



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT MARİNE

Malzeme:

Yarım palamut fileto

1 adet küçük boy soğan

1 dal maydanoz

1 adet limon

Bir miktar kaya tuzu

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 çay kaşığı hardal

Palamudu kalın tuzla kaplayarak buzdolabında iki gün bekletin. Buzdolabından çıkardığınız palamudu bol suda iyice yıkayın. Palamudu streç filme sarın ve derin dondurucuda bir gün dinlendirin. Balığı iri zar şeklinde doğrayın. Soğanı piyazlık doğrayıp, maydanozu ince ince kıyın. Limonun suyunu sıkmadan önce kabuğunu rendeleyin. Palamut dilimlerini soğan, maydanoz ve limon kabuklarıyla karıştırın. Sos için, zeytinyağı, limon suyu ve hardalı çırparak karıştırın. Sosu palamutların üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.
