



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT PİLAKİ

Almanya Türk Toplum

1 kg palamut
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 soğan
2 havuç
2 diş sarımsak
2 patates
2 domates
Sala
Tuz
Karabiber
Sirke
Limon
Maydanoz
Su

Doğranmış soğan ve sarımsak sıvıyağda kavrulur. Kesilmiş havuç, patates ve domates kusbası doğranıp sala ile birlikte ilave edilir. Tuz, karabiber ve su eklenerek sebzeler pisirilir. Sebzeler pisince yarım fincan sirke, 1 limon ve biraz maydanoz eklenip ocaktan alınır. Fırın tepsisine pisirdiğimiz pilakinin yarısı, sonra temizlenmiş palamut balıkları ve en son geri kalan pilaki konup kendi suyundan ilave edilip fırında pisirilmeye bırakılır.