



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

USKUMRU ŞİŞ

- 4 uskumru (yıkamış ve ayıklanmış)
- 6 küçük soğan
- 4 küçük domates
- 4 temizlenmiş mantar
- 1 yeşil biber (ayıklanmış ve şeritler halinde doğranmış)
- 1 kahve fincanı sirke
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Uskumruları enlemesine 4 - 5 parçaya diliniz.

Balıkları soğan, domates, mantar ve yeşil biber parçalarıyla beraber şişlere diziniz.

Büyük, düz bir tabakta sirke, yağ, tuz ve biberi karıştırıp, hazırlanmış şişleri 2 saat kadar, ara-sıra altüst ederek, bu tabakta dinlendiriniz.

Izgaranızı harlı ateşte kızdırınız.

Şişleri tabaktan alıp, kızgın ızgaraya yerleştiriniz; 12-15 dakika çevirerek kızartınız. (Çatalla dokunduğunuzda balığınız kolayca dağılıyorsa, uskumru şiş pişmiş demektir.)

Şişleri ile birlikte ısıtılmış bir tabakta hemen servis ediniz.