



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT KIZARTMASI

1 Adet palamut
1 ay bardağı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım limon suyu
Kızartmak için;
1,5 Su bardağı sıvıyağ

Palamutlar temizlenir, yıkanır, 1 parmak eninde dilimlenir.
Üzerine limon suyu gezdirilir.
Un, karabiber ve tuz karıştırılır, limonlu palamut dilimleri bu karışıma bulanır.
Tavaya yağ konur, kızgın hale gelmeden palamut dilimleri atılır, iki yüzü de pembe renkte kızartılır.
Arzu edilen garnitür eşliğinde sofraya getirilir.

Not: Palamutun bir parmak eninde dilimlenmesine "takoz kesim" denir.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 20.09.2019