



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARİNE PALAMUT

1 palamutun kılçıksız filetosu
1 yemek kaşığı tam öğütölmemiş karabiber
Yarım yemek kaşığı tuz
3 limonun suyu

Palamutu alırken iki fileto halinde kestirin. Yıkayın ve suyunu süzdürün. Kılçıksız filetoyu kağıt mutfak peçetesi ile kurulayın. Bir tabağı balık filetosunu koyun. İki tarafını da tuzlayın. Başka bir tabağı biberleri yayın. Tuzlanmış balığı elinizle bastırarak biber parçalarının saplanması, yapışmasını sağlayın. Ağız kapaklı çukurca bir cam kaba balığı yerleştirin. Üzerini örtene kadar limon suyunu dökün. Buzdolabına kaldırıp 4 gün bekletin. Servis yapmadan önce ince uçlu keskin bir bıçakla derisini soyun. Dilimleyerek sofraya getirin. Balığı dilimleyip üzerine biraz zeytinyağı serpip yanında kırmızı soğanla da servis yapabilirsiniz.
