



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAHTERLİ PALAMUT

Refika Birgül

1 adet Palamut
4 avuç Köy Ekmeği İçi
1,5 çorba kaşığı Un
1 çorba kaşığı Tereyağı
1 çorba kaşığı Zahter
1 kahve fincanından biraz az Kahve Fincanından Biraz Az Su
Taze Nane Yaprakları
Deniz Tuzu
Zeytinyağı (Kızartmak İçin)

1 palamutu takoz şeklinde kestirip temizletin. 4 avuç köy ekmeği içi, 1.5 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı zahter ve ağız tadınıza göre deniz tuzunu karıştırın. 1 çorba kaşığı tereyağını eritip karışıma ilave edin. Biraz yoğurun ve 1 kahve fincanından biraz az su ekleyin. Karışım cıvık kopuk bir hamur haline gelecek. Takoz kesilmiş palamut dilimlerinin iki tarafına da hazırladığınız karışımı yayın ve her iki tarafına da birer nane yaprağı yapıştırın. Kızartmak için tavaya 2-3 parmak zeytinyağı koyarak kızdırın. Palamutların her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar çevirerek kızartın. Havlu kağıt serilmiş bir tabağa çıkararak fazla yağın alın. Bu enfes palamut tarifini tahinli sos ve karamelize soğan ile yemenizi öneririm.

