



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT PİLAKİ

Pegasus Magazin

2 orta boy palamut
1 kuru soğan
3 sivri biber
3 diş sarımsak
1 defne yaprağı
2 domates
3/4 çay bardağı su
3/4 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Palamutları temizleyip dörde bölün. Tencereye zeytinyağını alın. Soğanları ufak doğrayıp kavurun, ince doğranmış sivri biber ve domatesleri ilave edip karıştırın. 3/4 çay bardağı su ekleyin. İnce doğranmış sarımsak ve baharatları da ilave edip 10 dakika pişirin. Palamutları tencereye alın ve kısık ateşte 10 dakika pişirin. Yemeği güvece alın ve yemeğin üzerine isteğe göre renkli biber ve soğan koyup 5 dakika fırınlayın ve sıcak ya da soğuk servis yapın.
