



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞINDA PALAMUT

<https://acunn.com>

- 1 adet bütün palamut (takoz kesilmiş)
- Taze ya da salamura asma yaprağı (takoz adedi kadar)
- 2 adet büyük boy soğan (halkalar halinde kesilmiş)
- 2-3 çorba kaşığı nar ekşisi
- 2-3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 tutam maydanoz
- 1 tutam tuz

Önce soğan halkalarını folyoya sararak bir tost makinesinde ızgara edin. Ateş üzeri yivli ızgara da kullanabilirsiniz. Palamutları hafifçe tuzlayın.

Asma yaprakları salamuraysa mutlaka yıkayın, tuz dengesi için oldukça önemli.

Palamutların üzerlerini asma yapraklarıyla kapatın. Eğer yaprakların teki halkaları örtmeye yetmiyorsa iki ya da üç yaprak da kullanabilirsiniz.

Soğanlardan sonra sardığınız palamutları da aynı şekilde ızgara edin.

Kızgın tost makinesinde 3 dakika, ateş üzeri yivli ızgarada 2 dakika yeterlidir.

Son olarak, soğanın yapraklarını ayırın. Servis tabağına palamutlarla birlikte yerleştirin. Üzerine nar ekşisi ve zeytinyağını gezdirin, maydanoz serpiştirip servis yapın.

