



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU BUĞULAMASI

1,5 kg uskumru
1-2 kahve fincanı zeytinyağı
2 limon
1-2 çorba kaşığı kekik
10 defne yaprağı
1 demet maydanoz
tuz
3 kahve fincanı su

Balıkları temizleyip bol suyla yıkandıktan sonra tuzlanır. Bir tepsiye defne yaprakları dizilir. Üzerine balıklar yerleştirilerek, kekik serilir. Yuvarlak yuvarlak dilimlenen limonlar da balıkların üzerine konur. Yağ ve su ilâve edilir. Kapağı kapatılır ve ağır ateşte suyunu çekip yağ kalıncaya dek pişirilir. Dilenirse dibini tutturup, hafifçe kızarması da sağlanabilir. Daha bir kokulu, daha bir lezzetli olur. Ocaktan indirilen balığın üzerine, incecik kıyılmış maydanoz serpilir. Yanında limon olduğu halde sıcak sıcak servis yapılır.