



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU DOLMASI

10 adet uskumru
15 adet soğan
2.5 bardak zeytinyağı
3 adet yumurta
1 kilo kalburdan geçmiş ekmek içi
250 gram ekmek içi (leblebi iriliğinde kesilmiş)
2 kaşık çam fıstığı
2 kaşık kuşüzümü
Yeteri kadar tuz, maydanoz, dereotu, baharat ve biber.

Taze, irice uskumru alınır. Eğer fazla sertse etini çıkarırken patlayacağından biraz bekletip öyle temizlemeye çalışmalıdır. Uskumrunun kulaklarını içiye beraber, kafasını kırmadan çıkarmalıdır. Kafa dibinden, kuyruk dibinden içindeki kemiği elinizle ağır ağır, oynata oynata kırmalıdır, iki elinizle de uskumruyu fazla örselemeden ağır ağır ezersiniz. Ara-sıra da bir elinizle balığı tutar, diğer elinizle de iç etini başına doğru iter ve ağzından çıkarsınız. Böylelikle et tamamıyla çıkmış, deri ve kılçık kalmış olur. Kılçığı da başının dibinden koparıp çekersiniz. Kuyruğundan kırılmış olduğundan hemen kılçık çıkar. Böylece balık temizlenmesi biter. Bir kap içinde bir bardak zeytinyağında iyice kıyılmış soğan kavrulur. Balığın içinden çıkan et bıçakla kıyılarak soğanla birlikte pişirilir, iç olduktan sonra ateşten alınır. Üzerine maydanoz, dereotu, limon, yağda leblebi gibi kızarmış küçük ekmek içi, yağda kızarmış fıstık, üzüm, karabiber, baharat ve tuzu katıldıktan sonra süzgece çıkarılır. Tuzlanmış balıklara yapılan iç ağzından doldurulur. Bir tepsiye yarım parmak kalınlığında un dökülür, üzerine doldurulmuş balıklar sıralanır. Balıkların üzerine tekrar bol un dökülür. Böylece iki saat bırakılır. Balıklar teker teker alınır, etrafı unla sıvanır, yumurtaya bulanıp ekmek içinden yaptığımız galetaya bulanır, bir kenara konur. Balıklar tamamlandıktan sonra geri kalan temiz yağda hızlı ateşte kızartılır.