



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU DOLMASI

Tuğrul Şavkay

10 adet uskumru (iri boy)
100 gr. kuşüzümü (1/2 su bardağı)
225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)
100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)
300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çorba kaşığı kakule (içi çıkarılıp dövülmüş)
1/2 çay kaşığı toz karanfil
125 gr. un (1 su bardağı)

Eğer balıklar taze ise en az 7-8 saat bekleterek etlerinin gevşemesini sağlayın. Uskumruların üzeri temizlendikten sonra balığın boğazından ucu çengelli bir şiş sokarak kuyruğuna kadar uzatın ve geri çekin. Sonra balığı iki avucunuzun arasına alıp, masaj yapar gibi ovuşturularak etlerini gevşetin. Baş kısmını aşağı tutup bu işlemi sürdürerek balığın alacasını ağzından akıtın ve orta kılıcığının çıtırdarak kırıldığını hissedin. Ovalama işlemi sürdürerek kılçıkların parçalanması hissedildikten sonra şişi gene içeri sokup dışarı çekerek balığın içini lüle lüle boşaltın ve yalnızca tulum durumunda bırakın. Boşalan etlerin aralarındaki kılçıkları temizleyin. Bütün balıkları aynı biçimde hazırlayın.

Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.

Tencerede zeytinyağının yarısını kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanı katıp, fıstıklarla birlikte, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğana, ayıklanıp yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinçlerin rengi matlaşıp, hafif sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Suyu süzdürülmüş kuşüzümlerini, balık etlerini, (1/2su bardağı) suyu ve baharatı ekleyin. Tenceredeki dolma içini kapağı kapalı olarak kısık ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar 15 dakika pişirin.

Hazırladığınız dolma içini balık tulumlarına doldurun. İğne iplik alıp, doldurduğunuz yeri dikkatlice dikerek kapatın.

Bir tavada kalan zeytinyağını kızdırın. Uskumru dolmalarını una bulayıp tavaya yerleştirerek kızgın yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran balıkları süzdürerek yağdan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Ilındıktan sonra servis yapın.

