



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT PİLAKİ

<https://migros.com.tr>

1 adet halka dilimi palamut
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1 adet domates
2 adet soğan
1 adet defne yaprağı
4-5 adet tane karabiber
1/2 demet maydanoz yaprağı
1 adet limon
Tuz

1. Soğanı 1 cm. eninde halka halka dilimleyin.
2. Domateslerin kabuğunu soyup,soğan gibi halka halka dilimleyin.
3. Limonun kabuğunu soyun ve halka dilim halinde kesin.
4. Palamutları tuz ve karabiberle baharatlandırın.
5. Bir tavada 3 yemek kaşığı Migros zeytinyağını kızdırın ve soğanları ekleyin.
6. Kapağını kapatın.
7. Kısık ateşte arada karıştırarak kavurun.
8. Soğanlar hafif karamelize olunca dilim palamutları dizin.
9. Üstüne defneyi, domates ve limon dilimlerini ve en üste maydanoz yapraklarını bütün olarak koyun.
10. Tekrar biraz tuz serpin.
11. Tane biberleri ekleyin.
12. 1 çay bardağı suyu ekleyip kapağını kapatın ve kısık ateşte 30-35 dakika pişirin.
13. Piştikten sonra 20 dakika dinlendirip ,defne yaprağını çıkararak servis edin.

