



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PALAMİON BOHÇA

750 gram dilim somon
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet ince kıyılmış soğan
2 diş sarımsak
50 gram haşlanmış ahtapot
50 gram haşlanmış kalamar
5-6 adet mantar
100 gram iskorpit balığı
1 çorba kaşığı soya sosu
4 dilim mozzarella peyniri
Karabiber

Tereyağını bir tavaya alın ve eritin. İçine soğan ve ince kıyılmış sarımsağı atıp kavurun. Daha sonra ince kıyılmış ahtapot, kalamar, mantar ve iskorpit balığını ilave edip kavurmaya devam edin. Soya sosu ve karabiber kattıktan sonra tüm malzemeyi karıştırıp kenara alın. Somonları ince dilimleyin. İçlerine harcı pay edin ve her birini bohça şeklinde kapatın. Daha sonra güvece yerleştirin. Üzerlerine mozzarella peyniri koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.