



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE PALAMUT

Büyük boy bir palamut
2 soğan
2 domates
3 tatlı yeşil sivribiber
1/2 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı rafine yağ
1 çay kaşığı tuz
Az karabiber

Palamutu gövde sırtından veya karın tarafından, birbirinden kopmayacak şekilde iki yana açılın ve tuzlayıp biberleyin. Düz bir kiremidin, bu yoksa bir saç parçasının üzerine iki yanı da yağlanmış bir yağlı kağıt koyun. Balığın deri tarafı kağıda gelmek üzere yerleştirin. Çekirdekleri temizlenerek önce halka halinde dilimlenen domatesleri, sonra da halka halinde doğranmış soğanları, çekirdekleri çıkarılarak ikiye bölünmüş sivribiberleri balığın üzerine yerleştirin. Böylece hazırlanan palamutu, orta sıcaklıktaki fırında 30 dakika süreyle pişirin, mısır yağı veya zeytinyağı, limon suyu karışımı sosla birlikte servis yapın