



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

USKUMRU YAHNİSİ

Tuğrul Şavkay

10 adet uskumru (temizlenmiş)
90 ml. sirke (6 çorba kaşığı)
90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı)
300gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
2 adet yumurta sarısı
1 adet limon (suyu)
1/2 çay kaşığı tarçın

Temizlenmiş balıkları yıkayıp bir süzgece çıkarın. Suları süzülünce tuzlayıp, bir tencereye yerleştirin. Üzerlerini kapatacak kadar su koyup, sirkeyi ekleyerek ateşe oturtup, bir taşım kaynatın ve ateşten alın. Balıkların dağılmaması için suyunu döküp, hemen soğuk su katın. Biraz bekletip, balıkları bir tepsiye yayın. Tavada zeytinyağını kızdırın. Soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşip kızarmaya başlayınca tavayı ateşten alın. İçine ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi serpin. Balıkların kafalarını ve kuyruklarını ayırıp, bütün kılçıklarını temizleyin. Bir sahanın dibine tavadaki soğanlı maydanozdan yayın. Üzerine bir kat balık döşeyin. Gene soğanlı maydanoz ve balık sırası ile malzemenin tümünü sahana yerleştirin. Soğanlı tavaya 1 su bardağı su koyup, balıkların üzerine gezdirin. Sahanı kısık ateşe oturtup, balıklar suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Bir kapta yumurtaları limon suyu ile birlikte çırpın. Suyunu çeken balıkların üzerine bu terbiyeyi döküp 5 dakika daha pişirin ve sahanı ateşten alın. Yahniiyi, üzerine tarçın serperek servis yapın.