



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU DOLMASI

1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı beyaz fıstık
8 iri uskumru
1 litre zeytinyağı
500 gram ince doğranmış soğan
150 gram çekilmiş ceviz
1 çay kaşığı tuz
yarım limon
1 bağ kıyılmaz maydanoz
yarım su bardağı galeta unu
Yarım su bardağı un
4 yumurta

- 1) Kuş üzümü ve fıstığı ıslatınız.
- 2) Uskumrunun karnını yarmadan boynununaltındaki ince deriyi koparmadan solungaçlarını alıp aynı yerden bağırsaklarını çekerek çıkarınız.
- 3) Kuruğun 1 santim üzerinden kuyruğunu sağa sola çekip kırınız. Ense kemiğini de sağa sola çevirerek kırınız.
- 4) Baş ve birinci ve ikinci parmaklarınızla çimdikler gibi uskumrunun her tarafını sıkıştırıp derinin etini bırakmasını temin ediniz. Sonra iki avucunuzun içi ile uskumruyu ovalayıp boynundaki kırılmış yerden kemiği çekip çıkarınız.
- 5) Kuyruğundan yukarı doğru balığı sıvazlayarak baş kısmından etlerini çıkarınız, uskumruları ayırınız.
- 6) Sonra etlerini tahtanın üzerine koyarak kılçık varsa ayıklayınız. Hafifçe bıçakla kıyıp bir tabağa koyunuz.
- 7) Fıstık ve üzümün suyunu süzünüz.
- 8) Bir tencereye zeytinyağı koyunuz, kızdırıp fıstığı ilave ederek 1 dakika karıştırınız ve soğanı ilave ederek ve yıkamadan karıştırarak 5-6 dakika kavurup soğanları hafif sarartınız. Sonra cevizi, üzümü ve daha önce kıymış olduğunuz uskumru etini, ilave edip 1 dakika daha iyice karıştırdıktan sonra kavurup ateşten alınız.
- 9) Hemen ince bir süzgece döküp yağını süzdürünüz. Yağı uskumruları kızartmak için saklayınız. Süzgeçteki harcı bir tepsiye koyup, tuzu, limonu ve maydanozu ilâve edip karıştırınız.
- 10) Uskumruları yırtmadan teker teker boğazından bu harç ile doldurunuz.
- 11) Altına hafif un serpilmiş bir tepsiye dizip, buzdolabında 2 saat dinlendiriniz. Sonra kırmadan evvelâ una, sonra yumurtaya ve sonra galeta ununa bulayınız.
- 12) Ayırmış olduğunuz yağ uskumrunun kırılmadan girebileceği bir tavaya koyup, hafif kızdırınız.
- 13) Uskumruları, aldığı kadar tavaya koyunuz. 3'er dakika altını ve üstünü altın sarısı gibi kızartıp bir tabağa dizerek 1/2 limon ve biraz maydanoz yaprağı ile servis yapınız.