



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU PALAMUT

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

6-8 dilim palamut
1 su bardağı mısır unu
Tuz
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Sosu için:
1 çay bardağı un
1 su bardağı zeytinyağı
1 litre süt
1 su bardağı krema
1 su bardağı su
1 çay kaşığı hardal
Tuz
Karabiber
5 yeşil biber
5 arpacık soğan
5 defne yaprağı

Palamut dilimlerini yıkayıp suyunu süzün. Mısır unu ve tuzu bir kapta karıştırın. Palamut dilimlerini mısır ununa bulayıp hazırlayın. Bir tavada ayçiçek yağın ısıtın ve hazırladığınız palamut dilimlerini kızartın. Fazla yağın ı çekirmek için kağıt havlu üzerine alın. Sosu için unu zeytinyağının yarısında rengi dönünceye kadar kavurun. Üzerine ayrı bir tencerede ısıttığınız sütü ilave edip karıştırarak kaynatın. Ayrı bir kapta krema, su, hardal, tuz ve karabiberi iyice özdeşleşinceye kadar karıştırıp sütlü karışıma ilave edin. Kalan zeytinyağını ayrı bir tavada ısıtın. İri doğradığınız yeşil biber, arpacık soğanlar ve defne yaprağını kavurup ocaktan alın. Sebzeli karışımı da kaynayan sütlü karışıma ilave edin. Sosu tüm malzeme ile 4-5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Kızarttığınız palamut dilimlerini servis tabağına alın. Üzerine sos gezdirip sıcak servis yapın.

