



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİREMITTE ÇİNGENE PALAMUDU

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

- 1 adet çingene palamudu
- 1 adet soğan
- 4-5 adet ince doğranmış mantar
- 7 dal dereotu
- 7 dal maydanoz
- 2 diş sarımsak
- 2 adet sivri biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı domates suyu

Ayıklanmış ve yıkanmış çingene palamudunu, ortadan ikiye kesin. Kiremidin içine piyazlık doğranmış soğan, mantar, ince kıyılmış dereotu, maydanoz, sarımsak, sivri biber ve kırmızı biberi gelişigüzel yayın. Üzerine balığı yerleştirip 1 çorba kaşığı domates suyunu gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin.

