



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU TÜTSÜSÜ

Bir metreyi aşkın bir fiçinin alt tahtalarını çıkarınız. Üst tahtalarının ortasına el sokup, oynayınca dek bir delik açınız. Etrafına ince teller geçecek kadar delikler açınız. Fiçinin 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 fiçinin 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 fiçinin 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.