



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU PİLAKİSİ

Uskumru balığını temizce ayıklayınız. Yeteri kadar su içinde haşlayıp derisini soyun ve kemiklerini çıkarınız. Sonra halka halka doğranmış soğanı bol zeytinyağında pembe hale gelinceye kadar kavurunuz. İçine ince doğranmış maydanoz da karıştırın.' Bu suretle bir iç hazırladıktan sonra bir tepsiye bir sıra soğanlı maydanoz, bir sıra haşlanmış bol balık döşeyerek tepsiye istif ediniz. Bu istifi yaparken en üste piyazın gelmesine dikkat ediniz. Sonra bir kenara bıraktığınız balık suyu içinde balık kemiklerini yıkayın, süzün, içine yeteri kadar tuz, biber ve tarçın katarak bu suyu hazır döşenmiş olan tepsiye gezdiriniz. İçine ayrıca yeteri kadar sirke ya da limon suyu ilave ederek tepsiyi ateşe oturtun, ilik gibi oluncaya, suyu karar kalıncaya dek pişiriniz.
