FIRINDA PALAMUT

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg palamut
3 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış)
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
2 adet orta boy patates (halka şeklinde doğranmış)
3-4 adet yeşil biber (uzun doğranmış)
2 adet domates (ay şeklinde doğranmış)
2 adet dejne yaprağı
1/2 çay bardağı sıvıyağ
limon (yuvarlak dilimlenmiş)
Tuz

Palamutlar yıkanır, temizlenir ve halka halka doğranır. Piyazlık doğranmış kuru soğan, tuzla ovulur. İçine ince kıyılmış maydanoz katılarak iyice harmanlanır. Hazırlanan karışım, yağlanmış cam bir tepsiye döşenir. Soğan ve maydanozun üzerine palamutlar dizilir. Ara boşluklara yuvarlak doğranmış patates, domates, biber ve limon dilimleri yerleştirilir. Balıkların üzerine sıvı yağ gezdirilir. Cam tepsinin üzeri folyo ile kapatılır. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 20-25 dakika pişirilir. Balığın üzerindeki folyo alınır. Üzeri iyice kızarana kadar pişirilmeye devam edilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:88800 • adı:FIRINDA PALAMUT • gönderen:siyami • indirme tarihi:23.04.2024 - 08:32