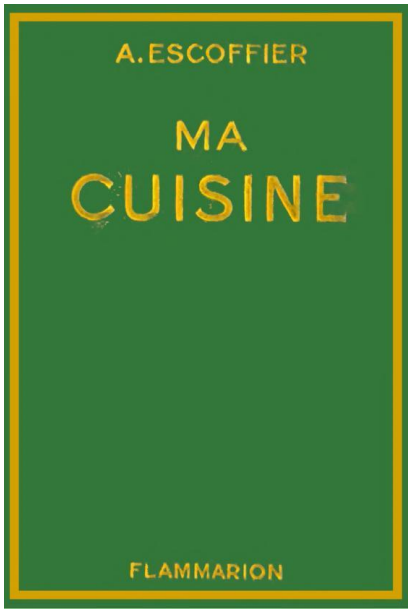
Benim Mutfağım
[CITATION]

Doğan, M., (2026). Auguste Escoffier'in Ma Cuisine-Benim Mutfağım (1934)'dan (7) s. 126-142.
İstanbul Gelişim Üniversitesi Kurumsal Akademik Arşivi.
https://acikerisimarsivi.gelisim.edu.tr/home

Murat Doğan[1]

[1]Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



A. ESCOFFIER

BALIKLAR

TATLI SU BALIKLARI

Provençal usulü balık çorbası. 6 kişi için oranlar: 1 kilo 500 sazan, levrek, tatlısu levreği balığı, bunları dikkatlice temizleyin, parçalar halinde doğrayın.

Bir tencerede birleştirin: 2 soğan, 2 pırasanın beyaz kısmı doğranmış; 2 veya 3 kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış domates; 2 diş ezilmiş sarımsak, bir tutam kıyılmış maydanoz; bir defne yaprağı; bir parça kereviz ve balık parçaları. Balıkların üzerini örtecek miktarda su ekleyin; her litre sıvı için 8 gram tuz ve bir tutam biber ile tatlandırın, ardından bir tutam safran; kaynamaya bırakın, 15 dakika yüksek ateşte pişirin.

Çorbanın suyunu, bir çorba kasesine dizilmiş beyaz ekmek dilimlerinin üzerine dökün; balıkları biraz court-bouillon ile bir tabağa yerleştirin. Önce çorbayı, ardından balığı yerler, bazen Aïoli veya Provençal Tereyağı soslu bir sosiyer ile birlikte servis edilir.

NOT. — İsteğe bağlı olarak safranı çıkarabilirsiniz.

Ev usulü levrek çorbası. 6 kişi için oranlar: 200-250 gram ağırlığında 1 kilo 500 levrek; bunları dikkatlice temizleyin, filetolarını çıkarın, soğukta tutun.

Başlar, kılçıklar ve 2 litre su ile, bir doğranmış soğan, bir defne yaprağı, 2 diş sarımsak, maydanoz dalları, 16 gram tuz, birkaç öğütülmüş karabiber tanesi ile aromalandırılmış bir court-bouillon hazırlayın. 20 dakika kaynatın. Çorba suyunu ince süzgeçten geçirin.

Diğer yandan, 2 pırasanın beyaz kısmını ince ince doğrayın; bir tencerede 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 5-6 kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış domates ile birlikte koyun; pırasa ve domatesleri birkaç dakika pişirin ve hazırlanan court-bouillon ile sıvı ekleyin. Kaynamaya bırakın ve 300 gram pirinç ile bir tutam safran ekleyin. 25-30 dakika pişirin.

Bu çorba biraz koyu kıvamda ve pirinç oldukça pişmiş olmalıdır.

NOT. — Pirinci isteğe bağlı olarak kalın şehriye, küçük makarna, patates ile değiştirebilir veya sadece çorba suyunu çorba kasesine dizilmiş ekmek dilimlerinin üzerine dökebilirsiniz.

Bu tür çorbayı aynı zamanda angler balığı, küçük sazanlar, tatlısu levreği, turna balığı vb. ile de hazırlayabilirsiniz.

Levrek ve diğer belirtilen balık filetolarının kullanımı. Hafifçe tuzlayın, unlayın ve tavada yağda veya tereyağında meunière usulü pişirin veya, una buladıktan sonra, çırpılmış yumurtaya batırın; ardından galeta ununa bulayın ve tavada tereyağı veya yağda pişirin.

Aynı zamanda domates sosu servis edin.

ALOS

Izgara Alos. Bütün olarak servis edilmek üzere: Tercihen 500-600 gram alos seçin; ince çizikler atın, tuz, biber ile tatlandırın ve birkaç an yağ, limon suyu, maydanoz sapları, bir parça kekik ve defne ile marine edin. Düşük ateşte ızgara yapın, ara sıra yağ veya eritilmiş tereyağı ile sıvı yağlayın.

Eşlikçi: Maître-d'Hôtel Tereyağı, Ançüez Tereyağı, Béarnaise.

Alos ızgara ile genellikle tereyağında eritilmiş kuzukulağı, krema ile inceltilmiş yumurta sarıları ile bağlanmış, tuz ve biber tatlandırması ile birlikte servis edilir.

Alos biraz büyük olduğunda ve bütün olarak servis edilmek istendiğinde, fırında pişirebilirsiniz; bu durumda bir tabağa koyun, hafifçe galeta unu serpin ve ara sıra yağ ile sıvı yağlayın.

Dilimler halinde servis edilmek üzere: Yaklaşık bir buçuk santimetre kalınlığında dilimler halinde doğrayın; tuz ve biber ile tatlandırın, yukarıdaki gibi birkaç an marine edin ve ızgara yapın.

YILAN BALIKLARI

Yılan balığını çeşitli şekillerde hazırlayabilirsiniz: Kızarmış, Matelote, Meunière, Poulette, Provençale, vb.

İlk koşul, yılan balığının akarsularda veya en azından yenilenebilir sularda yakalanmış olmasıdır, böylece yılan balığı çamur tadı taşımaz.

Kızarmış Yılan Balığı. Küçük yılan balıkları seçin; parçalara ayırın, tatlandırın, una bulayın, yağda kızartın.

Matelote. Orta boy yılan balıkları seçin, temizleyin, derilerini yüzün ve parçalara ayırın; parçaları yüksekliğinden geniş bir tencereye yerleştirin (**1 kilo balık için**): 2 doğranmış soğan, maydanoz dalları, bir defne yaprağı, kekik dallarından oluşan bir buket; 2 veya 3 diş sarımsak, birkaç

karabiber tanesi, 8-10 gram tuz. Bir litre çeyrek kırmızı şarap ile sıvı ekleyin; kaynamaya bırakın, bir desilitre konyak ekleyin, yakın ve kapağı kapalı olarak pişirmeyi tamamlayın.

Yılan balığı parçalarını derin bir tabağa yerleştirin, tereyağında kızartılmış mantarlar ve glace küçük soğanlar ile garnitür yapın; sıcak tutun.

Pişirme suyunu, içine 60 gram un iyice karıştırılmış 75-100 gram tereyağı ile bağlayın. Tatlandırmayı ayarlayın; sosu chinois'den geçirerek yılan balığı parçalarının üzerine dökün.

Tereyağında kızartılmış krutonlar ile garnitür yapın.

NOT. — Damak tadınıza göre, balığı beyaz şarap ile sıvı ekleyebilir ve matelote'u kırmızı şarapta olduğu gibi tamamlayabilirsiniz.

Meunière Yılan Balığı. Orta boy yılan balıkları seçin; parçalara ayırın, tatlandırın, una bulayın ve tavada tereyağında pişirin.

Servis tabağına yerleştirin, limon suyu ile sıvı yağlayın ve kıyılmış maydanoz serpin. Pişirme tereyağına birkaç parça tereyağı ekleyin, ısıtın; tereyağı köpürmeye başladığında, kaynar halde yılan balığı parçalarının üzerine dökün.

NOT. — Çeşitlilik için, pişirdikten sonra yılan balıklarına tereyağında kızartılmış çömantar mantarı karıştırabilirsiniz.

Poulette Yılan Balığı. Derilerini yüzün, parçalara ayırın; parçaları bir tencereye koyun, soğuk su ile örtün ve birkaç saniye kaynatın; süzün, soğuk suda yıkayın.

1 kilo yılan balığı için, 75 gram tereyağını ısıtın, içine 60 gram un karıştırın; kızartmadan birkaç dakika yavaşça pişirin. Yılan balığı parçalarını ekleyin, her parçanın roux'un sıcağı ile temas etmesi için bir kaşık ile karıştırın.

Çeyrek litre beyaz şarap ve üç çeyrek litre su ile sıvı ekleyin; bir düzine küçük soğan ekleyin; bir buket garni: maydanoz dalları, defne yaprağı, kekik dalları; 8 gram tuz, bir tutam biber. Kaynamaya bırakın, kısık ateşte 25-30 dakika pişirin.

Yılan balığı parçalarını küçük soğanlar ve tereyağında sotelenmiş birkaç mantar ile derin bir tabağa yerleştirin. Sosu, birkaç yemek kaşığı krema ile inceltilmiş 3 yumurta sarısı ile bağlayın.

Chinois'den geçirerek yılan balığı parçalarının üzerine dökün, hafifçe kıyılmış maydanoz serpin.

"Poulette Yılan Balığı"nı her zaman haşlanmış patates ile eşlik edebilirsiniz.

Provençale Yılan Balığı. Yılan balığını "Poulette" için olduğu gibi parçalara ayırın; birkaç saniye kaynar suda bekletin, süzün, soğuk suda yıkayın, kurulayın, tuz ve biber ile tatlandırın ve una bulayın.

1 kilo - 1 kilo 500 balık için, bir tencere veya toprak tavada 4-5 büyük yemek kaşığı zeytinyağı ısıtın; içine 4 yemek kaşığı doğranmış soğan karıştırın; soğan sararmaya başladığında, yılan balığı parçalarını ekleyin, soğan ile birlikte birkaç an kavurun; çeyrek litre beyaz şarap ile sıvı ekleyin, yarıya kadar azaltın, ardından bir buçuk libre olgun, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış domates ekleyin, tuz ve biber tatlandırması, bir parça sarımsaklı bir tutam kıyılmış maydanoz. Tencerenin kapağını örtün ve kısık ateşte 25-30 dakika pişirin.

Bir evde, bu yahninin içine domates ile aynı anda parçalar halinde patates ekleyebilirsiniz, bu da mükemmel bir öğle yemeği tabağı oluşturur.

Orta boy yılan balığı, parçalara ayrılmış, iyi aromalandırılmış beyaz şarap court-bouillon'da pişmiş, pişme suyu içinde soğutulmuş, mükemmel bir başlangıç yemeği sağlar.

Tartare Yılan Balığı. Parçalara ayrılmış, beyaz şarap court-bouillon'da pişmiş; parçalar soğuduktan sonra, kurulayın, una bulayın, ardından çırpılmış yumurtaya batırın, sonra galeta unu veya ekmek içi ile kaplayın ve kızartın.

Aynı zamanda Tartare sosu servis edin.

Bezelye sezonunda, sadece bezelye ile veya yarım bezelye yarım yeni patates ile mükemmel yılan balığı yahnileri yapabilirsiniz: Tercihen küçük yılan balıkları seçin, parçalara ayırın, tuz ve biber ile tatlandırın, una bulayın. Bir tencerede birkaç yemek kaşığı tereyağı ısıtın, yılan balığı parçalarını ekleyin, birkaç an kavurun, ardından bir düzine küçük soğan ve bezelyeleri karıştırın; sebze ve balığı örtecek kadar sıcak su ile sıvı ekleyin; yahniyi bir buket garni ile aromalandırın, tuz ve biber tatlandırması. Tencerenin kapağını örtün, orta ateşte 30-35 dakika pişirin.

NOT. — Bezelyeleri isteğe bağlı olarak Bakla ile değiştirebilirsiniz.

BARBEAU VE BARBILLON

Uyarı. — Bu balığın yumurtalarını asla kullanmayın.

Ev usulü court-bouillon'da Barbeau. Doğranmış soğan, dal maydanoz, küçük kereviz dalı, kekik, defne, sarımsak dişleri, tuz ve karabiber tanesi ile aromalandırılmış beyaz şarap court-bouillon'da pişirin.

Kapari Sosu ve İngiliz usulü patates ile birlikte servis edilir.

Court-bouillon'da pişmiş ve soğutulmuş barbeau, vinaigrette sosu veya Mayonez sosu eşliğinde, mükemmel bir öğle yemeği tabağı oluşturur.

Aynı zamanda bir patates salatası da servis edebilirsiniz.

Balık pişirmek için kullanılan court-bouillon, bir sonraki öğün için mükemmel bir çorba hazırlamak üzere kullanılabilir.

Örnek: 2 litre chinois'den geçirilmiş court-bouillon için, tereyağında hafifçe sarartılmış bir orta boy soğan ve bir pırasanın beyaz kısmını ekleyin; birkaç kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış domates ekleyin, domatesi 8-10 dakika pişirin, court-bouillon ile sıvı ekleyin. 12-15 dakika kaynatın ve içine ekmek dilimleri dizilmiş bir çorba kasesine dökün.

Bu çorbaya isteğe bağlı olarak bir tutam safran ekleyebilirsiniz.

Ekmeği çorbada pişmiş kalın şehriye ile değiştirebilirsiniz; burada biraz safran eklemesi neredeyse zorunludur. Aynı anda servis edilen rendelenmiş peynir bu çorbayı lezzetli şekilde tamamlayacaktır.

NOT. — Çorba, çorbalar veya pilav pirinci hazırlamak için kullanılan balık court-bouillon'larına asla sirke eklemeyin.

Barbillon. 500-800 gram arasında değişen küçük Barbeau'ya bu ad verilir. Çoğunlukla çeşitli balık içeren Matelotelerin bir unsurudur.

Matelote için, "Yılan Balığı Matelote" için belirtildiği gibi işlem yapın.

Izgara Barbillon. İnce çizikler atın, tatlandırın, yağ ile sıvı yağlayın ve yavaşça ızgara yapın.

Eşlikçi olarak: Maître-d'Hôtel Tereyağı, Ançüez Tereyağı, Mayonez Sosu, vb. "Izgara Barbillon"a uygundur.

Meunière Barbillon. En küçükleri arasından seçilmelidir. Çizikler atın, tuz ve biber ile tatlandırın, una bulayın, tavada tereyağında pişirin. Tabağa yerleştirin, limon suyu ile sıvı yağlayın; pişirme tereyağına birkaç parça taze tereyağı ekleyin; güçlü şekilde ısıtın ve tereyağı köpürmeye başladığında balığın üzerine dökün.

Fırında Barbillon. Orta boy seçin. Çizikler attıktan sonra, tatlandırın, bir fırın tepsisine koyun, yağ veya tereyağı ile sıvı yağlayın ve fırında pişirin.

Izgara Barbeau için olduğu gibi, isteğe bağlı bir sos ile birlikte servis edin.

Ancak, kalabalık bir aile için mükemmel ve avantajlı olan, balığı fırına koyarken, küçük küpler halinde doğranmış patates ve birkaç yemek kaşığı doğranmış soğan ile çevrelemektir.

Tatlandırmayı tamamlayın. Pişirme sırasında balık ve patatesleri ara sıra eritilmiş tereyağı veya yağ ile sıvı yağlayın.

Balığı fırından çıkarırken kıyılmış maydanoz serpin.

Good-femme usulü Barbillon. 700-800 gram bir barbillon seçin; çizikler atın, bolca tereyağlanmış bir graten tabağına yatırın, tuz ve biber ile tatlandırın, kabaca kıyılmış maydanoz ve 2 doğranmış arpacık soğanı serpin, doğranmış mantar ve birkaç yemek kaşığı ekmek içi veya galeta unu ile örtün. Bir kadeh beyaz şarap ve yarım limonun suyu ile sıvı ekleyin. Pişme suyu ile sık sık sıvı yağlayarak fırında yavaşça pişirin.

BRÈME

Brème, matelote olarak kullanılabilen biraz sıradan bir balıktır. Büyük brèmeler genellikle ızgara yapılır veya fırında pişirilir.

BROCHET

Mümkün olduğunca 2-3 kilo ağırlığında parçalar seçilmelidir. **Ancak turna balığı yumurtalarını asla kullanmayın.**

Turna balığı birçok şekilde hazırlanır. Burada sadece en basit formülleri vereceğim.

Kırmızı Şaraplı Brochet. Tercihen küçük bir turna balığı seçin; balık tenceresine koyun; tam uygun büyüklükte; aşağıdaki aromalarla garnitür yapın: bir doğranmış soğan, maydanoz dalları, kekik, defne, bir parça kereviz ve 2 diş sarımsak, birkaç karabiber tanesi. Balığı örtecek kadar kırmızı şarap ile sıvı ekleyin; her litre sıvı için 8 gram tuz ile tuzlayın; yavaşça pişirin.

"Eski Mutfak"ta, kırmızı şarap court-bouillon'da pişirilen çeşitli balıklara "Mavi Balık" adı verilirdi.

Eritilmiş tereyağı veya balık pişme suyunun bir kısmı ile eşlik edilirdi, litre başına 60 gram un eklenmiş 75 veya 100 gram tereyağı ile bağlanmış, balık pişme suyunun her litresine bir kaşık Ançüez tereyağı eklenerek tamamlanırdı.

Brochet Pilaw. 1 kilo - 1 kilo 500 ağırlığında bir turna balığı seçin. Filetolarını çıkarın, temizleyin, ceviz büyüklüğünde kare parçalar halinde doğrayın; tuz ve biber ile tatlandırın ve una bulayın.

Baş, kılçık, parçalar ve yaklaşık üç çeyrek litre su ile şu şekilde aromalandırılmış bir court-bouillon hazırlayın: maydanoz dalları, küçük bir defne yaprağı, kekik dalları ve bir doğranmış soğan; 6 gram tuz, birkaç öğütülmüş karabiber tanesi. 15 dakika kaynatın ve ardından çorba suyunu ince süzgeçten geçirin.

Pilav Pirinci. 60 gram tereyağında ince doğranmış bir kaşık soğanı hafifçe sarartın, 250 gram pirinç ekleyin, pirincin tereyağı ile iyice temas etmesi için birkaç saniye bir kaşık ile karıştırın. Elde edilen court-bouillon'un üçte ikisi ile sıvı ekleyin.

Tencerenin kapağını örtün, mümkünse fırında 18 dakika pişirin.

Pirinç pişerken, turna balığı parçalarını tavada soteyin ve ardından pirince karıştırın. Giriş tabağına yerleştirin. Aynı zamanda domates sosu veya köri sosu veya paprika vb. sos servis edin.

Court-bouillon'da Brochet. Turna balığını beyaz şarap court-bouillon'da veya sadece suda pişirin, şu şekilde aromalandırın: soğan, havuç, maydanoz dalları, defne yaprağı, kekik, sarımsak; tuz, karabiber tanesi. Court-bouillon'da sirke kullanmayın, böylece daha sonra çorba olarak kullanabilirsiniz.

Court-bouillon'da pişmiş turna balığı sıcak veya soğuk yenir.

Sıcak soslarla: Kapari, Kırmızı Şarap, Hollandaise.

Soğuk soslarla: Mayonez, Ravigote, yeşil.

Lyon'da, büyük turna balıklarının eti ile çok beğenilen nefis queneller yapılır.

SAZAN

Kırmızı Şaraplı Sazan. 6-8 kişi için oranlar: Pullu olmayan türden bir sazan seçin ve kırmızı şaraplı ve az sıvılı brochet için belirtildiği gibi pişirin.

60-75 gram tereyağı ve aynı miktarda un ile küçük bir roux yapın; unu birkaç an pişirin; tencereyi ateşten alın ve ne çok koyu ne çok sıvı bir sos elde etmek için roux'u yavaş yavaş sazanın pişme suyu ile seyreltin.

15-20 dakika yavaş kaynama verin. Sosu ince süzgeçten başka bir tencereye geçirin ve içine 75 gram taze tereyağı ve 2 çay kaşığı ançüez özü karıştırın.

Sazanı servis tabağına yerleştirin, glace küçük soğanlar, tereyağında sotelenmiş çömantar veya mantarlar ile çevreleyin ve sosun bir kısmı ile örtün. Sosun geri kalanını bir sosiyerde servis edin.

NOT. — Çömantarları başka herhangi bir yenilebilir mantar türü ile değiştirebilirsiniz.

Court-bouillon'da pişmiş sazan, kırmızı şarap veya beyaz şarap ile, hem sıcak hem soğuk yenir.

Beyaz şarap court-bouillon'da pişmiş "somon rengi" sazan, şüphesiz biraz baharatlı bir Ravigote sosu veya Kremalı Yaban Turpu sosu eşliğinde, en iyi sofralarda yer almaya layık bir öğle yemeği yemeğidir.

Bu pişirmelerden artan court-bouillonlar, diğer balıkların pişirilmesi ve çeşitli Mateloteler için kullanılabilir.

Sazan Matelote. Matelote için, en küçükleri almak tercih edilir.

"Yılan Balığı Matelote" ile aynı şekilde işlem yapın.

İngiliz usulü Sazan Filetosu. Orta boy sazanların filetolarını çıkarın; derilerini yüzün, temizleyin, tuz ve biber ile tatlandırın, una bulayın, çırpılmış yumurtaya batırın, sonra galeta unu veya ekmek içine bulayın. Tavada yağda veya tereyağında pişirin.

Aynı zamanda Maître-d'Hôtel tereyağı servis edin.

SAZAN SÜTÜ

Sazan Sütü çok aranan bir yemektir.

Sütleri çeşitli şekillerde hazırlayabilirsiniz: Birkaç dakika tuzlu suda poşe edin, süzün, kurulayın, tuz ve biber ile tatlandırın, una bulayın ve tavada tereyağında pişirin. Servis tabağına iyice sıcak yerleştirin, biraz limon suyu ile sıvı yağlayın ve kıyılmış maydanoz serpin.

Ayrıca, sütleri una buladıktan sonra, çırpılmış yumurtaya batırıp ekmek içine bulayabilir ve tavada tereyağında renklendirebilirsiniz.

Böyle hazırlandığında, Maître-d'Hôtel tereyağı, içine doğranmış haşlanmış yumurta eklenmiş Béchamel sosu ile eşlik edebilirsiniz.

Florentine usulü Sazan Sütü. Sütleri tuzlu suda poşe edin, süzün, kurulayın ve tavada birkaç dakika tereyağında pişirin. Bir tabaka ıspanağın üzerine yerleştirin, ıspanağı haşlayın, iyice süzün, sıkın ve kabaca doğrayın, ardından tüm nemi çıkarmak için bir tencerede tereyağında çevirin. Béchamel sosu ile örtün, yüzeyine rendelenmiş peynir serpin, eritilmiş tereyağı ile sıvı yağlayın ve salamandra veya fırında hafifçe gratin yapın.

Périgourdine Sütü. Sütleri öncekiler gibi hazırlayın; poşe edin, süzün, kurulayın, birkaç dakika tereyağında pişirin; hafif bir Béchamel sosu tabakası koyulmuş bir tabağa yerleştirin.

Sütleri trüf dilimleri ile örtün; Béchamel sosu ile örtün, yüzeyine rendelenmiş peynir serpin, eritilmiş tereyağı ile sıvı yağlayın ve salamandra veya fırında hafifçe gratin yapın.

Joinville usulü Sazan Sütü. Trüfe boyuna ikiye bölünmüş kereviz kuyrukları ekleyerek "Périgourdine" gibi hazırlayın.

Kerevizleri pembe karides ile değiştirebilirsiniz.

LOTTE

Bir ila üç ayak boyutunda bir balık, lotte hem tatlı hem tuzlu suda yaşar, eti beyaz, tadı oldukça hoştur; hacimli karaciğeri hassas bir gıda olarak kabul edilir; yumurtaları, brochet ve barbeau'nunkiler gibi mide bulantısına neden olur, bu nedenle kullanmaktan kaçınılmalıdır.

Lotte karaciğeri, Sazan Sütü ile tamamen aynı şekilde işlenir.

Lotte eti, biraz sıradan olsa da, dikkate alınmayı hak eder. Tuz ve biber ile tatlandırılmış, una bulanmış, tavada tereyağında pişmiş escaloplar halinde, Meunière, Dugléré, Provençale usulleriyle, hem ekonomik hem de lezzet açısından takdir edilen hazırlamalardır.

Dugléré usulü Lotte. Filetolarını çıkarın, escaloplar halinde doğrayın, tuz ve biber ile tatlandırın, una bulayın, tereyağlanmış bir soté tabağına yan yana dizin. **Bir libre balık için,** bir büyük yemek kaşığı ince doğranmış soğan, 3-4 kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış domates, bir tutam kıyılmış maydanoz, tuz, biber ve birkaç yemek kaşığı beyaz şarap ekleyin. Hızlıca pişirin ve escalopları servis tabağına yerleştirin.

50 gram ince tereyağı ve biraz limon suyu ekleyerek sosu tamamlayın ve escalopların üzerine dökün.

Provençale usulü Lotte. Lotte'u Dugléré için olduğu gibi escaloplar halinde doğrayın; tuz ve biber ile tatlandırın, una bulayın, bir soté tabağına yan yana dizin. **Bir libre balık için,** 2 yemek kaşığı ince doğranmış soğan, 4-5 kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış domates, kıyılmış maydanoz, bir tutam safran ve bir parça sarımsak ekleyin.

4-5 yemek kaşığı zeytinyağı, bir kadeh beyaz şarap ve bir kadeh su ile hepsini sıvı yağlayın. Soté tabağının kapağını örtün, oldukça yüksek ateşte 15-18 dakika pişirin.

Escalopları kızarmış ekmek dilimleri üzerine yerleştirin ve sos ile örtün.

Provençale usulü Lotte escaloplarına pilav pirinci de eşlik edebilirsiniz; bu durumda kızarmış ekmeği çıkarırsınız.

Meunière usulü Lotte. Escaloplar halinde doğrayın; tuz ve biber ile tatlandırın, una bulayın ve tavada tereyağında pişirin.

Servis tabağına yerleştirin; birkaç damla limon suyu ile sıvı yağlayın. Pişirme tereyağına birkaç parça tereyağı ekleyin; güçlü şekilde ısıtın ve escalopların üzerine dökün.

NOT. — Meunière usulü escaloplar, sotelenmiş patates, püre patates, haşlanmış patates, ıspanak, kuzukulağı vb. ile eşlik edilebilir.

"A la Meunière" denilen tüm balıklar için de aynıdır. Lotte eti biraz sert olduğundan, bezelye, Bakla, patates, patlıcan, kabak vb. ile mükemmel yahni kombinasyonlarına uygundur.

NOT. — Deniz lotte'su, tatlı su lotte'sundan daha üstündür.

PERCHE

Küçük perçeler genellikle kızartılır.

Ortalamalar Meunière usulü işlenir veya karışık Matelotelerin bir unsurunu oluşturur.

Büyükler court-bouillon'da veya fırında pişirilir.

SOMON

Bütün somon parçaları genellikle sirke court-bouillon ile işlenir, soğuk sıvı eklenir, bir soğan, doğranmış havuç; dal maydanoz, defne, kekik, litre su başına 12 gram tuz, karabiber tanesi ile aromalandırılır. Balık parçasının üzerini bir havlu ile örtün ve yavaşça kaynamaya getirin. Pişirme çok kısık ateşte tamamlanır.

Court-bouillon'da somonun eşlikçisi genellikle şu sosları içerir: Kapari, Karides, Genevoise, Hollandaise, Istakoz, İstiridye, Mousseline, Nantua, Ravigote ve Vénitienne.

SOMON DARNES

Darne, parçanın ortasından alınan değişken büyüklükte bir parça olarak anlaşılır.

Darne'leri bütün somon için açıklandığı gibi court-bouillon'da pişirirsiniz ve aynı eşlikçi sosları içerirler.

Ancak, deneyimden sonra, Darne için court-bouillon'da sirkeyi avantajlı şekilde çıkarabilirsiniz.

Somon Kokotları. Bu kokotlar genellikle dikkatlice kılçıklardan arındırılmış pişmiş somon eti ile yapılır, Béchamel sosuna bulanır, sonra kokotlara konur; rendelenmiş peynir serpin, eritilmiş tereyağı ile sıvı yağlayın ve gratin yapın.

NOT. — Somona trüf dilimleri, doğranmış mantarlar ve duruma göre doğranmış haşlanmış yumurta karıştırabilirsiniz.

Somon Pirzolaları. Aparatın kompozisyonu: 300 gram pişmiş somon eti, 100 gram mantar, 30 gram trüf, hepsi çok küçük küpler halinde doğranmış, 2 yumurta sarısı ile bağlanmış 3-4 desilitre indirgenmiş Béchamel sosuna bulanmış.

Aparatı soğumak için bir tepsiye yayın, ardından yaklaşık 75 gram ağırlığında parçalara bölün; pirzola şeklinde şekillendirin; çırpılmış yumurtaya batırın, sonra taze hazırlanmış ekmek içine bulayın. Ekmek içi yoksa, ki bu her zaman küçük bir evde kolay değildir, galeta unu ile değiştirin; pirzolaları son anda kızartın.

Peçete üzerine kıyılmış maydanoz ile dizin.

Pirzolaları köri Béchamel sosu ile hazırlayabilirsiniz.

Pojarski usulü Somon Pirzolaları. Kılçıklardan arındırılmış 300 gram çiğ somon eti; bıçakla kabaca doğrayın, ardından 60 gram taze tereyağı ve krema ile ıslatılmış 60 gram ekmek içi ekleyin. Kompozisyon ince ve homojen olana kadar hepsini birlikte tekrar doğrayın; tuz ve biber ile tatlandırın.

Hepsini 5 veya 6 eşit parçaya bölün ve unlanmış tahta üzerinde pirzola şeklinde şekillendirin. Son anda, her iki tarafını renklendirerek, berrak tereyağında pişirin. Servis tabağına taç şeklinde dizin.

Garnitürler: Kereviz kuyrukları, karides; istiridye, trüf, mantar, çömantar, salatalık, köri pirinci, paprika, bu pirzolalara uygundur.

Belirtilen garnitür unsurları, Kremalı Béchamel sosu veya Normande sosuna bulanır.

Chambord usulü Somon Darne. Darne'yi pişmeye işaretleyin, tereyağında geçirilmiş, hafifçe kızartılmış mirepoix ile, şu şekilde: doğranmış soğan, küp havuç; dal maydanoz, bir defne yaprağı, kekik dalları; balık hizasına kadar iyi kırmızı şarap ile sıvı ekleyin; sıvının her litresi için 8 gram tuz ve birkaç karabiber tanesi tatlandırması; kaynamayı sağlayın ve tencere kapalı olarak ateşin köşesinde yavaşça poşe edin.

Darne'yi oval bir servis tabağına yerleştirin ve şu garnitür ile çevreleyin: Balık kıyması ile yapılmış, yemek kaşığı ile kalıplanmış queneller, mantar başları, tatlandırılmış, unlanmış ve tereyağında sotelenmiş sazan sütü; çeyrek kesilmiş trüfler, kereviz, tereyağında kızartılmış krutonlar.

Somon pişme suyundan alınan Genevoise Sosu. ("Genevoise Sosu"na bakın.)

Daumont Darne. Darne'yi "Chambord Darne" için açıklandığı gibi işaretleyin, kırmızı şarabı beyaz şarap ile değiştirin ve pişirme için aynı şekilde işlem yapın.

Darne'yi süzün, oval tabağa yerleştirin, balık quenelleri, mantar başları, trüf dilimleri, kereviz kuyrukları ile doldurulmuş bouchées, tereyağında poşe edilmiş sütler ile çevreleyin.

Normande Sosu.

Régence usulü Somon Darne. Darne'yi "Daumont Darne" için söylendiği gibi işaretleyin ve aynı şekilde kısık ateşte pişirin. Süzün, oval tabağa yerleştirin; balık quenelleri, tereyağında poşe edilmiş sütler, trüf dilimleri, kereviz buketleri, istiridyeli küçük pâtéler ile garnitür yapın. Normande Sosu. ("Normande Sosu"na bakın.)

Royale usulü Somon Darne. Darne'yi "Régence" için olduğu gibi işaretleyin ve pişirin. Oval tabağa yerleştirin, Mousseline balık quenelleri, mantar başları, trüf dilimleri; yuvarlak kaşık ile çıkarılmış ve İngiliz usulü pişmiş patatesler ile çevreleyin. Normande Sosu.

Izgara Somon. Mümkün olduğunca orta boy bir somondan iki santimetre - iki buçuk santimetre kalınlığında darneler kesin. Tuz ile tatlandırın, yağ ile sıvı yağlayın, orta ateşte ızgara yapın.

Eşlikçi: Maître-d'Hôtel Tereyağı, Ançüez tereyağı, Béarnaise sosu.

Meunière usulü Somon. Somonu çok kalın olmayan dilimler halinde doğrayın, tuz ile tatlandırın, una bulayın ve tavada tereyağında pişirin. Tavayı ateşten alın. Servis tabağına yerleştirin, birkaç damla limon suyu ile sıvı yağlayın. Pişirme tereyağına bir yemek kaşığı taze tereyağı ekleyin, ısıtın; tereyağı köpüklü hale geldiğinde, somonun üzerine dökün.

SOĞUK SOMON

Mümkün olduğunca, soğuk servis edilecek somon, bütün olarak veya büyük parçalar veya darneler halinde pişirilir ve court-bouillon içinde soğutulur. Ayrı pişirilen dilimlerin eti, bütün veya parçalar halinde pişirilen somonunkinden her zaman daha kurudur.

Soğuk somonun sunumu için, eti ortaya çıkarmak ve daha kolay süslemek için deriyi çıkarabilirsiniz, ancak gerçek gurme, her zaman gümüş rengi örtüsü ile sunulmasını tercih edecektir.

Her durumda, bir soğuk somon parçasının süsü sade olmalıdır; özellikle oluklu uçlu sıkma torbası ile yapılmış, renkli veya renksiz yumuşatılmış tereyağı asla kullanmayın. Montpellier tereyağı, soğuk somon için uygun olan tek tereyağıdır.

Soğuk somonu tüm soğuk sosların yanı sıra sebze salataları ile eşlik edebilirsiniz.

NEHİR ALA BALIĞI

Mavi usulü Alabalık. Bu hazırlık için canlı alabalıklara sahip olmak gereklidir.

Servis anından yaklaşık 10 dakika önce, genişliği yüksekliğinden fazla bir tencerede tuzlu ve sirkeli kaynar su hazır bulundurun.

Alabalıkları sudan çıkarın, başlarına bir darbe ile sersemletin, hızla boşaltın ve temizleyin; bir tabağa koyun, sirke ile sıvı yağlayın, ardından kaynar suya kaydırın, burada hemen büzüşürler ve etleri kırılır.

150-200 gram ortalama ağırlığında alabalıkları pişirmek birkaç dakika yeterlidir.

Süzün ve etrafında maydanoz ile peçete üzerine dizin. Yanında haşlanmış patates.

Eşlikçi: Eritilmiş tereyağı veya Hollandaise sosu.

Meunière usulü Alabalık. Temizledikten sonra, hafifçe çizikler atın, tuzlayın, una bulayın, tavada tereyağında pişirin, güzel renk ve eşit pişirme elde etmek için zamanında çevirin.

Servis tabağına yerleştirin, biraz limon suyu ile sıvı yağlayın ve kıyılmış maydanoz serpin.

Pişirme tereyağına birkaç parça taze tereyağı ekleyin, ısıtın ve tereyağı köpüklü hale geldiğinde alabalıkların üzerine dökün.

Nehir Alabalıklarını çok kısa kırmızı şarap veya beyaz şarap court-bouillon'da da pişirirsiniz, sıcak veya soğuk yenebilir.

Kırmızı Şaraplı Nehir Alabalığı. Temizledikten sonra, tereyağlanmış bir balık tabağına yerleştirin ve ince soğan ve havuç dilimleri, birkaç maydanoz dalı ve bir defne yaprağı ile örtün; tuz ve taze öğütülmüş biber ile tatlandırın. Balıkların hizasına kadar iyi kırmızı şarap ile sıvı ekleyin. Tabakı örtün; alabalıkları fırında pişirin, ara sıra pişme suları ile sıvı yağlayın.

Alabalıkları servis tabağına yerleştirin; pişme suyunu üçte bir oranında azaltın; eşit miktarda un karıştırılmış birkaç parça tereyağı ile sosu bağlayın.

Sosu ince süzgeçten başka bir tencereye geçirin, 75 gram ince tereyağı ile tamamlayın ve isteğe bağlı olarak birkaç damla Ançüez özü ekleyin.

Kırmızı Şaraplı Nehir Alabalıkları kızarmış ekmek dilimleri üzerine dizilebilir.

Good-femme usulü Nehir Alabalığı. Her biri 150-200 gram ağırlığında alabalık seçin. Temizleyin, tuz ve biber ile tatlandırın, bir balık tabağına dizin.

Diğer yandan, **6 alabalık için,** 2 orta soğan, 2 orta havuç ve bir sap kerevizi julienne doğrayın. Bu sebzeleri bir tencerede 60 gram tereyağı ve bir kadeh su ile koyun. Tencerenin kapağını örtün, sebzeleri kısık ateşte 20-25 dakika buharda pişirin ve alabalıkların üzerine dökün. Balığın hizasına kadar yarım kuru beyaz şarap ve yarım su ile sıvı ekleyin; bir defne yaprağı ve bir büyük tutam kıyılmış maydanoz ekleyin. Tabakı örtün ve alabalıkları fırında pişirin, ara sıra pişme suları ile sıvı yağlayın.

Alabalıkları servis tabağına yerleştirin; pişme suyunu üçte bir oranında azaltın ve içine küçük bir kaşık un karıştırılmış 80 gram tereyağı ile bağlayın. Sosu alabalıkların üzerine dökün. Aynı zamanda haşlanmış patates servis edin.

NOT. — Küçük sazanlar, levrek, tatlısu levreği, parçalanmış lotte aynı şekilde Paysanne usulü hazırlanır; bunlar çok tavsiye edilebilecek mükemmel öğle yemeği tabaklarıdır.

Kılçık ve balık parçalarından çekilen veya büyük bir balığın bütün bir parçasından gelen, court-bouillon'un sirke eklenmemiş olması koşuluyla, balık court-bouillon'u ile mükemmel çorbalar ve pilav hazırlayabilirsiniz.

Örnek: Paysanne usulü Sebze Çorbası. — **2 litre sazan, levrek, brochet vb. court-bouillon'u için:** Bir tencerede bir pırasa, bir soğan, 200 gram havuç, 600 gram patates, küçük bir kereviz dalı, hepsi ince ince doğranmış ve 60 gram tereyağı birleştirin. Bu sebzeleri court-bouillon ile sıvı ekleyin, yüksek ateşte 30-35 dakika kaynatın. İçine kızarmış ekmek dilimleri dizilmiş bir çorba kasesine dökün.

Ona en çok yakışan garnitürler arasında şunlar sayılabilir: küçük domatesler, kabuğu soyulmuş, içi boşaltılmış ve küçük bir sebze salatası, karides vb. ile doldurulmuş. Doldurulmuş haşlanmış yumurtalar, kekik püresi, sardalya, ançüez ile doldurulmuş barquetler, küçük karides, kereviz aspikleri; küçük marul kalpleri, vb.

Somon Moussu ve Kremalı Mousselines.

Mousses ve Mousselines aynı temel kıymayı içerir; Mousses oluklu kalıplarda yapılır ve detay unsuru temsil eden Mousselines, çorba kaşığı ile kalıplanır.

Kıymanın hazırlanışı. — 6 kişi için oranlar: 300 gr. taze somon eti (dondurulmamış); ince ezin, tuz ve beyaz biber ile tatlandırın ve içine 2 yumurta akı iyice karıştırın, ardından ince süzgeçten geçirin.

Kıymayı geniş bir soté tenceresinde toplayın; en az bir saat buz üzerinde tutun.

Sonra, tencereyi buz üzerinde tutmaya devam ederek, kıymaya yavaş yavaş 3 desilitre çok taze krema emdirin, ahşap bir spatula ile işlem yaparak. Kıymayı kullanmadan önce biraz buz üzerinde dinlendirin.

Mousse kalıplama. İstenilen büyüklükte silindirik bir kalıbın içini tereyağlayın; duvarları birkaç güzel trüf dilimi ile kaplayın; kalıbı üç çeyrekten biraz fazla doldurun; kalıbı kaynar su banyosuna koyun, yaklaşık kalıbın yarısı yüksekliğinde. Tencerenin kapağını örtün, Mousse'u poşe edin, suyu 95 derece ısıda tutun; kaynatmayın. Poşe süresi, bir litre kapasiteli bir kalıp için 30-35 dakika arasında değişebilir.

Mousselines, büyük oval queneller gibi çorba kaşığı ile kalıplanır. Bunları sırayla tereyağlanmış bir soté tabağına koyun, üzerini tuzlu kaynar su ile örtün, Mousselines'e zarar vermemek için suyu sivri uçlu süzgeçten dökmeye dikkat edin; ardından soté tabağını örtün ve suyu hafifçe fokurdama halinde tutarak yaklaşık 12-15 dakika poşe sayın; kaynamadan kaçının.

Bu Mousseler çok hafif ancak sağlam olmalıdır.

Mousselines'i dariole kalıplarında da kalıplayabilir ve su banyosunda poşe edebilirsiniz.