



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALIK MARİNE

MALZEMELER

Palamut 1 adet

Limon 6 adet

Tane kara biber 1 kaşık

Tuz

Karabiber yarım kaşık

YAPILIŞI

Palamutu alırken iki fileto halinde kestirin, yıkayın, suyunu süzdürün, kılçıksız filetoları kağıt mutfak peçetesi ile kurulayın. Bir tabağa balık filetolarını koyun, iki tarafını da tuzlayın. Başka bir tabağa biberleri yayın, biberler tane veya iri çekilmiş olmalıdır. Tuzlanmış balığı elinizle bastırarak biber parçalarının saplanması, yapışmasını sağlayın. Bir Borcam kapaklı tencereye filetoları yerleştirin, üzerini örtene kadar limon suyunu dökün, buzdolabına kaldırıp, üç-dört gün bekletin. Servis yapmadan önce ince uçlu keskin bir bıçakla derisini soyun, dilimleyerek sofraya getirin.
