



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYONEZLİ USKUMRU

500 gr uskumru  
3 bardak su  
2 tatlı kaşığı tuz  
Mayonez  
1/2 kuru soğan  
1/2 limonun suyu  
bir tutam acı kırmızı biber

Bir tencereye su konarak tuz ilâve edilir ve kaynatılır. Su iyice kaynayınca, temizlenmiş uskumru dilimleri içine atılır. Çok kuvvetli ateşte 3 dakika haşlandıktan sonra delikli kepçe ile çıkartılarak süzülür ve bir tabağa konularak soğumaya bırakılır.

Balıklar soğuyuncaya; mayonez, acı kırmızı biber, çok ince rendelenmiş soğan suyu ile yarım limon suyu üzerine konulur, iyice karıştırılarak servis yapılır.