



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KİREMİTTE PALAMUT

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet tatlı biber
- 4 Diş sarmısak
- 1 Tutam maydanoz
- 100 gr kaşar peyniri
- 1 Adet PALAMUT
- 1 Baş soğan

Soğan ve biber iri doğranır, 2 yemek kaşığı Sana Klasik ile sotelenir. Soğanlar hafif pembeleşince, kemiği, kılçıkları temizlenip kuşbaşı doğranmış palamut, soğanların içine eklenir.5 dk soteledikten sonra,küçük küp şeklinde doğranmış domates eklenir ve 2 dk daha sotelenir. Son olarak tuz, doğranmış maydanoz,ikiye bölünmüş 4 diş sarmısak eklenir,güzelce karıştırılır ve ocaktan alınır. Hazırlanan karışım kiremitlere alınır ve 200 derece fırında 20 dk pişirilir. 20 dk sonra üzerine kaşar eklenir, kaşarlar eriyince kiremitte palamutumuz servise hazır.