

Kaşarlı Palamut Güveç



Malzeme :

- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 adet soğan
- 2 adet biber
- 2 adet domates
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet palamut
- isteğe bağlı tuz karabiber kırmızı pul biber
- 1 kase taze kaşar rendelenmiş

Yapılışı :

Yağı tencereye alın içine, doğranmış soğanları ve biberleri soteleyin ve üzerine domatesinizi ekleyin.

Domatesler biraz pişince içine kuşbaşı doğranmış palamutu ekleyin ve biraz harlı ateşte pişmesini sağlayın.

İçine tuz karabiber ve azıcık pul biber ilave edin.

1 tane defne yaprağı koyun güzel kokması için

Güveç kaplarına alın ve rendelenmiş kaşar ekleyip 200 derece ısınmış fırında kaşarı eriyinceye kadar pişirip servis yapın.

DEĞERLİ TÜKETİCİLERİMİZ

Hem içerdiği besin maddeleri, hem de çağımızın belli başlı hastalıklarında tedavi edici rolüyle yararlanılması gereken mükemmel bir besin kaynağı olan balığın haftada 2-3 kez tüketilmesinde yarar vardır.

Balık Sağlıktır...!

Balık Lezzettir...!

Balık Berektir...!

Ayrıntılı bilgi için

İl ve İlçe Müdürlüklerimize başvurunuz...

 **(0258) 212 54 80** (4 Hat)

 **(0258) 212 54 87**

 <https://denizli.tarimorman.gov.tr>

*Ürünüünüz bol,
Sağlığınız yerinde olsun....!*



DENİZLİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

PALAMUT BALIĞI YEMEKLERİ

