



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU YAHNİSİ

10 adet uskumru
6 çorba kaşığı sirke
7 çorba kaşığı margarin
3 adet soğan
1 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet yumurta sarısı
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tarçın

1. Temizlenmiş balıkları yıkayıp bir süzgece çıkarın. Suları süzülünce tuzlayıp bir tencereye yerleştirin. Üzerlerini kapatacak kadar Su koyun, sirkeyi ekleyerek ateşe oturtup, bir taşım kaynatın ve ateşten alın, Balıkların dağılmaması için suyunu döküp, hemen soğuk sukatın. Biraz bekletip, balıkları bir tepsiye yayın.
2. Tavadan margarinle Soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşip kızarmaya başlayınca tavayı ateşten alın. içine ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi serpin,
3- Balıkların kafalarını ve kuyruklarını ayırıp, bütün kılçıklarını temizleyin, Bir sahanın dibine tavadaki soğanlı maydanozdan yayın. Üzerine bir kat balık doşeyin. 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,
4. 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 serpererek servis yapın,