



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU DOLMASI

1 adet uskumru
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı çam fıstığı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tahin
1 dilim beyaz peynir
Galeta unu
Un
Sıvıyağ

Uskumrunun yüzgeçleri kesilir, kuyruğu kırılır. Sonra adeta balığa masaj yaparak yumuşatılır. Bu şekilde kılçık etten ayrılır. Kılçık ağızdan çekip çıkarılır. İçindeki et, ciğer, yumurtalar alınır. Sadece deri kalır. Buzlu suya bırakılır. Bu arada iç hazırlanır. İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kuş üzümü ve çam fıstığı atılır. Balığın içi ve beyaz peynir eklenir. En son maydanoz, tuz, karabiber, tahin, tarçın ve peynir katılır. İç soğuyunca buzlu sudan alınmış ve kurulanmış uskumruya doldurulur. Sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulanarak kızartılır.