



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT PİLAKİSİ

1 adet palamut balığı
2 adet patates
1 adet havuç
3-4 diş sarımsak
6-7 adet kereviz yaprağı
2 baş soğan
1,5 fincan zeytinyağı
2 adet domates
1 limon
1 bağ maydanoz
Tuz

Soğanları ince ince kıyıp, zeytinyağıyla kavurun. Daha önce hazır ettiğiniz halka halka doğranmış havucu, soyulup dörde bölünmüş patatesleri, kereviz yapraklarını, kıyılmış maydanozu, sarımsağı, kabukları soyulup küçük küçük doğranmış domatesleri ve 2-3 bardak sıcak suyu ilave edip 20-25 dakika kadar kaynamaya bırakın.

Sonra aynı tepsiye, yine halka halka doğranmış balıkları ilave edin. Tuzu da koyduktan sonra 10-15 dakika kadar (balıklar iyice yumuşayınca kadar) pişirin. Sonra tepsiye, bir limonun suyunu gezdirerek koyun, artan maydanozları da ilave ederek tepsiyi indirin.