PALAMUT PİLAKİ

Malzeme :
1 iri palamut
2 adet orta boy patates
2 adet havuç
2 adet iri soğan
2 adet iri domates,
limon
4-5 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Defne yaprağı,
maydanoz

Palamut temizlenir, yıkanır, halka halka doğranarak tuzlanır ve tencereye dizilir. Yarım halka şeklinde doğranmış soğan, ince kesilmiş havuç, kıyılmış sarımsak ve maydanoz ile karıştırılır. Balıkların üzerine yerleştirilir. Bunların üzerine de halka halka kesilmiş limon ve domatesler dizilir. Tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak harlı alev üzerine yerleştirilir. Alev ayarı yapıldıktan 40 dakika sonra tencere ateşten indirilir.

© lezzetler.com tarif no:15298 • adı:palamut pilaki • gönderen:serenat • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:12