



## PALAMUT TURŞUSU

<https://www.ruhundoysun.com>

3 adet Palamut  
200 g Kaya tuzu  
2 l Su

Palamutları temizle, kemiksiz filetosunu çıkart.

Kaya tuzunu suda erit.

Palamutları yüksek kenarlı bir tepsiye yerleştir. Salamurasını üzerine dök.

Üstü kapalı bir şekilde 2-3 gün buzdolabında beklet. Palamutları salamuradan çıkartıp kurula, dilimleyerek servis et.

