



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EGE PALAMUT HAŞLAMASI (İZMİR)

Palamudu yuvarlak dilimlere doğramalı. Sonra bunu, içinde dilim dilim doğranmış limon, havuç, kereviz yaprağı, maydanoz bulunan bir kaba oturtmalı. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra gereği kadar su koyup kabı ateşe oturtmalı ve balıkları onbeş dakika kadar kuvvetli ateşte kaynatmalı. Sonra balık dilimlerini kaptan çıkarıp derilerini çıkarmalı ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli.

Beri yanda bir avuç maydanozu ince ince doğramalı. Bir diş sarımsağı havanda dövmeli. İki koşeronu küçük küçük doğramalı. Dört ançüz filetosunu ezmeli. Sonra bunları yarım bardak zeytinyağı ve yarım limonun suyuyla birlikte iyice karıştırmalı ve bir salça kâsesine koymalı. Servis tabağının çevresini limon dilimleriyle süsledikten sonra servis tabağını yanında salça kâsesi olduğu halde sofraya çıkarmalı.
