PALAMUT PİLAKİSİ

2 Büyük Boy Palamut
1 Orta Boy Kök Kereviz
4 Orta Boy Patates
4 Orta Boy Havuç
1 Su Bardağı Zeytinyağı
3 Orta Boy Kuru Soğan
3 Orta Boy Domates
5 Diş Sarmısak
5 Su Bardağı Ilık Su
1 Çorba Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
2-3 Defne Yaprağı
1 Demet Maydanozun Sapları
1.5 Limon
2 Çarliston Biber

Havuçları Temizleyin, ince ve ufak parçalar halinde doğrayın. Patatesleri soyun, doğrayıp kararmaması için suda bekletin. kerevizin yapraklarını kesip, çıkartın. Kökünün kabuklarını soyup, patates gibi doğradıktan sonra unlu ve limonlu suda bekletin. Soğanların kabuklarını soyup, yarım piyaz şeklinde doğrayın. Sarmısakların kabuklarını ayıklayın. İnce ince kıyın.
Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın, minik doğrayın.
Bir tencerede zeytinyağını kızardıktan sonra soğan ve sarımsakları ilave edin. Soğanlar pembeleşinceye kadar çevirin. Dilimlenmiş havuçları ilave edin, biraz da onları çevirdikten sonra domatesleri ekleyin. Domatesler suyunu salıp çekince, su ilave edip ağzı kapalı olarak kaynatın.
Havuçler yumuşamaya başlarken, kereviz ve patatesleri ilave edin. Tuzu, şekeri ve defne yapraklarını koyun. Maydanoz saplarını iple sıkıca bağlayın, lezzet vermesi için tencerenin içine atın. Tüm sebzeler piştikten sonra, tencereyi ateşten alın, malzemenin bir kısmını fırın tepsisine veya ısıya dayanıklı büyük bir cam kaba suyuyla beraber döşeyin.
Palamut balıklarından fileto çıkartıp dilimleyin veya balıkçıya çıkarttırın.
İsterseniz balığı dilimler halinde kestirebilirsiniz. Balıkları sebzelerin üstüne düzgünce yerleştirin ve üstüne de kalan sebzeleri suyuyla beraber yayın.
Bir limonun suyunu sıkarak üstünde gezdirin. Sapları ve çekirdekleri ayıklanıp ince doğranmış biberleri de üzerine yerleştirin.
Yağlı kağıdı ıslatıp sıkın. Düzeltip kenarları kabın veya tepsinin içinde kalacak şekilde yemeğin üstünü örtün. Önceden 150 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca yemeğin içindeki maydanoz demetini çıkarın. Servis sırasında üzerine çekilmiş karabiber serpin.

Fotoğraf "çöl gülü" tarafından gönderildi. 19.07.2019

© lezzetler.com tarif no:4908 • adı:Palamut Pilakisi • gönderen:Borekch • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:00