



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PALAMUT BALIĞI PİLAKİSİ

- 1 Palamut
- 6 Diş sarımsak
- 1 Su bardağı zeytinyağı
- 2 Çorba kaşığı domates salçası
- 3 Soğan
- 4 Su bardağı su
- 2 Havuç
- Yeteri kadar tuz, karabiber
- Yarım demet maydanoz
- 1 Limon.
- 3 Patates

Bir tencereye zeytinyağı dökünüz. İçine soğan çentiniz. Temizlenmiş havuç ve maydanozları doğrayınız. Patatesi de ufak ufak kesip tencereye atınız. Hepsini orta ısıda soğan pembeleşinceye kadar, tahta kaşıkla karıştırınız.

Tuz ve biberini de serpiniz. Sarımsaklarını da katınız. Bu harcı balık tepsisine yayınız. Üzerine de temizlenmiş kesilmiş ve yıkanmış palamut parçalarını diziniz. Bunların üstüne ve etrafına da harçtan koyunuz. Domates salçasını su ile karıştırarak tepsiye dökünüz. Suyunu koyunuz. Limonu da halka halka kesip tepsiye diziniz. Piştiğinde soğuk servis yapınız.

---