



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUMAKLI PALAMUT

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet soğan
- 3 Adet Domates
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Aldığı kadar sumak
- 1 Aldığı kadar nane
- 1 Aldığı kadar karabiber
- 4 Adet PALAMUT
- 3 Adet yeşil biber
- 2 Adet limon

Öncelikle fırın tepsisine domatesleri ve soğanları şekildeki gibi diziyoruz. Daha sonra üzerine küp küp doğranmış SANA MARGARİN parçaları ve tuz ile harmanladığımız Palamutları diziyoruz. Üzerine biber ve limonları şekildeki gibi yerleştiriyoruz. Son olarak da üzerine birazcık tuz, karabiber, kekik ve zeytinyağı gezdiriyoruz. 150 [?] 200 derecede ısıtılmış fırına veriyoruz. 40-45 dakika sonra fırın palamut tarifimiz hazır, çıkarabilirsiniz. Üzeri kızaracaktır.

---