da bekletilebilir.

**Balık Temizlemenin Pratik Yolları:** Sıkça tüketilmesi önerilen balığı pratik bir şekilde temizlemeyi bilmek, balık temizleme işinin oldukça kolay ve zahmetsiz olmasını sağlayacaktır. Öncelikle her balığın kendine özgü

temizleme yönteminin olduğu bilinmelidir. Balığın sadece karnının temizlenmesi çoğu zaman yeterli gelse de yerken daha kolay olması açısından kılçık ve başlarının da temizlenmesi gerekir. Bunun için balık temizlerken ilk olarak başın koparılması gerekir. Bu işlem küçük balıklar için geçerlidir. Büyük balıklarda temizleme işlemi genellikle pullarından arındırma işiyle başlamaktadır. Oda ısısında uzun süre bulunan balık yumuşayacağı için temizlerken mutlaka dağılmalar olacaktır. Bu nedenle dışardan aldıktan sonra bekletmeden hemen buzdolabına koyulmalı ve soğuk olarak