



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU PALAMUT

10-12 adet takoz palamut dilimi

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

1 demet maydanoz

Sos için;

4 yemek kaşığı mayonez

2 yemek kaşığı ketçap

1 adet limonun suyu

2 ay kaşığı kırmızı pul biber

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

Palamut dilimlerini kızartın. Tuz ve karabiberi serpin. Maydanozu ayıklayıp incecik doğrayın. Palamutların her tarafını maydanoza bulayıp bir kenarda bekletin.

Sosu hazırlamak için; mayonez ve ketabı derin bir kaba koyup atal ya da tel ırpıcı yardımıyla iyice çırpın.

Limon suyu, kırmızı pul biber, tuz ve karabiberi de katın. ırpıma devam ederek malzemeleri karıştırın.

Maydanoza bulanmış palamut dilimlerini yanında sosu ile servis edin.