SARIMSAKLI PALAMUT

2 adet palamut
6 diş sarımsak
2 adet domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber
1 adet limon
2 adet sivri biber
4 çorba kaşığı nar ekşisi
1 su bardağı su

Palamutları dilimleyin, fırın tepsisine dizip üzerine ezilmiş sarımsak, rendelenmiş domates, zeytinyağı, nar eksisi, su ve doğranmış sivri beberleri koyun. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin, sıcak sıcak yiyin.

© lezzetler.com tarif no:68181 • adı:Sarımsaklı Palamut • gönderen:balzamik • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:41