USKUMRU TÜTSÜSÜ

Bir metreyi aşkın bir fıçının alt tahtalarını çıkarınız. Üst tahtalarının ortasına el sokup, oynayıncaya dek bir delik açınız. Etrafına ince teller geçecek kadar delikler açınız. Fıçının altındaki açık ağzına doğru olan yani yan tahtalarının sonlarına da serçe parmağın ucundan biraz daha ince birer delik açınız. Kasım kanadı denilen yağlı ve büyük uskumruları bir kenara ayırıp bunların karnını yarıp içini ve kulaklarını çıkarınız. Sonra bu balıkları deniz suyunda iyice yıkayınız. 24 saat tuz içinde bekletiniz. Deniz suyuna batırıp çıkarınız. Üstündeki tuzlar kaybolunca yakalarını birer defne dalı ile geriniz. Daha sonra bunları kuyruklarından çift çift bağlayınız. İnce bir tülbent ile sararak fıçının üst deliğinden el ile sokup ufak deliklere bu balıkları sırasıyla diziniz. Üzerlerine çıkan ipliklere birer orta boy çivi sokunuz. Sonra elinizin girip çıktığı bu deliği sıkı sıkı kapayınız. Çanağın altına kül ve üstüne de ateş koyup 3 - 5 meşe kabuğu parçalarını da dizerek fıçının altına sürünüz. Gerekince ateş ve tütsüyü tazeleyerek 5 - 10 gün, yani balıklar limon gibi olana dek tütsülemekte devam ediniz. Sonra çıkarıp hava alan bir yere asınız.
Bu tütsü balığını kullanacağınız zaman biraz alt üst edip defne dalını çıkardıktan sonra tabağa alınız, üstüne hemen limon sıkarak yeyiniz.

Not: Balıkların ikişer ikişer bağlanması yerine 5-10 çiftinin bir araya bağlanması ve tülbent ile örtülüp ocağa asılması şekli de olursa da ateşe yakın olan kısımlarındaki yağın erimemesine çok dikkat etmelidir.

© lezzetler.com tarif no:55792 • adı:USKUMRU TÜTSÜSÜ • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 15:45