



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT GÜVECİ

4 adet palamut
3 adet domates
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Palamutlar fletto çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir. Toprak güvecin altına palamut konur. Üzerine sırasıyla yarım daire şeklinde doğranmış soğan, küp doğranmış domates, tuz ve yağ konur. Güvecin kapağı kapatılır. Önce hızlı ateşe konur, 10 dakika sonra ateş kısılır, yarım saat kadar pişirilir.
