



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU DOLMASI

Malzemesi

1,5 kg. (10 adet) çok taze uskumru.

6-7 baş soğan

2 su bardağı zeytinyağı

1 kahve fincanı dolmalık fıstık

1 kahve fincanı siyah kuş üzümü

1 çay fincanı ceviz içi

1 demet maydanoz

1 demet dereotu

Tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı yenibahar

1/2 kahve kaşığı tarçın

1,5 su bardağı un

4 adet yumurta

Balığın içini, ağızlarından doğru çekerek temizleyin. Solungaçlarını çıkartıp, akar suda iyice yıkadıktan sonra süzün. Etlerini çim-dikleyerek gevşetin. Kuyruğun ve başın hemen alt bölümünde, bel kemiğinin ucunu sağa-sola bastırarak kırın. Kılçıklarını, baş taraftan çevire çevire dikkatlice çıkartın. Etleri, kuyruktan itibaren sıvazlayarak ağız boşluğundan yavaşça boşaltın. Kılçık kalmadığına emin olunca etleri ince ince kıyın.

Soğanları incecik kıyın. 1 bardak zeytinyağında fıstıkla birlikte kavurarak öldürün.

Balık etlerini, kıyılmış ceviz, maydanoz, dereotu ve tuz katıp, soğan ve fıstıkla birlikte iyice karıştırıp suyunu çekinceye kadar 6-7 dakika pişirin. Ilıttıktan sonra baharat katarak karıştırın.

Balıkları ağızdan dikkatle doldurup, hafifçe tuzlayın. Una bulayın ve bir tepsiye yerleştirerek bir saat kadar serin bir yerde, ya da buzdolabında dinlendirin. Sonra çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bula-yıp, kızdırılmış zeytinyağında orta hararete kızartın.

Pişirme bitince uskumru dolmalarını altına kâğıt yayılmış bir süzgece çıkarın. Fazla yağı giderilince servis tabağına alarak servis yapın.