



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE İCİR YAPRAKLI PALAMUT

4 kişilik gerekli malzeme:

1 adet iri palamut

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 adet incir yaprağı

Tuz

Karabiber

Palamutu temizleyip yıkadıktan sonra baştan kuyruğa doğru ana kılçık boyunca, karın tarafından iyice açın. İçini ve dışını zeytinyağıyla ovup tuz ve karabiber ekin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Oluklu kiremit üzerine incir yapraklarını döşeyin. Üzerine palamutu sırt üstü yerleştirin.

200 derecede ısıtılmış fırına verip ısıyı 180 dereceye düşürün. 20-25 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.