



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PALAMUT PİLAKİSİ

2 adet palamut  
2 adet kuru soğan  
2 adet havuç  
2 adet patates  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
2 su bardağı su  
Yarım demet maydanoz  
1 adet limon  
1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine önce küp doğranmış havuç,5 dakika sonra da küp doğranmış patates eklenir. 5 dakika sonra tuz ve su katılır. Bir taşım kaynatılır. Fırın kabına karışımın yarısı konur. Üzerine kılçığı temizlenmiş, birkaç parçaya kesilmiş palamutlar yerleştirilir. Kıyılmış maydanoz ve halka doğranmış limon konur. Kalan havuçlu karışım üzerine bırakılır. 190 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.