

Uskumru Izgara

Malzemeler

3 adet ithal uskumru

Yapilisi

Balıkları temizleyin, yıkayın ve suyun. Balıklar bıçak yardımıyla kuyruk kısmından başlayıp, kilcik paralelinde uzunlamasına basa doğru fileto olarak ikiye ayrılacak. Kilikli parçaların üzeri ızgarada daha iyi pismesi için, enine ya da boyuna bıçakla birkaç yerinden cizin. Balık parçalarının her iki yüzeyini, mangal veya elektrikli ızgara ile alt üst ederek, pisirin.