



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT LÜFER KEFAL TRANŞ VE SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Bu balıklar, vücut yapılarına göre yuvarlak balıklar olarak adlandırılırlar. Yağlıdırlar ve genellikle ızgara ve fırında pişirilmeye daha uygundurlar.

Henüz küçük, yani birer porsiyonluk iseler alabalık gibi temizlenerek servis edilirler.

Büyük boy olanları ise iki veya daha fazla porsiyon olarak servis edilirler. Bu durumda hazırlanış usulüne göre önce yüzgeçleri ve derisi temizlenir.

Daha sonra filetolar, birer porsiyonluk parçalara bölünür. (Filetoların kalın kısımlarından küçük parçalar, karın boşluğu kısmından ise daha büyük parçalar bir porsiyon olarak servis edilir.)

Balık filetoları tranş takımları ile servis edileceği tabağa konur.

Garnitür ve sos ilave edilir ve misafirin sağından servis edilir.