



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU DOLMASI

6 tane ortaboy Uskumru
4 yemek kaşığı ZeytinYağ
1 kahve kaşığı Yeni Bahar
½ kahve kaşığı Tarçın
1 demet Dereotu
1 paket Kuş Üzüümü
100 gr dövülmüş Ceviz
1 paket Çam (dolma) Fıstığı
2 adet Kesme Şeker
Tuz
Karabiber

Uskumruları temizleyerek iyice yıkayınız. Boyuna keserek sivri bir bıçakla içindeki kılçıkları tamamiyle ayıklayınız. Küçük bir kaşık ya da spatula ile derisini kazıyarak bir kenara koyunuz. Harcı için, bir tavaya zeytinyağ koyarak çentilmiş soğanı hafif ateşte çam fıstığı ile hafifçe pembeleşene kadar çevirin. Daha sonra üstüne yenibahar, kuşüzümü, kazınmış balık derisi 2 parça kesmeşekeri ve tarçını, tuzu, karabiberi ekleyiniz. Ateşte 5 dakika kadar karıştırmaya devam ediniz. Harcı ateşten alarak üzerine ince ince doğranmış dereotu ve dövülmüş ceviz ekleyiniz. Kenara koyduğunuz balıkların içine bu harcı doldurunuz. Borcam tepsiyi yağlayıp, içine sıralayarak 220 derecede 15 dakika pişiriniz. Soğuk Servis yapılır.