



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PALAMUT

2 adet palamut
Yarım demet maydanoz
Yarım ay bardağı sirke
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 adet sivri biber
2 adet defneyaprağı
1 adet sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı su
Tuz, karabiber

Palamutları dilimleyin ve yıkayın. Daha sonra güzelce tepsiye ya da tencereye dizin. Saaları 1 ay bardağı su ile karıştırıp üzerine dökün. Defneyapraklarını, sarımsağı, sirkeyi, zeytinyağını ve diğerk malzemeleri de üzerine ekleyip fırında pişirin. Kapağı kapalı olarak 35 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.