



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AİOLİ SOSLU USKUMRU

- 1 1/2 su bardağı mayonez
- 2 diş sarımsak dövülmüş
- 2/5 su bardağı zeytinyağı
- 5 orta boy uskumru
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 limon (süsleme için)
- 1 demet maydanoz (süsleme için)

Izgarayı yakıp, zeytinyağı ile iyice yağlayın.

Önce aioli sosu hazırlayın. Bunun için dövülmüş sarımsakla mayonezi bir telle iyi karıştırın. Daha iyi bir yöntem olarak mayonez yapmaya başlarken karışıma kabına yumurta sarısı, hardal, sirke koyduğunuzda dövülmüş sarmısağı da ilave edin. Sonra tıpkı mayonez yapılır gibi zeytinyağını bir sicim gibi akıtarak bu malzemeye yedirin.

Balıkları temizleyip, kanı tamamen gidinceye kadar yıkadıktan sonra süzölmeye bırakın. Unu, balıkları alacak büyüklükte bir kaba eleyin. Balıkların her iki yanını hafifçe tuzlayın. Yine her iki yanını una bulayıp, silkeleyerek fazla unlarını atın.

Unlanmış balıkları ızgaranın üzerine yerleştirin. Üzerlerine kalan zeytinyağını arasına bir fırça ile sürerek bir kere çevirip her iki yanını da renk alıncaya kadar yaklaşık 6-7 dakika pişirin.

Margarini bir kapta eritin. Izgara edilmiş uskumrular üzerine eritilmiş margarini bir fırça ile sürün. Uskumruları dilerseniz limon, maydanozla süsleyip, yanında aioli sosla, sıcak olarak servis yapın.