



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT YAHNİSİ

- 1 Palamut
- 2 Şalgam
- 4 Çorba kaşığı tereyağı
- 3 Soğan
- 1 Fincan un
- 1 Su bardağı et suyu
- Tuz, biber, baharat
- 2 Havuç

Ayıklanmış palamudu yuvarlak yuvarlak kesiniz; az tuzlu suda haşlayınız. Beyaz etlerini ayırıp tencereye koyunuz. Tereyağı ile kuvvetli ateşte çeviriniz. Rengi dönünce bir tutam unla sararınca kadar tahta kaşıkla karıştırınız. Sonra içine kestane büyüklüğünde doğranmış, havuç, şalgam, dörde ayrılmış soğan, baharat, etsuyu koyup orta ateşte yavaş yavaş pişiriniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.03.2021