



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MANTARLI PALAMUT

- 1 adet ingene palamudu
- 1 orba kaşığı margarin
- 1 adet soęan
- 4-5 adet ince doğranmış mantar
- 7 dal dereotu
- 7 dal maydanoz
- 2 diş sarmısak
- 2 adet sivri biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 orba kaşığı domates suyu
- 1 tutam tuz

Ayıklanmış ve yıkanmış ingene palamudunu, ortadan ikiye kesin. Güvecin içine piyazlık doğranmış soğan, mantar, ince kıyılmış dereotu, maydanoz, sarmısak, sivri biber ve kırmızı biberi gelişigüzel yayın. Üzerine balığı yerleştirip domates suyunu gezdirin. Küçük parçalara böldüğünüz sana klasik margarini balığın üzerine yayın. Tuzunu ekleyip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin