



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI PALAMUT HAŞLAMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

Yuvarlak dilimlere doğranmış

1.5 kilo palamut balığı,

2 limon,

1 demet maydanoz,

1 sap kereviz,

körpe 1 havuç,

1 baş soğan,

1 defne yaprağı,

birkaç dövülmemiş karabiber tanesi,

yeteri kadar zeytinyağı,

tuz ve karabiber.

Yapımı :

Balık dilimlerini bol suda yıkadıktan sonra bunları bir kenara bırakmalı. Balık pişirmek için kullanılan yayvan bir tencereye yarı yarıya soğuk su doldurmalı. Bunun içine üstü kazındıktan sonra dilimlere doğranmış havucu, yıkanmış ve doğranmış kereviz sapını, çentilircesine ince doğranmış soğanı, birkaç sap maydanozla birkaç karabiber tanesini, yarım limon suyuyla bunun kabuğunu (sadece sarısını), ve balık dilimlerini koymalı. Yeteri kadar tuz da serptikten sonra kabı ateşe oturtmalı. Su ısınıp kaynamaya başlayınca ateşi iyice hafifletmen ve yirmi dakika kaynatmalı. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten indirmeli ve balığı olduğu gibi soğumaya bırakmalı.

Bu işler olurken salçasının hazırlanmasına geçmeli. Kalan maydanozu kıyarçasına ince doğrayıp yarısını porselen bir kâseye koymalı. Buna bir tutam tuzla bir tutam kadar karabiberi ve yarım limonun suyunu katmalı. Yeteri kadar da zeytinyağı kattıktan sonra karışımı iyice çırpıp birbirine yedirmeli ve bu salçayı servis kâsesine boşaltmalı.

Kalan bir limonu süslü bir biçimde dilimlere doğramalı. Balık soğuyunca dilimleri delikli pay küreğiyle tencereden çıkarıp servis tabağına yerleştirmeli. Kalan kıyılmış maydanozu serpiştirerek bunların üstüne döktükten sonra tabağı limon dilimleriyle süslemeli ve yanında salçası olduğu halde sofraya götürüp servis yapmalı. İsteyenler servis tabağının çevresine sote edilmiş patates de koyabilirler.