USKUMRU DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 iri uskumru (1,5 kg kadar),
1 bardak zeytinyağı,
1 demet dereotu,
1 demet maydanoz,
1 çay kaşığı karabiber,
3 çay kaşığı tarçın,
2 çay kaşığı yenibahar,
25 gr siyah kuşüzümü,
25 gr çamfıstığı,
2 fincan dövülmüş ceviz içi,
4 baş soğan,
yeteri kadar tuz.
Kızartmak için:
3 kahve fincanı un,
4 yumurta,
250 gr kurutulmuş ekmek tozu (veya irmik),
1+1/4 bardak zeytinyağı.

Yapılışı: Dolmalık uskumruların içi temizlenir. Balıkları iyice yıkadıktan sonra, balıkları baş ve işaret parmağıyla aşağıdan yukarıya doğru sıkıp bırakarak ve bu işlemi birkaç defa tekrarlayarak etleri iyice gevşetilir. Sonra balıkların kuyruğunun yarım parmak üstünden kemiği sağa, sola oynatarak kırılır. Bu kemiği başın hemen alt tarafından da kırdıktan sonra, kemiğin baş tarafından tutarak ve sağa, sola oynatarak çekilir. Böylece balığın kılçıklı kemiği çıkanlır. Kemiksiz kalan balıklar kuyruğundan yukarıya doğru sıvazlarcasına sıkılarak, derisini yırtmadan, etleri baş tarafından çıkarılır. Bu iş için kenarı keskin küçük bir kaşıktan yararlanılabilir. Balığın derisini zedelememeğe dikkat ederek etleri parçalanarak çıkarılabilir. Balıkların içi çıkınca, etlerin içinden kınlmış kılçık varsa ayıklanır. Sonra keskin bir bıçakla balık etleri iyice kıyılır. Diğer yanda,, bir tencereye 1 bardak zeytinyağı ve rendelenmiş soğanlar konur. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra dövülmüş ceviz içi, çamfıstığı, kuşüzümü, tarçın, karabiber, yenibahar, yeteri kadar tuz, kıyılmış balık etiyle birlikte soğanın içine katılır. Karışım orta ateşte karıştırarak, 5-6 dakika kadar pişirilir. Tencereyi ateşten indirmeden önce kıyılmış maydanoz ve dereotu da atılır ve bir-iki defa karıştırdıktan sonra ateşten alınır. Bu iç, balıklara sıkıca doldurulur. Sonra her balık sırasıyla önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, daha sonra kurutulmuş ekmek tozuna (veya irmiğe) bulanır ve içinde 1 1/4 bardak kızgın zeytinyağı bulunan tavada iyice kızartılır. Balıkların iki yanı da nar gibi kızarınca kevgirle tavadan alınıp eğik duran büyük bir tabağa yerleştirilir. Balıklar soğuyup fazla yağları da süzüldükten sonra, servis tabağına alınır ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10542 • adı:Uskumru Dolması • gönderen:Asegul • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:53