



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## USKUMRU DOLMASI

Vedat Başaran

4 adet uskumru  
1 adet kuru soğan  
1 adet kırmızı soğan / Süslemek için  
½ demet maydanoz  
¼ demet taze nane  
½ demet dereotu  
1 demet roka / Süslemek için  
1 adet göbek salata / Süslemek için  
1 adet limon / Süslemek için  
50 gr. çamfıstığı  
50 gr. kuşüzümü  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 tatlı kaşığı kişniş  
1 tatlı kaşığı tuz  
Un  
2 yumurta  
Galeta unu  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
½ su bardağı zeytinyağı

Mutfak makası ile baş altlarından kesip, uskumruların içini temizleyin. Akan suyun altında içlerini iyice yıkayın. Parmaklarınızla sıkarak, etinin derisinden ayrılması için yumuşatın. Kuyruk kısımlarını kıvrıp, kılçıklarını kırın. Avucunuzla bastırıp, yuvarlayarak, kılçıklarını etlerinden ayırın. Balıkların bütünlüğünü bozmadan kılçıklarını çekip çıkarın, üstündeki etleri ayırın. İçlerini de balıkların bütünlüğünü bozmadan boşaltın ve yüzgeçlerini kesin. Kuşüzümlerini ıslayın. Soğanı ince ince küçük parçalar halinde doğrayın. ½ bardak zeytinyağını tavada kızdırın. Önce çamfıstıklarını, sonra soğanları renkleri dönünceye kadar 3 dakika kavurun. Balık etlerini katıp 1 [?] 2 dakika daha kavurup, ıslatıp suyunu süzdüğünüz kuşüzümlerini ilave edin. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz karabiber, 2 tatlı kaşığı kişniş katın ve bir kez karıştırıp ocaktan alın. Maydanoz, taze nane ve dereotunu ince ince kıyın. Kavurduğunuz balık içini geniş ve derin bir kabın içine boşaltın. Maydanoz, taze nane ve dereotunu katıp karıştırın. Bir tatlı kaşığı ile uskumruların içini, hazırladığınız harçla doldurun. Bir kayık tabağın içine iki yumurta kırıp, çırpın. Uskumru dolmalarını önce una, sonra yumurtaya, daha sonra da galeta ununa bulayın. 1 bardak çiçek yağını tavada kızdırın. Uskumru dolmalarını çevirerek nar gibi kızartın. Emici mutfak kağıdı üzerine çıkarıp, fazla yağlarını emdirdikten sonra dilimleyerek, soğuk olarak servis yapın.