



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU PAPAS YAHNİSİ

Melce üt'tabbahin 1844
Mehmet Kamil

Malzemeler (1 porsiyon için)
Uskumru 1 adet
Zeytinyağı (1 kahve fincanı) 45 gr.
Kuru soğan (2 adet) 130 gr.
Balık suyu (1/2 su bardağı)
Üzüm sirkesi (2 kahve fincanı) 80 gr.
Limon suyu (1/2 adet) 30 gr.
Tarçın (1 çay kaşığı) 15 gr.
Tuz (1 çay kaşığı) 10 gr.

Uskumrunun solungaçlarını çıkartın. İçini temizleyip tuzladıktan sonra 2 saat bekletin.
Soğanı ince ve yuvarlak doğrayın. Bir kısmını pişirme kabına döşeyin ve üzerine çiğ uskumruyu dizin. Soğanın geri kalanını balığın üstüne dizin. Zeytinyağı, sirke, balık suyu ve tuzu ekleyin. 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin.
Fırından çıkan balığın üzerine limon sıkın ve tarçın ekleyip servis yapın.