



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA PALAMUT

2 adet palamut
4 adet kuru soğan
8 diş sarımsak
4 adet domates
1 demet maydanoz
8 adet defne yaprağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
8 adet yağlı kağıt

Palamutları ayıplayıp kafa ve kuyruklarını ayırdıktan sonra fileto çıkarınız. Yağlı kağıtları ikişer ikişer üst üste koyduktan sonra her yağlı kağıda bir adet filetoyu yerleştiriniz. Üzerine halka halka kesilmiş soğan, dilimlenmiş ve çekirdeği çıkarılmış domates, soyulmuş sarımsak ve çekirdekleri çıkarılıp uzunlamasına dilimlenmiş yeşil biberleri ve defne yapraklarını yerleştiriniz. Tuz, biber ve zeytinyağını (balık başına 1 kaşık) ekleyip kağıtları sıkıca kapatınız. 160°C'de ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Not: Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Kofana, minekop, çipura, karağöz, tekir, barbunya