



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

USKUMRU BALIĞI KEBABI

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Taze uskumru balığından kâfi miktarda alıp usulü üzere temizledikten sonra, ikişer üçer parça kesip, tuzlayıp bir miktar durduktan sonra herbirinin arasına birer defne yaprağı geçirmek üzere hazırlanır. Sonra bunlar şişlere geçirilir. Önce hafif ateş ile, ondan sonra kızgın ateş üzerinde tamam kızarınca zaman zaman çevirip pişirilir ve soğumadan servis yapılır.