



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PALAMUT

- 1 adet orta boy palamut (takoz -yuvarlak- kesilmiş, iyi yıkanmış, suyu iyi alınmış)
- 1 adet patates (soyulmuş, yuvarlak doğranmış)
- 2 adet domates (soyulmuş, yuvarlak doğranmış)
- 1 adet dolmalık biber (çekirdeği çıkarılmış, küçük doğranmış)
- 1 su bardağı haşlanmış mantar (küçük doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (küçük doğranmış)
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı Tuzot

Yağlamış olduğunuz tepsiye, yuvarlak doğranmış patatesleri sırayla dizin. Palamutları da patateslerin üzerine dizip, küçük doğranmış mantarları, yuvarlak doğranmış domatesleri, çekirdeği çıkarılıp küçük doğranmış biberi ve Tuzot'u ilave edin. önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.
