

# Palamutlu Pazı Diblesi

Toplam 38 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 18/10

Samsun usulü palamutlu pazı diblesi, pirinç ve pazı palamut parçalarını buluşturarak tane tane, deniz kokulu ve hafif sulu bir tencere yemeği hazırlar.

## Malzemeler

- 400 gr Palamut fileto
- 200 gr Pazı
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Palamudu tavada 3 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve pirinci tencerede çevirin.
3. Pazı ve palamudu ekleyip 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Palamudu önceden mühürlemek tencerede dağılmasını azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dibleyi sıcak sunun, yanına limon dilimi ve yoğurt koyun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri