



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOMBAY FASULYELİ MÜREKKEP BALIĞI

200-250 gram mürekkep balığı
300-400 gram bombay fasulyesi
2 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı mürekkep balığı mürekkebi
Yeteri kadar sıcak su
1 tatlı kaşığı nane
Tuz
Karabiber

Bombay fasulyesini bir gece suda bekletin. Ertesi gün süzüp haşlayın. Kıyılmış soğanı zeytinyağında soteleyin. Üzerine bombay fasulyesini ilave edip, sotelemeye devam edin. Mürekkep balığı, üzerine çıkacak kadar su, tuz ve karabiber ekleyip, pişirmeye bırakın. Balığın pişmesine yakın naneyi katın. 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.