



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Domatesli Palamut



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 büyük palamut
- 3 domates
- 2 kuru soğan
- 2 yeşil biber
- 1 limon
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 defne yaprağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Balık.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Roka ve kırmızı soğan salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Balığı hazırlayın:

- Palamudu dilimleyip yıkadıktan sonra kağıt havluyla kurulayın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Sebzeleri kesin:



- Domates, soğan, biber ve limonu halka biçiminde hazırlayın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

3. Tepsiyi dizin:

- Soğan tabanı üzerine balık ve diğer sebzeleri yerleştirip yağ ve baharat ekleyin.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

4. Pişirin:

- 190°C fırında balıklar kızarıp kolay ayrılana kadar 25-30 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Palamut dilimlerini üst üste bindirmeden yerleştirin.

Kiraz'ın
Mutfağı