



FIRINDA PALAMUT BUĞULAMA

- 3 tane palamut
- 2 tane soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 tane domates
- 2 limon
- 2 kaşık tereyağı
- 2 kaşık zeytinyağı
- Tuz
- 1.5 su bardağı su
- 2 defne yaprağı
- 3 dal maydanoz

Soğanları halka şeklinde doğrayarak borcama dizin. Üzerine balıkları koyun. Akabinde sarımsakları, domates limonu da ekleyin. Tuzu ve zeytinyağını da koyduktan sonra aralarına tereyağı yerleştirin. Suyunu ekledikten sonra 200 derecelik fırında pişirin.

