



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ ÇİNGENE PALAMUDU

<https://www.takvim.com.tr>

2 adet çingene palamudu

1 çorba kaşığı tereyağı

Beğendi için:

3 adet patlıcan

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çorba kaşığı limon suyu

Yarım çay bardağı süt

Yarım çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 diş ince kıyılmış sarımsak

Tuz

Ayıklanmış ve yıkanmış balıkları kuşbaşı doğrayın. Tereyağında iyice kavurun ve bir kenara alın. Beğendi için közlenmiş patlıcanların kabuklarını soyun ve bir kaba alın. Sıvıyağ, limon suyu, süt, rendelenmiş kaşar peyniri, sarımsak ve tuz ilave edip çatal yardımıyla patlıcanları iyice ezin. Sonrasında beğendiyi servis tabağına yayın ve üzerine kavurduğunuz balıkları yerleştirip servis yapın.

