



Täytetty makrilli - Uskumru dolmasi

Aineet: 2 rkl oliiviöljyä
2 sipulia hienonnettuna
1/2 tl maustepippuria jauhettuna
1 kanelijauhetta
1/2 tl neilikkaa jauhettuna
3 rkl pinjansiemeniä paahdettuna
3 rkl hassel- tai saksanpähkinöitä paahdettuna ja rouhittuna
45 g rusinoita tai korinteja kuumaan veteen kastettuna ja valutettuna
4 rkl tuoretta tilliä hienonnettuna
4 rkl tuoretta persiljaa hienonnettuna
60 g tuoretta leipää murennettuna
suolaa ja pippuria
4 kokonaista (à 315-375 g) makrillia, lohta tai kirjolohta puhdistettuna
vehnä jauhoja kevyeen leivittämiseen
sitruunalohkoja

Valmistus: Kuumenna öljy isossa paistokasariissa keskilämmöllä. Lisää öljyyn sipuli ja kuullota sitä 8-10 minuuttia, kunnes se on pehmeää ja läpikuultavaa. Lisää joukkoon maustepippuri, kaneli ja neilikka ja kuullota vielä 2 minuuttia.

Nosta kasari liedeltä, lisää seokseen pähkinät, rusinat, tilli persilja ja leivänmurut. Mausta seos suolalla ja pippurilla. Anna täytteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Jaa täyte neljään osaan ja lusikoi se kalojen vatsaan. Ompele tai sulje vatsa bambuvartaalla. Pane jauhoja isoon, laakeaan vatiin ja mausta jauhot suolalla ja pippurilla. Kieritä kalat jauhoissa ja ravistele ylimääräiset jauhot pois.

Kaada öljy isoon paistokasariin runsaan 1/2 cm:n paksuinen kerroa ja kuumenna öljy keskilämmöllä. Laske muutama kala kerrallaan kuumaan öljyyn ja paista ne molemmin puolin kullankeltaisiksi kerran kääntäen, noin 4 minuuttia/puoli. Nosta kalat tarjoiluvadille. Tarjoa ne kuumina tai huoneenlämpöisinä sitruunalohkojen kera.