

Levrek Marin

Levrek Marin (Türk marine edilmiş levrek) nasıl yapılır öğrenin - meze tabakları için mükemmel taze, limonlu bir meze. Püf noktalarıyla geleneksel tarif.

12h 15min

HAZIRLIK

12h 15min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 kg levrek
- 100 g hardal
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 soğan
- 1 bardak taze limon suyu
- 1 bardak sirke
- 4 bardak zeytinyağı
- 100 g tuz
- 1 yumurta sarısı

Yapılışı

1 Marinajı hazırlayın

Büyük bir karıştırma kasesinde 1 yumurta sarısı, 1 su bardağı limon suyu, 1 tatlı kaşığı hardal, 1 su bardağı elma sirkesi ve 4 su bardağı zeytinyağını iyice karıştıracaya ve emülsiyon oluncaya kadar çırpın.

2 Soğanları hazırlayın

1 beyaz soğanı ince halkalar halinde doğrayın ve ayrı bir kaseye koyun. Bol miktarda tuz serpip ellerinizle soğan halkalarına 1 dakika masaj yapın.

3 Tuzlanmış soğanları 5 dakika dinlendirin, sonra soğuk akan su altında iyice durulayın ve fazla nemi çıkarmak için hafifçe sıkarak tamamen süzün.

4 Balığı hazırlayın

2 kg levrek filetoalarını kağıt havluyla tamamen kurulayın ve cimblele kalan deri veya kılçıkları çıkarın.

- 5 Keskin bir bıçak kullanarak levrek filetolarını enine 2,5 cm (1 inç) genişliğinde şeritler halinde dilimleyin, parçaları kalınlık bakımından eşit tutun.
- 6 **Balığı marine edin**

Hazırlanmış soğanlar ve dilimlenmiş levreği büyük cam veya seramik bir kaptaki birleştirin, sonra marinajı üzerine dökün.
- 7 Temiz ellerinizi veya maşayı kullanarak balık ve soğanları marinajla eşit şekilde kaplanması için hafifçe karıştırın, tüm parçaların marinaj içinde kaldığından emin olun.
- 8 Hava maruziyetini en aza indirmek için plastik folyoyu doğrudan balığın yüzeyine bastırarak sıkıca örtün.
- 9 12-24 saat buzdolabında bekletin, marinajdaki asidin balığı mat ve sıkı hale gelene kadar kürlenmesini sağlayın.
- 10 **Bitirin ve servis yapın**

Servis yapmadan 15 dakika önce buzdolabından çıkarın ve 100g taze çekilmiş karabiber ve isteğe göre ek tuzla baharatlayın. Soğuk servis yapın.

İpuçları

Her zaman mümkün olan en taze balığı kullanın - eğer sashimi olarak yemeyecekseniz, levrek marin için kullanmayın. Asitli marinaj kaliteyi artırır ancak kalitesiz balığı maskeleyemez.

Dilimlenmiş soğanları tuzlayın ve durulamadan önce en az 5 dakika süzülmesini bekleyin. Bu, dokuyu ve hafif soğan aromasını korurken sert tadı giderir.

Balığı marinajla karıştırırken eldiven giyin, ellerinizdeki yağların geçmesini önlemek ve çiğ balık işlerken hijyeni sağlamak için.

Balık filetolarını eşit şekilde dilimleyin (yaklaşık 2,5 cm genişliğinde) eşit marine edilmeyi sağlamak için. İnce dilimler çok sert olur, kalın parçalar ise düzgün marine olmayabilir.

Marine olan balığı oksidasyon ve kontaminasyonu önlemek için plastik folyoyla sıkıca örtün. Folyoyu hava maruziyetini en aza indirmek için doğrudan yüzeye bastırın.

Servis yapmadan hemen önce tatmayı kontrol edin ve baharatları ayarlayın, marinasyon sırasında tatlar yumuşamış ve bütünleşmiş olacaktır. Ek limon suyu veya karabiber gerekebilir.

Levrek marin'i buzdolabından çıkardıktan sonra gıda güvenliğini korumak için 30 dakika içinde servis edin ve çapraz kontaminasyonu önlemek için her zaman temiz mutfak eşyaları kullanın.

Levrek bulunamazsa halibut veya mercan balığı gibi diğer sert, beyaz balıklarla deneme yapın, balığın yoğunluğu ve kalınlığına göre marinasyon süresini ayarlayın.