ÜZÜMLÜ USKUMRU DOLMASI

16 tane uskumru balığı
4 adet iri soğan
400 gr yemeklik yağ
2,5 bardak galete unu
2 bardak un
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı fıstık
1 çorba kaşığı tarçın
çorba kaşığı üzüm
1 kahve kaşığı yeni bahar
Tuz

Temizlenen balıklar suyla iyice yıkanır. Biraz eti yumuşadıktan sınra, başının altından ve kuyruğunun ucundan kılçığı çıkarılır, sonra basarak balığın bütün eti vekılçığı baş tarafından dışarıya çıkarılır. Derisi patlamamalıdır. Diğer tarafta soğanlar sana yağda kavrulur.Balıktan çıkan etlerde eklenerek biraz daha pişirilir. Fıstık ayrı bir tavada kavruldukatan sonra etlere katılır. Tuz, üzüm, tarçın, yenibahar da konulduktan sonra ateşten indirilir. Soğuduktan sonra et tekrar derisine doldurulur. Yumurta, galete unu karışımına balandıktan sonra tek tek kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:106670 • adı:Üzümlü Uskumru Dolması • gönderen:şahbaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:02