PALAMUT TAVA

1 kişilik Gerekli malzeme:
1 palamut
1 kırmızı soğan
1 haşlanmış patates
1 havuç
4-5 dal roka
2-3 biber turşusu
1 kahve fincanı un
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber

1. Palamutu temizleyip yıkayın. Uzunlamasına ikiye ayırıp ortasındaki kılçığını ve baş kısmını alın. Tuzlayıp yarım saat bekletin.
2. Sıvıyağı tavada kızdırın. Balıkları unlayıp fazla ununu silkeleyin. Yağda iki taraflı kızartıp kağıt havlu üzerine alın.
3. Soğanı ve havucu halka halka doğrayın. Patatesi dörde bölün. Rokaları temizleyip yıkayın. Balığı servis tabağına alıp sebzelerle birlikte servis yapın.

ML® Sarma Palamut için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41142 • adı:Palamut Tava • gönderen:sümbül abla • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:09