



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAHTERLİ PALAMUT

1 adet palamut
4 avuç köy ekmeđi içi
1,5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı zahter
Yarım fincan su
1 demet Taze nane
1 tutam Deniz tuzu

1 palamutu takoz şeklinde kestirip temizletin. 4 avuç köy ekmeği içi, 1.5 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı zahter ve ağız tadınıza göre deniz tuzunu karıştırın. 1 çorba kaşığı margarini eritip karışımaya ilave edin. Biraz yoğurun ve 1 kahve fincanından biraz az su ekleyin. Karışım cıvık kopuk bir hamur haline gelecek. Takoz kesilmiş palamut dilimlerinin iki tarafına da hazırladığınız karışımı yayın ve her iki tarafına da birer nane yaprağı yapıştırın. Kızartmak için tavaya 2-3 parmak zeytinyağı koyarak kızdırın. Palamutların her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar çevirerek kızartın. Havlu kağıt serilmiş bir tabağa çıkararak fazla yağını alın.

