

## ÇİFTLİK ÇİPURASINA HAYSİYET KAZANDIRMAK

Serdar Şahinkaya  
8 Mart 2007

Merhabalar efendim.

Malumunuz olduğu üzere artık olta ile yakalamak ya da ağa denk gelmesi oldukça zor olan başka bir Ege lezzeti olan **Çipura**'dan yani "**Sparus auratus**"tan bahsetmek farz olmuştur.

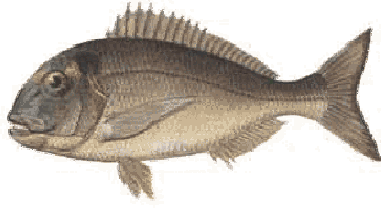
Hele bir de balıkçı tablalarında CNC tezgâhlardan çıkmış izlenimi veren ve gözleri bile aynı yöne bakan çipuraların üzerine koyulan etiketlerde "*Deniz Çipurası*" yazmıyor mu illet oluyorum. Sanki başkası mümkünmüş gibi.

Ulan bunların alayı denizlerde kurulan çiftliklerde üretilen hadiselerdir. Bir nevi "havuz çocukları" dırlar yani.

Hani o canım derya kenarlarında, o güzelim kumsalların üzerinde kurulu yıldızlı tesislerde "her şey dahil" tatile gidip de havuz kenarında konuşlanıp da denize girmeyenler gibi. Onlara da oldum bittim kıl olurum.

Efendim birazcık ansiklopedik bilgi verelim çipura hakkında.. Latince de **Sparus auratus** denilen bu güzelliğe Fransızcada Sparidae, İngilizcede Sea bream bizim dilimizde de *Çipura* yaygın olarak kullanılmakla birlikte bazı yörelerimizde *Alyanak* ya da *Mendik* adı verilmiş olup küçüklerine de *Lidaki* denir.

[http://www.kkgm.gov.tr/birim/su\\_urn/Deniz1/cipura.html](http://www.kkgm.gov.tr/birim/su_urn/Deniz1/cipura.html) adresindeki bilgilere göre de **Morfolojik Özellikleri:Y.F.= D XI, 13-14, AII (III), 11 P 1-15, V 1-5**



Hermafrodit olup, yaşına kadar erkek, 3-4 yaş arası geçiş, 4 yaş ve yukarısı dişidir. Vücut oval, yanlardan yassılaştırmış, baş küt, dudaklar kalın, sırt gri, koyu gümüşü renktedir. Solungaç kapağında siyah ve kırmızımtırak bir leke vardır. İki gözün arasında V şeklinde altın renkli bant bulunur. Solungaç kapakçıklarının kenarı pas renklidir.

Neyse gelelim sadede:

Simdik bu balıkçı tablalarını bolca dolduran ve fiyatları da 10 ila 12 YTL arasında değişen Çipura bence eğer herhangi bir işleme tabii tutulmadan pişirilirse oldukça *sası* bir tad ile karşılaşmanız mümkündür. Bu nedenden ötürü de bunlara yazının başlığında da değindiğimiz gibi mutlaka ve mutlaka *haysiyet* kazandırılmalıdır. Farklı bir ifadeyle burada da "*başka bir dünya mümkündür!*"

Haysiyet kazandırmanın birinci adımı, Çipura'ya gerekli ihtimamı göstererek pullarını bıçağımızın sırtı ile çokça örselemeden kazınmalıdır. İkinci olarak pullarından arındırılmış çipurayı alt tarafındaki dışkı deliğinden solungaçlara doğru keskin bir bıçakla yararak içi bi

güzel temizlenmeli ve kafası kesinlikle koparılmamalıdır. (*Neden mi? Acele etmeyin az sona...*). Sonra her iki tarafı kılıçlamasına bıçak yardımı ile “**çizilmeli**”dir.

Efendim büyük bir titizlikle temizlenen çipuraları marine zamanı gelmiştir.

Marinasyon işlemi için ihtiyacımız olan malzeme ise hemen her evde bulunabilecek ve ateşle öpüşerek güzelleşmeyi bir gelenek haline getiren her türlü deniz ürünü için de kullandıklarımızdır. Yani; **sızma zeytinyağı, elma sirkesi, tuz, dövülmüş karabiber, iki diş sarımsak**.

Bu malzemeleri bir bardak içerisinde karıştıracağız. Bir de şöyle bir parmak eninde bir fırçaya ihtiyacımız olacak tabiatınan.

Evet, suları süzölmüş ve birazda mahzun bir biçimde süzgeçte bekleyen çipuraları birer birer elimize alarak fırça yardımı ile karın boşluklarını ve solungaç içlerini az önce hazırladığımız sosu antika ahşaplara “gomalak cilâ” yapar gibi güzelce yediriyoruz. Sonra alt ve üst kısımlarına ve bilhassa “**çiziklere fırçayı bastırarak**” aynı işlemi uygulayıp bir tepside takriben bir saate yakın bekletiyoruz. Bu bekleme sürecinde her bir çipuranın karın boşluğuna birer çimdik “**biberiye**” yerleştiriyoruz.

Mangalı yakıyoruz. (*Elektrikli yeni fenni usul ızgara da olabilir lakin kömürün tadı bir başkadır. Anladınız siz onu*).Ama bu arada bir duble rakıyı da tek buzla hazırlamayı kesinlikle ihmal etmiyoruz. Bir dilim Bergama tulum peynirini de garağa çekiniz lütfen.

Mangal kor ateşten biraz geçerken çipuraları mangalın üzerine yerleştiriyoruz. Ateşte gelen cızırtıların tahrikine kapılıp çipura yoksa yanıyor mu telaşı ile ikide bir dürtüklemeyin sakın. Balığın mangala bakan yüzü tam piştiğinde zaten balık çelik telden kolayca ayrılır unutmayın. Bu arada eldeki sostan üç beş dakikada bir fırça ile sürmeyi kesinlikle ihmal etmeyin. Aynı muameleyi çipuraların diğer yüzüne de uygulayarak rakınızı da yudumluyorsunuz.

Mangaldaki vaziyet kendi halinde sürerken; (*buraya dikkat isterim*) **yaş nane, maydanoz, taze soğan** ve **rokayı** kıyım kıyım yani çok ince kıyarak karıştırın. Çok hafif **nar ekşisi, sızma zeytinyağı** ve bir tutam **sumak** ile iyice karıştırıp, mangaldan alacağınız çipuraları istifleyeceğimiz tepsiye halı saha benzeri yayınız. Mangaldan alınan mübarekleri bu zerzevatın üzerine gerekli ihtimamla yerleştirip üzerini kapatarak **hamam sonrası dinlenme molası** benzeri küçük bir demlenmeye bırakın.

Kısa bir süre sonra kapağı kaldırın. Burun deliklerinizden genzinize doğru yükselen rayiha karşısında büyölendiniz değil mi? Hani yukarıda kafayı koparmayalım demiştik ya işte önce baş ve işaret parmaklarınızla o canım yanaklardan bir parça kopartıp dilinizle üst damağınıza değdirerek çigneyin de görün bakalım tadı.. Nasıl?

Afiyetler olsun.....Yarasın.....Sağlığınıza.....

