



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

USKUMRU DOLMASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbû'l-mikdâr büyücek uskumru balığını ba'de't-tathîr avuç içinde biraz yuvarlayıp kulaklarının içinden kılçığını kırıp tûlüne doğru bir ince yassı teneke veya hilâl veya diğêr âlet ile derisiyle eti arasını ayırıp ve kuyruğunun kemiğini dahi kırıp etini bütüncê çekerek çıkarıp kılçıklarından ayırdıkta etini hazır edeler.

Badehu bir tava ya rûgan-ı zeyt koyup birkaç soğan ı ince çentip kızardıkta işbu hazırlanan eti ve fıstık, üzüm ve tuz ve biber ve döğölmüş tarçın ve karanfil ve kakule dahi koyup karıştırarak piştikte indirip balık derilerinin içine doldurup dakîk-i hâsa bastırıp rûgan-ı zeytte iki tarafı kızardıkta çıkarıp tabaklara tanzim birle tenâvül buyrula. Ekseriya üstünü baharlı ve renkli şekerler ile telvîn ederler. Latîfû'l-manzar ve nefis olur.