



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PALAMUT KEBAP

Malzeme:

- 3 dilim temizlenmiş palamut
- 2 adet taze patates
- 1 adet pancar turşusu
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 2 dal nane
- 3 dal maydanoz
- 1 adet havuç
- 1 adet beyaz soğan
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- tuz, karabiber

Pancar ve patatesleri dörde bölün. Küçük bir kasede sumak, tuz, karabiber ve zeytinyağını karıştırın. Fırın tepsisine pişirme kağıdını yayın. Palamut, pancar ve patatesleri dizin. Üzerine sumaklı sosu gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Taze nane ve maydanozları temizleyin. Beyaz soğanı soyup halka şeklinde kesin. Palamutları servis tabağına alın. Üzerini maydanoz, nane, havuç ve taze soğanla süsleyerek servis yapın.

---