

Firin Posetinde Palamut

Malzemeler

3-4 tane domates

2-3 rezene

1-2 tane yesil biber

Bir tutam taze kisnis

1 kabugu soyulmus ve dilimlenmis limon

Zeytinyagi

Tuz

karabiber

Yapilisi

Ilk olarak palamutlari alin temizce yıkayin ardindan tuz ve karabibere bulayin. Domates ve rezeneleri dort parcaya ayirin.. Firin posetini alarak icine rezeneyi, domatesleri, dilmis oldugumuz limonlari,palamutu buyuk olarak dogramis oldugumuz kisnisleri, yesil biberleri de koyup biraz zeytinyagi ustlerine gezdirip firina koyun. 250 derece alt ve ust ile yaklasik 30 dakikada pisirin. pismis olan palamutu firindan alarak afiyetle yiyebiliriz. ellerimize saglik