



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PALAMUT

THY Skylife

Malzemeler:

1 adet palamut balığı

1 çay bardağı portakal suyu

½ çay bardağı limon suyu

½ çay bardağı üzüm sirkesi

2 adet defne yaprağı

1 yemek kaşığı renkli tane biber

½ çay kaşığı tuz

½ demet dereotu

Hazırlanışı:

Ayıklanmış palamut ince olarak 8 parçaya bölünüp tuzlanır. Bir kaptaki portakal suyu, limon suyu, sirke, defneyaprağı ve renkli tane biber karıştırılır. Dilimlenmiş palamutlar hazırlanmış olan karışıma katılarak 6 saat üzeri kapalı olarak bekletilir. 6 saat bekletilen balıklar daha sonra dereotu ve zeytinyağı ile servise sunulur.