ZEYTİNYAĞLI PALAMUT PİLAKİ

2 adet çingene palamutu
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet kuru soğan
4 adet domates
6 adet sivribiber
1 demet maydanoz
Limon
Tuz

Balıklarımızı temizleyelim. Bol suyla yıkadıktan sonra suyunun süzülmesini bekleyelim. Sonra üzerine tuz serpip ovalım. Buzdolabında biraz bekletelim. 4 adet kuru soğanı yarım halka şeklinde doğrayalım. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdekli kısımlarını çıkardıktan sonra kuşbaşı iriliğinde, sivri biberleri ise ince doğrayalım. Zeytinyağında soğanları yarı yarıya pembeleştirelim. İnce doğradığımız sivribiberleri ekleyelim. Biberler yumuşamaya başladığında, doğradığımız domatesleri de ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. Bu harcın üçte ikisini balıkları alacak boyutta bir tepsiye yayalım. Üstüne ince kıyılmış maydanozu serpelim. Balığı harcın üzerine yerleştirelim. Balığın üzerine de kalan harcı dökelim. Tepsinin üzerine bir kapak kapatalım. Kısık ateşte 15 dakika pişirelim. Sonra orta hararetli fırında 15 dakika daha pişirelim. Üzerine limon gezdirerek servisimizi yapalım.



© lezzetler.com tarif no:133453 • adı:Zeytinyağlı Palamut Pilaki • gönderen:ipek böceği • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:07