



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT TURŞUSU

THY Skylife

Turşu suyu için:

2 çay kaşığı toz muskat

5 ince dilimlenmiş limon

30 g soyulmuş ve ince dilimlenmiş zencefil

1 çorba kaşığı tuz

4 dal ince dilimlenmiş limon çubuğu

2 çorba kaşığı hardal tohumu

1 çorba kaşığı tane karabiber

½ çorba kaşığı ezilmiş karanfil

2 ezilmiş yeşil Meksika biberi

500 mililitre elma sirkesi

Palamut turşusu:

½ derisi alınmış ve fileto edilmiş palamut balığı

5 çorba kaşığı turşu suyu

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 ince halkalar halinde kırmızı Meksika biberi

2 dal frenk dilimlenmiş soğanı

½ limonun rendelenmiş kabuğu

1 tutam deniz tuzu

Turşunun hazırlanışı: Tüm malzemeler bir araya getirilir ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte tıkırdatılır ve cam kavanozlara aktarılır. Üç hafta sonra suyundan süzdürüp kullanılır.

Palamutun hazırlanışı: Fileto yarım santimetrelik ince dilimler halinde kesilir ve tabağa tek katmer halinde yayılır. Üzerine turşu suyu gezdirilir ve 10 dakika bekletilir. Sonrasında zeytinyağı gezdirilir. Çok az deniz tuzu, limon kabuğu, frenk soğanı ve Meksika biberleri serpiştirilerek servis edilir.