



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU KÖFTESİ VE MUS

Malzeme:

1 kg uskumru
1 adet beyaz soğan
2 dilim ekmek içi
20 gram dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı tarçın
1 demet dereotu
2 adet yumurta
Tuz
yumurta
toz hindistancevizi
300 gramlık uskumru balığı
Yarım su bardağı balık suyu
2 adet yaprak jelatin
4 çorba kaşığı krema
4 çay kaşığı limon suyu

Uskumru muss için balığı haşlayıp bir robota alın. Jelatini balık suyu içinde bekleterek yumuşatın. Robotu çalıştırıp balıkları birkaç saniye robotta çekin ve sırasıyla jelatinli balık suyu, limon suyu ve kremayı ekleyip karıştırın. Karışımı bir kaba alıp önce oda sıcaklığında sonra da buzdolabında 2-3 saat bekletip donmasını sağlayın. Diğer tarafta uskumru köftesi için haşlanıp ayıklanmış balıkları diğer malzemelerle karıştırıp iyice yoğurun. 5-6cm lik dikdörtgenler halinde şekil verin. Köfteleri önce çırpılmış yumurtaya, daha sonra una, son olarak da toz hindistancevizine bulayıp kızgın yağda kızartın. Uskumru köftesi ile uskumru mussu birlikte servis yapın.