



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI PÜRE VE YEŞİL SOSLU IZGARA PALAMUT

- 8 parça dilim palamut
- 1 kilo taze patates
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı safran
- 1 demet roka
- Yarım demet maydonoz
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz

Patateslerinizin kabuklarını iyice yıkayıp soymadan tencerede haşlayın. Bıçak batırarak piştiğini kontrol edebilirsiniz. Sonra süzüp sarmısakları küçük küçük doğrayıp içine atın. Safranı 1 parmak ılık suda eritin, biraz rengini çıkarsın. Patateslere safranlı suyu da katıp ezici ile çok parçalamadan ezin. Kapağını kapatıp bekletin. Fırını ızgara konumuna getirip tepsiye yağlı kağıt serin. Yağlayıp tuzladığınız palamutları tepsiye yerleştirin. Kontrollü bir şekilde bir tarafı kızardığında diğer tarafını çevirerek pişirin. Rondoya roka, maydonoz, limon suyu ve yağını koyup püre haline getirin. Akıcı olması için biraz daha limon suyu katabilirsiniz. Tuzunu ayarlayıp küçük sos kabına alın. Safranlı püre ile ızgara palamutu tabağınızın ortasına yerleştirin. Hazırladığınız ferah ve taze yeşil sosunuzu da kenara dökün. servise hazır.