



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT EKŞİLİSİ

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

2 adet palamut
3 adet patates
2 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet dilimlenmiş limon
1 adet limon suyu
5-6 diş sarımsak
Tereyağı
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Yarım çay bardağı su

Soğan ve patatesi ince halkalar şeklinde doğrayın.

Biber ve sarımsakları ince halkalar şeklinde doğrayın, domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın.

Uygun bir tencere veya kapaklı bir tavaya önce soğanları ardından patatesleri sırayla dizin.

Palamutları da yerleştirip sırasıyla domates, biber ve sarımsakları ekleyin.

Tuz, karabiber, limon suyu, su ve zeytinyağı gezdirin, tereyağı parçalarını ekleyip kapağı kapatın.

Önce yüksek ateşte ardından kaynamaya başlayınca kısık ateşte pişmeye bırakın.

Palamut ekşilisini 10 dakika dinlendirin maydanozla servis edebilirsiniz.

