



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DENİZ MAHSULLÜ MÜREKKEPLİ ERİŞTE

THY Skylife

100 g mürekkepli erişte  
60 g kalamar  
1 arpacık soğan  
1 ince doğranmış domates  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
10 g permasan  
2-3 yaprak taze fesleğen  
1 diş sarımsak  
tuz  
karabiber

Zeytinyağında ince doğranmış soğan, sarımsak ve doğranmış kalamar sotelenir. İnce doğranmış domates ve fesleğen katılıp bir-iki dakika daha sotelenir. Yarım fincan balık suyu ilave edilip üç dakika pişirilir. Kaynar suda üç dakika haşladığınız mürekkepli erişte, deniz mahsullü sosa ilave edilir. Tuz biber ve permasan ilave edilip servise sunulur.

---