PALAMUT PİLAKİ

3 adet palamut balığı
4 adet soğan
4 adet patates
2 adet havuç
Yarım bardak ayçiçek yağı
2 adet domates
2 adet limon
Tuz
Defne yaprağı
Az salça
Maydanoz

Balıkları ayıklayıp yuvarlak doğrayın. Patatesleri ince dilim yapın. Havucu, soğanı da doğrayın. Hepsini beraber yağda 15 dakika kavurun. Salçayı ve domatesi de katın. Az daha çevirin. Tuzunu da katın. Balıkları tepsiye dizin. Yapılan malzemeyi üstüne serin. Defne yapraklarını ve limonu aralarına dilimleyip koyun ve fırına verin. 45 dakikada hazırdır. Maydanozu da üstüne serin. Salatayla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24997 • adı:Palamut Pilaki • gönderen:ÇiftKaşarlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:08