



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT SASHİMİ

<https://www.elele.com.tr>

1 palamut
100 ml soya sosu
50 gr wasabi
100 gr zencefil turşusu

Palamutu fileto olarak açın ve kılçıklarını temizleyin. Balığı önceden ısıtılmış bir tavada 30 saniye pişirin ve yaklaşık 30 dakika kadar soğumaya bırakın. Soğuyan balığı ince dilimler halinde kesin. Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla birlikte servis yapın.

