BİBERLİ PALAMUT

2 adet palamut
Yarım demet maydanoz
Yarım çay bardağı sirke
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 adet sivri biber
2 adet defneyaprağı
1 adet sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı su
Tuz, karabiber

Palamutları dilimleyin ve yıkayın. Daha sonra güzelce tepsiye ya da tencereye dizin. Saçaları 1 çay bardağı su ile karıştırıp üzerine dökün. Defneyapraklarını, sarımsağı, sirkeyi, zeytinyağını ve diğer malzemeleri de üzerine ekleyip fırında pişirin. Kapağı kapalı olarak 35 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:82043 • adı:Biberli Palamut • gönderen:laçin • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:34