

BAHAR ÇUHADAR

Girit usulü, semizotlu...

Tijen İnaltong
(Yemek yazarı)

En sevdiğim palamut tarifini veriyim. Girit usulü. Kişi başı bir iri dilim palamudu yakayın, genişçe bir tavada, az zeytinyağında iki tarafını da hafifçe kızartın. Palamutları bir tabağa alıp tenceredeki yağda ufak doğranmış bir soğan ve birkaç diş sarımsağı az kavurduktan sonra iki-üç küp şeklinde doğranmış domates ve yikanıp doğranmış bir demet semizotunu ekleyin. Ortalarında yerler açıp balıkları yerleştirin, tuz ve biber koyun, kapayı kapalı olarak 10 dakika pişirdikten sonra servis edin. Buğulama balık sevenler bayılacaktır. Semizotunun mayhoşluğu palamudun kimi zaman insana ağır gelen tadını dengeliyor.

Halkalara nar suyu

Süreyya Özmez
(Trilye Restoran'ın sahibi)

Ekonomide 'marjinal fayda' denilen bir tanımlama vardır. Çok harareti olduğunuz günde demediğiniz tavaş kanı bir çaya kavuşturduğunuzda, size dünyanın en iyi içeceği hissi verecektir. İkinci bardak da öyle. Ama üçüncü bardaktan sonra çok beğendiğiniz içecek saman gibi gelecektir. Marjinal fayda azalmaya başlamıştır. Palamut balığında da durum aynıdır. Bir yıl boyunca özlediğiniz Boğaz defilesi başlar. Defilenin başında lüfer, arkasından palamut... Hatta ağustosun ikinci haftasında küçük boylarda yakalanan çingene palamudu balık mevsiminin başlangıcı ile ilgili ilk bulupları yorumlamamızda yardımcı olur. Ama birkaç kez yedikten sonra çabuk bıkanız, tat almamaya başlarsınız. Sağlığınıza düşünyorsanız palamut yemeye devam edin. Size izgarada palamut takozları tarifi veriyim: Palamutu temizleyip halka halka kesin ve derin bir kabin içine bırakın. Bir kilogram narın suyunu sıkıp palamut halkaları üzerine dökün ve 30 dakika bekletin. Isıtığınız izgarada iki yüzünü tuzlayıp çevirerek ve sürekli fırçayla yağ sürerek 10 dakika pişirin.

'Boğaz'ın şenliği'

Refika Bırgöl (Yemek Yazarı)

Palamut Boğaz'da bir şenliktir. Palamutların karınlarını iyice temizletin, ancak balığınız bütün kalsın. İyi temizletmezseniz acı olur. Altı sarımsağı dövün, beş çorba kaşığı zeytinyağı, iki çorba kaşığı tereyağı, bir çorba kaşığı tane karabiber ve iki tatlı kaşığı biber salçası ekleyin. Üç büyük taze biberiye dalımı ılık sudan geçirip ikisini karışıma sıyrın. İki kaşık balsamik sirke, bir kaşık da deniz tuzu ekleyip palamutları evlerinde hissettirmeyi unutmayın (Deniz tuzu kullanmıyorsanız ne yapıp başlayın). Derin bir fırın kabını yağlayın. Palamut bir tarafına beş adet gelecek şekilde 3-4 cm. uzunluğunda, 1 cm. derinliğinde çapraz çizikler atın. Karışımın yarısını, parmaklarınızla çiziklerin arasına, balığın boşluklarına yedirin. Kullanmadığınız biberiye dalımı ufak ufak bu yanıklara sokarak dekor yapın. Piştikten sonra palamutla işleyecek, palamutun kemiklerinin

Palamut Boğaz'a, boğaz palamuta doymaya hazır!

Hırka-çorap sezonu kapıda, yeni mevsimin denizlerdeki habercisi de Karadeniz'den Marmara'ya doğru yolunu tamamladı. Az daha sabredince iyice kıvama gelecek. Palamutla şenlenmenin vaktidir. Eylül balığının usulünü bilenler anlatıyor...



suyu, suyunu tatlandırarak. İki soğanı yuvarlak kesin. Yüksek ateşte çevirip beş dakika yarı karamelize edin. Son iki dakikasında beş diş sarımsak atın. Soğanları tepsiye döşeyin, balıkları yerleştirip kalan karışımı iki su bardağı kaynar suyla sulandırıp üstüne dökün. Tepsinin üstünü folyo kâğıtla kapatıp 180 derecede, 40 dakika pişirin. Arada tepsiyi elinizle sallayarak çıkan suların yer değiştirmesini sağlayın. Çıkarıp iki çorba kaşığı balsamik sirkeyi üstüne gezdirerek kızarması için biraz daha pişirin. Taze yeşilliklerle servis yapın. Bu palamutları daha uzun seneler yiyebilmek için lüfer kampanyası şemsiyesi

altında denizlerimizi koruma programına katılın. Fikir Sahibi Damaklar'a üye olmak için ne güzel bir gün!

Lezzette antik fantezi

Tan Morgül (İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları kitabının yazarlarından)

M.Ö. 350 civarında Sicilya'dan Karadeniz'e onlarca tarif toplayan gurme Archestratus Hedyphtheia 'Lüks Hayat' adlı eserinde palamut tarifi ve kerterizi verir; lezzette antik fanteziye kaçmak isteyenler not etsin: "En iyisi incir yaprağı ve biraz

taze kekik... Peynir falan yok. Balığı incir yapraklarına sar, kızgın küllerin altına gömerek pişir. Lezzet için balığı güzel Byzantion'dan (İstanbul) temin et. Yakınından alsan da olur. Ancak asla Dardanelles'den (Çanakkale) aşağıya inme!" Velhasıl İstanbul, palamutun en afilî pozunu verdiği yerdir. Bir de bugünden fantezi: Peynir tenekesinden palamut, mekân Kumkapi, adres Kör Agop. Malumumuz, soframızda envaî çeşit palamut yemeği mevcuttur: Tava (takoz), fırın (buğulama), kâğıt vs. Pişirme kıvamına ve mevsimine de dikkat edilirse, en kofti mekân bile 'cennet' çevrilebilir. Lakin, hadise palamut olunca

konuya bir de 'lakerda' notu düşmek elzemdir; "Onu semizse gönül balığı ne anlar", o denli yanı... Kendisi için 'alenin' büyüklerinden 'torik'e başvurulmalı; Boğaz'da enselenirse ne âlâ (yağlanma kıvamı nedeniyle); olmadı komşu sular, Marmara ve Karadeniz de olur, sonrasında da hayat ziyadesiyle bayram olur.

O size ayak uydurur!

Devletşah Özcan
(Yemek blog'cusu)

Palamut ile yapılabilecekler hayallerle sınırlıdır. Izgarası, pilakisi, fırınlanmış, tavası, lakerdası... İçiniden nasıl geliyorsa, palamut size ayak uydurur. Yanına rokali güzel bir salata, patates köftesi de iyi gider. Size nefis bir tarif: Sütte Palamut. Bir palamutu temizleyip yıkayıp süzgeçte bekletin. Mantarları ince ince doğrayın. Balık, mantar, iki-üç arpacak soğan ve iki defne yaprağını tencereye koyun. Üstünü çok az geçecek kadar kaynar su ekleyin. Tuzunu serpiyedi-sekiz dakika pişirin. Malzemeleri defne yaprağı ve soğanlar hariç yağlanmış tepsiye alın. Başka bir tencerede altı yemek kaşığı unu üç yemek kaşığı yağda kavurun. Üç su bardağı süt ekleyin. Çok koyu olmayan bir beşamel sos pişirin. İçine rendelenmiş 100 gram kaşar peynirinin yarısını koyup bu sosu tepsideki balığın üstüne kapayacak şekilde dökün. Kaşar kaşar peyniri serpi 200 derece ısıtılmış fırında, 25 dakika kızarana kadar pişirin.

Yağsız tavaya, kızarmaya!

Mehmet Yaşın (Yemek gezgini)

Şu anda çingene tabir edilen küçük palamut baş gösterdi. Ama bu sene zannediyorum küçük bir sahtekârlık yapıp Senegal'den gelen palamutları çingene palamudu diye sattılar. Ben de aldım ama bildiğim palamutla alakasız olduğunu görünce sevimcim kursağımda kaldı. Bu mevsimdekiler yağsız olduğu için en iyisi tavada kızartmak lazımdır. Kavurmadan, suyunu bırakarak kızartmak lazım. Boğaz'daki balıkçılar; özellikle Kireçburnu'ndaki Ali Baba, Asmalimescit'teki Refik ve Karaköy Balıkçısı'nda çok güzel yapılır palamut. Karaköy Balıkçısı'nda palamutun şişini yaparlar, lezzetlidir. İnşallah devamında biraz daha büyür, geçen yıl gömmediğimiz torik de çıkar da bu sene iyi bir palamut ziyafeti çekeriz...

Bayram sonrası tam olur

Hakan Özkaraman
(Karaköy Balıkçısı'nın sahibi)

İlk çıktığında çingene palamudu olur, yağı azdır, tavaya gelir. Ben büyüyüp yağlanmaya başlayınca satmaya başladım. Usulüm sıyah kısımlarını aldıktan sonra bonfile kısmını defne yaprağıyla pişirmektir. Şişe bir palamut, bir domates dizip ön tarafına defne yaprağı koyarak, izgarada yaparım. En yalın haliyle budur... Palamutu takoz kestirip biraz su, biraz zeytinyağıyla tepsiye koyarak, altına ve üstüne ince kıyılmış kuru soğan, domates halkaları ve biberle fırında yapılan pilakisi de çok güzel olur. Çok geleneksel bir Türk yemeği, çok doyurucu, çok lezzetli. Palamutun köftesi de güzel olur. Bayram sonrası bir yağmurla tam lezzete ulaşacak, yağmurla beslenen palamut çünkü...