

Firinda Palamut

Malzemeler

2 adet palamut baligi

4 adet patates

2 adet sogan

Kekik

Tuz

Karabiber

4 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Palamutlar temizlenip tepsiye dizilir.Patatesler ve soganlar soyulup iri halkalar seklinde dogranir.

Derin bir kapta palamutlar, patatesler ve soganlar karistirilir.Sivi yag, kekik, karabiber ve tuz ile harmanlanir.Yaglanmis veya yagli kagit serilmis tepsiye once patates ve soganlar uzerine de palamutlar dizilip 200 derece isinmis firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir. Palamutlari bir tarafi az kizarinca catal yardimiyla diger tarafi cevrilir (cok cabuk piser dikkat edin). Sicak servis edilir. Afiyet olsun:)