



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT NASIL PİŞİRİLİR

Palamut tarifleri fırında, tavada, buğulama, pilaki gibi bir çok çeşit içermektedir.

Torik ve büyükleri biraz daha fazla yağlı oldukları için lakerdası ve tuzlaması en çok tercih edilenler arasında yer alsa da diğer palamut pişirme tarifleri ilave edilen palamut sosu sayesinde damaklarınızda muhteşem tatlar bırakır.

En lezzetli zamanları eylül başı ve şubat ayları arası olduğu gibi Marmara ve Karadeniz'den avlananları da lezzeti açısından en çok tercih edilenleridir.

Damak zevkinize göre tercih edeceğiniz tarifleri uygulayarak palamut lezzetini doya doya alabilirsiniz.
