USKUMRU KEBABI

Tuğrul Şavkay

5 adet uskumru 300 gramlık (temizlenmiş)
Tuz
300 gr. soğan (ikiye bölünmüş), (3 orta boy)
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
1 bağ taze soğan (yalnızca yeşil bölümü, ince kıyılmış)
90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı)
1 adet limon (suyu)

Uskumruları yıkayıp bir süzgece çıkarın. Balıkların içini ve dışını tuz ve soğan ile ovup, serin bir yerde 2 saat bekletin.
Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Uskumruları ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirip, her iki yanları kızarıncaya kadar pişirin.
Bir tabağa ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanı koyup, yayın. Pişen uskumruları bu tabağa çıkarın. Üzerlerine zeytinyağını ve limon suyunu gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:159556 • adı:Uskumru Kebabı • gönderen:gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:55