



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PATATESLİ PALAMUT

800 gr palamut filetosu (kuşbaşı doğranmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
500 gr patates
1 çorba kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) krema
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 küçük soğan (ince doğranmış)
125 gr gravyer peyniri (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
1 su bardağı balık suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190°C) ısıtınız.

Orta boy bir güveci bir çorba kaşığı tereyağıyla yağlayınız.

Patateslerin kabuklarını soyunuz; ince olarak dilimleyip kurulayarak bir kenara bırakınız.

Kalan 1 çorba kaşığı tereyağı orta boy bir tencerede hafif ateşte eritiniz. Palamut etlerini ekleyip iyice karıştırınız.

Tahta bir kaşıkla unu tencereye serpip 2 dakika pişiriniz. Kabi ateşten alıp, içine kremayı dökerek karıştırmız; balık suyunu da katıp, kabınızı tekrar ateşe koyarak kaynatınız. (Bu arada karıştırmaya devam ediniz.) Karışım kaynar kaynamaz ocağı kısıp, koyulaşmaya kadar pişiriniz.

Karışımın yarısını bir güvece dökünüz. Patatesin, tuzun, biberin, soğanın ve rendelenmiş peynirin yarısını güvece koyup, önce kalan balıklı karışımın öteki yarısını, sonra kalan patatesleri, soğanı, tuzu, biberi ve peyniri ekleyiniz.

Güveci fırının en üst katına yerleştirerek, patatesler iyice kızarıncaya kadar pişiriniz.

Güveci fırından çıkarıp üstüne, taze soğanı serperek servis ediniz.