



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI USKUMRU

6 kiři için gereken malzeme:

2 orta boy soğan,
1 sap taze soğan,
6 orta boy uskumru,
1 diř sarımsak
3 çorba kaşığı sirke
150 gr. mantar
40 gr. tereyağı,
tuz,
biber

Yapılışı:

Temizlenmiř uskumruların iki yanında bıçakla iki, üç kesik yapın, tuz, biber karışımına bulayın, fırına girecek bir ızgaraya dizin. Fırınınız yoksa, biraz daha iri uskumrular alın ve fileto çıkartın. Tuzlayıp, biberleyin, unlayın, zeytinyağında tavada kızartın. Balıkların manzarası daha az güzeldir, fakat lezzet değişmez. Mantarları, taze ve kuru soğanı, sarımsağı ince ince doğrayın, tereyağı ile tencereye koyun. Mantar suyunu çekip, yağ cızırdamaya başlayınca kadar pişirin. O zaman sirkeyi katın, tuzlayıp, biberleyin, 2 dakika kaynatın. Balıkları servis tabağına dizin, tavadaki sosu üzerine dökün. Yarım kesilmiş domateslerle süsleyin.
