



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT KARPAÇYO

Anadolujet Magazin

1 orta boy palamut
2 bebek turp
Tane karabiber
2 çilek
1 küçük kırmızı soğan
1 misket limon
1 çorba kaşığı kapari çiçeği
Bebek roka
Deniz tuzu
Zeytinyağı
Elma sirkesi

Orta boy palamudu yıkayıp kurulayalım. İnce keskin bir bıçakla balığımızı fileto olacak şekilde kesiyoruz. Kılıçklarını dikkatlice temizlediğimiz bu iki fileto dilimimizi yeniden yıkamakta fayda var çünkü karpaçyo yapıyoruz yani balığımızı ateşte pişirmeyeceğiz.

Fileto palamutlarımızı kâğıt kadar ince olmasına gayret ederek uzunlamasına kesiyoruz. Bunu tam istediğimiz gibi yapabilmemiz için, balığın uç kısmına çentik açtıktan sonra bıçağı kaydırırken elimizle balığı bastırmamız iyi olur.

Karpaçyo şeklinde dilimlediğimiz palamudumuzu servis tabağımıza alıyoruz. Üzerine önce deniz tuzu ile karabiber serpiyoruz, sonra misket limonu sıkıyoruz, ince dilimlenmiş kırmızı soğanı ve kapari çiçeklerini koyuyoruz.

Küçük bir kapta bebek rokalari, ince kesilmiş turplari zeytinyağı, elma sirkesi ve deniz tuzu ile harmanlayıp palamudumuzun üzerine yerleştiriyoruz.

