



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT DOLMASI (TRABZON)

- 2 adet palamut
- 4 adet soğan
- 2 adet domates
- 2 adet içi temizlenmiř arliston biber
- 1 adet limon
- 1 baė maydanoz
- 4 diř sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Piyazlık kesilen 4 soğan tuzla yoğrulur. İnce ince kıyılan 4 diş sarımsak ve 1 bağ maydanoz soğanlara eklenir. Kabukları doğranan 2 domates ve tohumları çıkartılan 4 arliston biber dilimlenerek diğer malzemelere eklenir. Yaėlanan fırın tepsisine doğranmış sebzeler yerleştirilir. İçi temizlenen ve ortası açılan palamutların iide sebzeyle doldurulur. İçi ve etrafı sebzelerle kaplanan balığın üzerine dilimlenmiş limonlar koyulur. Yemeėe lezzet katması için balıkların üzerine ve sebzelerin arasına tereyağı parçaları eklenerek fırında pişirilir.