



Balık Reçeteleri - 2



www.kozamutfak.com.tr



TAZE BAHARATLARLA LEZZETLENDİRİLMİŞ ZEYTINYAĞINDA SOMON KONFI VE SOYA FASULYESİ PÜRESİ

Malzemeler:

150 gr	Somon fileto (2 cm küp kesilmiş)
3 su bardağı	Zeytinyağı
2 dal	Taze kekik
2 dal	Taze biberiye
2 diş	Sarımsak
Tuz	

Soya Fasulyesi Püresi İçin:

200 gr	Edamame (soya fasulyesi-haşlanmış ve soyulmuş)
1 adet	Arpacık soğan
1/2 diş	Sarımsak
3-4 y. kaşığı	Tavuk suyu
4-5 yaprak	Taze fesleğen(ince kıylımış)
Tuz-karabiber	

Salsa İçin:

1/2 adet	Domates (küçük küp doğranmış)
1 t. kaşığı	Kırmızı soğan (ince kıylımış)
1 y. kaşığı	Acetum Blaze (çekirtilmiş balsamik sirkesi)
1 y. kaşığı	Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Zeytinyağını bir sos kabına alın (zeytinyağının yüksekliği balıkların üzerini geçecek kadar derin olmalı). 60-70 °C' ye kadar ısıtın ve ocaktan alın. Biberiye, kekik ve sarımsağı içine atın ve lezzetlerin zeytinyağına geçmesi için en az 30 dk. bekleyin. Bu işlem önceden yapılmış zeytinyağı hazırlanabilir ve aynı zeytinyağı kullanım sonrası süzdürülerek tekrar kullanılabilir. Daha sonra içerisindeki baharatları alıp zeytinyağını tekrar 60-70 °C sıcaklığı kadar ısıtın. Ocaktan alıp bu defa balık küplerini içine bırakın ve bir kenarda 15 dk. bekletin. Bu arada haşlanmış soya fasulyelerini karıştırıcıya alın. 1 kaşık tereyağından arpacık soğanı ve sarımsağı soteleyip karıştırıcıya ilave edin. Fesleğen, tavuk suyu, tuz ve karabiberi de ekleyip püre haline getirin. Salsa için tüm malzemeleri karıştırın.



PANKO İLE KAPLANMIŞ ÇITIR KARİDESLER, CHILI - MAYONEZ DİP SOS İLE

Malzemeler:

4 adet	İri karides (kuyruğu üzerinde bırakılmış)
1 adet	Yumurta
2 y. kaşığı	Chaokoh Hindistancevizi Sütlü Un
1 y. kaşığı	Panko (Japon ekmek kırtısı)
3-4 y. kaşığı	Hindistancevizi
2 y. kaşığı	Tuz, karabiber

Sos İçin:

2 y. kaşığı	Mayonez
1 y. kaşığı	Mae Ploy Tatlı Biber Sosu

Hazırlanışı:

Karidesleri ortalarından uzunlamasına keserek, kelebek şeklinde açın. Tuz ve biberle lezzetlendirin. Yumurtayı ve hindistancevizi sütlünü çırpin. Panko ve hindistancevizi karıştırın. Karidesi önce una, sonra yumurta karışmasına, daha sonra panko karışmasına batırarak etrafını kaplayın. Kızgın yağda kızartın. Mayonez ve tatlı biber sosunu karıştırın. Yeşillilikler ve sos ile servis edin.



TANDOORİ SOMON

Malzemeler:

160 gr	Somon fileto
1 y. kaşığı	Patak's Tandoori Köri Ezmesi

Kuskus İçin:

100 gr	Tipiak Kuskus
1/2 su bardağı	Su
1/4 adet	Kırmızı biber
1/4 adet	Kabak
3-4 adet	Kiraz domates
10 gr	Çam fistığı (kavrulmuş)
1 diş	Sarımsak
1 y. kaşığı	Maydanoz (ince kıylımış)
Zeytinyağı	

Hazırlanışı:

Somon filetonun her tarafına tandoori ezmesini firça ile sürün. 190 °C' ye ısıttığınız fırında 8-9 dk. pişirin. Bu arada kabak ve biberi dilimleyin. 1-2 kaşık zeytinyağı ile sarımsak püresini karıştırıp sebzelerin üzerine sürün. Izgarada pişirin. Kuskusun üzerine kaynar suyu dökün ve bir kenarda şısmesi için bekletin (yaklaşık 10 dk.). Kuskus hazır olduğunda çatalla karıştırın. Izgara sebzeleri, tavada sotelediğiniz kiraz domatesleri, çam fistığıyla maydanozu ekleyip, tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin. İçine 1 y. kaşığı da zeytinyağı ilave edip hafifçe ısıtın ve pişen balıklı birlikte servis edin.



FISH AND CHIPS

Malzemeler:

- 150 gr Balık fileto (etli bir balıktan)
 1 su bardağı JFC Tempura Unu
 3/4 su bardağı Su
 Kızartmalık patates
Casa Fiesta Tako Baharatı
Casa Fiesta Jalapeno Peynir Sosu

Tartar Sos İçin:

- 2 y. kaşığı Mayonez
 1 t. kaşığı Schamel Yaban Turbu Sosu
 1/2 adet Salatalık turşusu (küp doğranmış)
 1 t. kaşığı Limon suyu
 1 t. kaşığı Frenk soğanı (ince kiyılmış)

Hazırlanışı:

Su ve tempura ununu karıştırın, akişkan bir hamur elde edin. Balık filetöyü tuzlayıp, biberleyin ve bu hamurun içerisinde bandırıp kızığın yağıda kızartın. Bu arada patatesleri de kızartın ve kızarttıktan sonra fajita baharatı ile karıştırın. Hafifçe ısıttığınız peynir sosunu da patateslerin üzerine dökün. Tartar sos için tüm malzemeleri karıştırın. Balığı bol patates kızartması ve tartar sos ile servis edin.



BALIK KEKLERİ

Malzemeler:

- 200 gr Levrek fileto
 200 gr Patates
 1/2 adet Kırmızı soğan (ince kiyılmış)
 1 diş Sarımsak (dilimlenmiş)
 1 y. kaşığı Dereotu
 2 adet Yeşil soğan
 3 t. kaşığı Lee Kum Kee İstiridye Sosu
 1 y. kaşığı Panko (Japon ekmek kırlıltısı)

Servis İçin:

- 1 y. kaşığı Bulldog Tonkatsu Sos
 Mevsim yeşillikleri

Hazırlanışı:

Somonu ve patatesi ayrı ayrı haşlayın. Patatesleri püre haline getirip içerisinde 1 yemek kaşığı tereyağı ve az tuz-biber ilave edin. Somondan küçük parçalar koparıp bu karışımıla karıştırın. Soğan, sarımsak, yeşil soğanı da tereyağı ve sıvıyağ karışımında soteleyip, son anda dereotunu ekleyin; patates ve somon karışımına ilave edin. İstiridye sosunu da ilave edin. Buzdolabında en az 30 dk. dinlendirin. Daha sonra küçük metal çemberlerin içerisinde ikişer yemek kaşığı pılaştırıp, sıkıştırın. Üzerlerine birer tutam panko serpiştirin. 180 °C' ye ısıtılmış fırında 10 dk. ısının. Yeşillikler ve üzerine gezdirdiğiniz tonkatsu sosu ile servis edin.



SOMON VE KUŞKONMAZLI KİŞ

Malzemeler:

- 6 adet Pidy Kiş (8,5 cm)
 200 gr Somon fileto
 100 gr Silver River Kuşkonmaz (11 cm)
 1 adet Kırmızı soğan
 1 adet Kirmizi soğan
 1 adet Yumurta
 200 ml Krema
 2 y. kaşığı Greci Pronto Fresco 5 Peynir Sosu
 Tereyağı, sıvıyağ, tuz-biber

Servis İçin:

Karışık mevsim yeşillikleri

Hazırlanışı:

Somonu 10 dk. haşlayın ve 1 cm genişliğinde parçalara ayırin. Kuşkonmazları kaynar suda 1 dk. haşlayıp süzdürün. Soğanları az tereyağı ve sıvıyağ karışımında kavurun. Yumurta, krema ve peynir sosunu karıştırın. Tüm malzemeleri tuz ve biberle lezzetlendirdiğinizden emin olun. Kişin tabanına soğanları yayın. Üzerine somon parçalarını ve kuşkonmazları serpiştirin. Yumurtalı karışım ile kişileri doldurun. 170 °C' ye ısıtılmış fırında 12-13 dk. kadar pişirin. Yeşillikler ile servis edin.



BALIK ŞİŞ

Malzemeler:

- 150 gr Kılıç balığı veya etli bir balık filetosu
 1/2 adet Kirmızıbiber
 1/2 adet Limon (dilimlenmiş)
 2 adet Yeşil soğan
Santa Maria Barbekü Baharatı
Barbekü Sosu

Garnitur olarak:

- 1 adet Patlıcan (közlenmiş)
 1/2 adet Domates (közlenmiş)
 2 adet Arpacık soğan (közlenmiş)
 1 y. kaşığı Acetum Blaze (çektilmiş balsamik sirkesi)
 2 y. kaşığı Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Balığı ve şişe dizeceğiniz sebzeleri aynı büyüklükte doğrayın. Şişe dizip, üzerine barbekü baharatı ve az sıvıyağ serpiştirin. Izgarada pişirin. Pişmesine yakın fırçayla üzerine barbekü sosu sürünen. Bu işlemi balığın her iki tarafı için tekrar edin. Balıklar pişmeden önce patlıcan, domates ve soğanı közleyin. Birlikte kıymın, blaze ve zeytinyağı ile karıştırın. Bu karışımı balık şiş ile birlikte servis edin.



ZEYTINYAĞINDA SOMON KONFİ VE SOYA FASULYESİ PÜRESİ

Taze baharatlarla lezzetlendirilmiş zeytinyağında pişirilmiş somon filetosu, feslegenli soya fasulyesi püresi ve balsamik sırkeли salsa ile

PANKO İLE KAPLANMIŞ ÇITIR KARIDESLER

Hindistancevizi sütu ve hindistancevizi parçaları ile lezzetlendirilmiş, Japon ekmek kırıntısı ile panelenmiş ve kızartılmış karidesler, chili-mayonez ile

TANDOORI SOMON

Geleneksel Hint tandır baharları ile kaplanıp fırınlanmış somon balığı, izgara sebzeli kuskus üzerinde

FISH AND CHIPS

Klasik balık reçetesinin farklı bir sunumu, tempura hamuru ile kaplanmış kızarmış balık parçaları, cedar peynir soslu ve baharatlı patatesler ve yabanturba tartar sosu ile

SOMON VE KUŞKONMAZLI KİŞ

Çitir kiş içerisinde, krema ve 5 peynir sosu ile harmanlanmış, somon ve kuşkonmaz, mevsim yeşillikleri ile

BALIK ŞİŞ

Barbekü baharları ve barbekü sosu ile lezzetlendirilmiş, izgara balık parçaları, balsamik közlenmiş patlıcan, domates ve arpacık soğan ile

BALIK KEKİ

Patates püresi, taze baharatlar ve istiridye sosu ile harmanlanmış balık parçaları, fırında üzeri kızartılarak, tonkatsu sosu ve mevsim yeşillikleri ile