



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

USKUMRU KÖFTESİ

Lezzeti kaçmaması için uskumrular az suda tuz ve limonla, nane, karabiber ve maydanozla pişirilir, süzğüye sıkarak soğutulur. Güzelce kemiklerinden ayrılır, derisi alınır, et makinesi varsa makineden geçirilir, yoksa satırla iyice kıyılır, içine biber, ekmeğ içi, çokluğuna göre yumurta, fıstık, üzüm, baharat, maydanoz, dereotu, ince kıyılmış taze soğan, karabiber hep beraber güzelce kıyılarak yoğrulur. Yuvarlak uzunca hazırlanır hafif una bulanıp kızgın zeytinyağında pişirilir .