



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT

THY Skylife

Karadeniz ve Marmara'nın en ünlü ve hızlı balığı palamut, baharda Karadeniz'e çıkar, sonbahardan itibaren Çanakkale'ye kadar iner. Orkinos ve uskumruyla kuzen olan palamut, 20 santimetrelilik vonozken büyür, Çingene palamudu ve torik olur; sonra da artık hatırlayanın kalmadığı, tezgahlarda nadiren bulunan 10-12 kiloluk piçuta, zindandelen ve sivri denen dev boylara ulaşır. Gümüş renkli palamut, kuyruğundaki çizgileriyle ton ve Ege'de yaşayan benekli orkinoslardan ayrılır. Boğaz'ın bereketi palamut bol siyah eti, pulstuz, lezzetli ve kalın kılçıklı gövdesi ile sofraların gözdesidir. Avlanma sezonunun açılmasıyla ızgaradan fırına, buğulamadan lakerdaya ve hatta tuzlamaya kadar uzanan geniş bir yelpazede yer bulur sofralarda. Nasıl pişirse pişsin, aslında biten bir yazı anlatır palamut. Yeni bir mevsimin başladığını, hayatın yeni bir dönemece daha girdiğini müjdeler. Çingene palamudu olarak ağustosta sofralarda boy gösterse de aslında olgunlaşıp yağlandığında ve toriğe döndüğünde bulur tam lezzetini. Takoz tavası ve ızgarasından lakerdasına geçiş işte tam bu zamanda olur. Bizans döneminde paralara resmi dahi basılan palamut şimdi alışlagelmişin dışında tariflerle ve tekniklerle yeniden yorumlanıyor. Tadına doyulmaz lezzetini çiğ köfte ve turşu gibi beklenmedik yöntemlere katıp yüzyıllardır soframıza gelen tariflerinden farklı ve şaşırtıcı bir karakter kazanıyor.