KEKİKLİ USKUMRU SARMA

1 kg. uskumru veya kolyos balığı
2 baş kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı sumak
1/2 demet maydanoz
3 adet yumurta

Balıkları ayıklayıp yıkadıktan sonra iki tarafından da fileto çıkarın(kılçık devre dışı).Bir süzgeçte süzülmeye bırakın. soğanları rende gibi çok ince doğrayın, maydanozu da aynı şekilde doğradıktan sonra,tuz ve baharatlarla karıştırıp ovalım. Bu harcı balıkların karın kısımlarına serip kuyruk kısmından başlayarak halı dürer gibi sardıktan sonra bir kürdan ile bu ruloyu sabitleyin. Bir kaseye çıpmış olduğunuz yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartın.

Not: Arzu ederseniz yağlanmış bir tepsi ile fırın da yapabilirsiniz. Fırın seçeneğinde yumurta kullanılmayacaktır.

© lezzetler.com tarif no:133410 • adı:Kekikli Uskumru Sarma • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:37