



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ VE KAVUNLU MÜREKKEP BALIĞI

4 adet (650 gr) mürekkep balığı  
500 gr kavun  
15 gram soyulup ince doğranmış badem  
1 demet frenksoğanı  
1 tutam Mercanköşk  
1 yemek kaşığı Maydanoz  
1 dilim limon  
Tuz  
Karabiber

Mürekkep balıklarını temizleyip keselerini jülyen kestikten sonra dokunaçlarını küçük parçalara ayırın. Bütün parçaları akan suyun altında birkaç dakika temizleyin. Bir tencerede 1 dilim limon, küçük 1 demet frenksoğanı ,1 yemek kaşığı sana klasik ve mercanköşkle tatlandırılmış 2 litre suyu kaynatın.  
4-5 dakika sonra ocaktan alın. Mürekkep balıklarının kese ve dokunaçlarını bu suya aktarın 1 dakika bekletin. Süzdükten sonra bir kaseye aktarın erimiş sana yağı, tuz ve karabiberle tatlandırın. Yarım kavunun kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra kuşbaşı kesin.  
Mürekkep balıkları soğuduğunda kavunu ekleyip ince doğranmış kabuklu badem ve ince doğranmış maydanozla süsleyin. İsteğe göre tuz ve karabiber de ekleyin. Kapalı kaptaki ve serin bir yerde 10 dakika dinlendirip servis yapın.