İSPANYOL USULÜ MÜREKKEPBALIĞI

2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan (ikiye kesilip ince doğranmış)
750 g küçük mürekkepbalığı (ya da kalamar, temizlenip cep bölümleri yaklaşık 1,5 cm boyunda kesilmiş; dokunaçları küçükse bütün bırakılmış, büyükse iri doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra iri parçalar halinde doğranmış)
1 çorba kaşığı salça
1 defne yaprağı
1 kekik dalı
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
limon dilimleri (süsleme için)

Kalın dipli bir tencerede zeytinyağını ısıtıp, soğanları ekleyerek, iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.
Mürekkepbalığı (ya da kalamar) parçaları ve sarmısağı ekleyin; balık parçalarını sık sık karıştırarak sertleşip, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin.
Domatesler, salça, defne yaprağı, kekik dalı, tuz ve karabiberi ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, mürekkepbalığı dilimlerini iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, defne yapraklarını ve kekik dalını bir kaşıkla çıkarın. Kıyılmış maydanozu serpip, ispanyol usulü mürekkepbalığını 6 tabağa bölüştürdükten sonra, limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29082 • adı:İspanyol Usulü Mürekkepbalığı • gönderen:bücür • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:10