



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

USKUMRU DOLMASI

1500 gram iri uskumru balığı
1 kahve kaşığı karabiber
1 miktar tuz
150 gr. un (3 kahve fincanı)
250 gram galeta tozu
4 adet yumurta
250 gr. zeytinyağı
İç için:
220 gr. zeytinyağı (1 bardak)
750 gr. soğan
75 gr. ceviz içi
25 gr. beyaz fıstık
25 gr. siyah üzüm
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
4 kahve kaşığı tarçın

Dolmalık tabir edilen, incelerinden 1500 gram uskumrunun, galseme tabir edilen kulak kısımlarından çekmek suretile barsakları nı çıkardıktan sonra balıkları iyice yıkamalı, sonra da balıkların etlerini, baştan iki parmak ile aşığıdan yukarıya doğru sıkıp bırakmak suretile ve bu ameliyeyi birkaç defa tekrarlıyarak etleri iyice gevşetmeli. sonra etleri gevşetilmiş her balığın kuyruğunun yarım parmak üstünden kaim kılçığı, sağı sola doğru oynatmak suretile kırdıktan sonra, bu kılçığın diğ er ucunu da başın hemen alt kısmından kırmalı, sonra da bu kaim kılçığın yukarisından tutarak sağı sola oynatmak ve yukarı doğru çekmek, suretile kaim kılçığı çıkarmalı, sonra da balığın kuyruk kısmından yukarıya doğru sıvazlarcasma sıkarak derilerini yırtmadan, etlerini baş tarafından çıkarmalı, sonra da bu etleri bıçakla , iyice kıyarak bir tarafa bırakmalıdır.

Balıkların içlerinin çıkarılması sona erince: bir tencereye 1 bardak zeytinyağı ile entilercesine küçük kesilmiş 750 gram soğan koyarak soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu soğanlara, çekilmiş, 75 gram iç ceviz, 25 gram fıstık, 25 gram üzüm, 4 kahve kaşığı tarçın bahar, 1 miktar tuz ve 1 kah. kaşığı karabiber ile kıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz balık içlerini de ilâve ederek bir beş dakika daha kavurduktan sonra bunlara, kıyılmış 1 demet dereotu ile 1 demet de maydanoz katmalı ve hepsini tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bu iç i ateşten almalıdır.

Sonra elde edilen bu iç i derhal içlerini boşaltmış olduğumuz balıkların içlerine sıkıca doldurduktan sonra içleri doldurulmuş bu balıkları sıra ile evvelâ bir tabak içindeki una çalkanmış yumurtaya ve daha sonra galeta tozuna batırarak bütün balıkları galetalamalıdır.

Balıkların panürlenmeleri sona erince: bunları üç er dörder alarak, bir tava içinde kızdırılmış 1.1/4 bardak zeytinyağına atmalı ve balıkların bir tarafları penbeleştikten sonra diğ er taraflarını çevirmek suretiyle balıkların her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra da bunları bir delikli kee ile iyice süzülmüş olarak tavadan tabağı alarak iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.