PALAMUT IZGARASI

1 orta büyüklükte palamut balığı
1 baş soğan
1 limon
Yarım fincan zeytinyağı
1 küçük demet maydanoz
Tuz

Palamut balığının kulaklarından çekip bağırsakları çıkarılır. Başı kesilir, kuyruğundan başına uzunlamasına ikiye bölünür. Bu parçalar da ortadan ikiye bölünerek böylelikle bir balık dört parçaya bölünmüş olur. Bu parçalar güzelce yıkanır, suyu süzülür.
Her tarafları tuzla karışmış soğan suyu ile ovularak bir saat kadar bekletilir.
Temiz bir ızgara, zeytinyağına bulanmış bir bezle iyice silinir. Ateşe konup kızdırılır. Balıklar üzerine dizilir.
Balıklar kızartılmaya başlanır, çevirdikçe üzerlerine limon suyu ile karıştırılmış zeytinyağı sürülür.
Balığın iki tarafı piştiği zaman tabağa alınır. Üzerlerine ince kıyılmış maydanoz serpilir, biraz zeytinyağı gezdirilir, limon sıkılır, sıcak olarak yenir.

© lezzetler.com tarif no:133472 • adı:Palamut Izgarası • gönderen:cep • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:47