



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUSKUSLU PALAMUT

Anadolujet Magazin

1 orta boy palamut  
Frenk üzümü  
2 çilek  
Yarım mango  
2 dal fesleğen  
1 tutam Frenk maydanozu  
1 küçük kırmızı soğan  
Sızma zeytinyağı  
100 gr kuskus  
Kars gravyeri

Önce kuskusumuzu hazırlayalım. Derin bir tencerede kaynar suya bir tutam tuz ve biraz sızma zeytinyağı katıp kaynama noktasına gelmesini bekliyoruz. Kaynayan suya 100 gr kuskusu döküyoruz ve yapışmaması için durmadan karıştırıyoruz. Kuskusumuz al dente (dişe gelir) kıvama gelince kenara alıyoruz. Diş diş doğradığımız kırmızı soğanı derin bir tavada zeytinyağı ile soteliyoruz. Haşlanmış kuskusumuzu soğanın üzerine alıp yarım bardak su ekliyor ve birlikte pişirmeye devam ediyoruz. Ocaktan indirince, çok ince kıyılmış mango, çilek, Frenk üzümü, fesleğen, Frenk maydanozu ve rendelenmiş gravyer ekleyip güzelce karıştırıyoruz. Şimdi palamudumuza geçebiliriz. Zeytinyağımızı tavada iyice kızdırıyoruz. Fileto kestiğimiz ve derili kısmına verev kesikler yaptığımız palamudumuzun önce derili tarafı olacak şekilde her iki tarafını da ikişer dakika kızartıyoruz. Servis tabağına aldığımız kuskusumuzun üzerine balığımızı güzelce yerleştiriyoruz. Son olarak biraz deniz tuzu serpiyoruz.