



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU DOLMASI

1.5 kg soğan
6 adet yumurta
3 kilo uskumru
2 su bardağı un
100 gr kuş üzümü
200 gr ceviz içi
750 gr zeytinyağ
1 paket yenibahar
100 gr beyaz fıstık
2 su bardağı galeta unu
Karabiber
Tuz

Balıkların içlerini temizleyip, bol suda iyice yıkayın, kuyruk ve enselerinden kılçıklarını kırın. Etlerini yumuşatarak kılçık ile beraber çıkarın. Etlerini kıyın, doğranmış soğan, beyaz fıstık ve. zeytinyağı ile kavurun. Kıyılmış etleri çekilmiş ceviz içi, kuş üzümü, tuz biber, yenibahar ilave edip tekrar 15 dakika daha kavurup ateşten alın, soğumaya bırakın. Bir adet limonun suyunu ilave edin. Hazırladığınız malzeme ile balıkları doldurun, önce una sonra yumurtaya ardından da galeta ununa bulayıp, kızgın yağda kızartın. Soğuduktan sonra servis yapın.