



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PALAMUT PİLAKİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet halka şeklinde doğranmış palamut  
1 limon dilim  
2 diş sarımsak  
2 adet domates  
3 yemek kaşığı doğranmış taze soğan  
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
İri çekilmiş karabiber  
2 adet kesme şeker

Balıkları fırın kabına yerleştirin. Tüm malzemeleri çiğden üstüne koyun. Üstünü alüminyum folyo ile kaplayıp 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Sonra alüminyum kağıdı açın ve 5 dakika daha fırında pişirin.

