



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PALAMUT PİLAKİ

Almanya Türk Toplumu

1 kg palamut  
Yarım ay bardağı sıvı yağ  
1 soğan  
2 havuç  
2 dis sarımsak  
2 patates  
2 domates  
Sala  
Tuz  
Karabiber  
Sirke  
Limon  
Maydanoz  
Su

Doğranmış soğan ve sarımsak sıvıyağda kavrulur. Kesilmiř havuç, patates ve domates kusbası doğranıp sala ile birlikte ilave edilir. Tuz, karabiber ve su eklenerek sebzeler pişirilir. Sebzeler pişince yarım fincan sirke, 1 limon ve biraz maydanoz eklenip ocaktan alınır. Fırın tepsisine pişirdiğimiz pilakinin yarısı, sonra temizlenmiş palamut balıkları ve en son geri kalan pilaki konup kendi suyundan ilave edilip fırında pişirmeye bırakılır.