



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.

---