



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE PALAMUT

Malzemesi

1 adet palamut

3-4 adet yeşil sivribiber

1 baş soğan

2 adet domates

1 ay fincanı zeytinyağı

1 adet limon

Tuz

Karabiber

Balığı ayıklayıp yıkadıktan sonra tuzlayıp yarım saat kadar bekletin. Fazla büyük değilse bütün olarak ya da dilimleyerek yıkanmış yeşil sivribiber, halka halka doğranmış soğan ve kabukları soyularak enine yuvarlak dilimlenmiş domateslerle birlikte yağlanmış kiremide döşeyin. Üzerine hafifçe tuz serpip fırında pişirin. Üzerine zeytinyağı-limon suyu karışımı gezdirerek servis yapın.