



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI MANTARLI MÜREKKEPBALIĞI (ÇİN)

750 g mürekkepbalığı (temizlenmiş)
8 mantar (1 su bardağı suda haşlanıp. haşlama suyu saklanmış)
3 çorba kaşığı pirinç sirkesi
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
250 g kuşkonmaz (ayıklanıp, verevine 4 cm boyunda kesilmiş)
4 taze soğan (ayıklanıp, verevine ince doğranmış)
1 çorba kaşığı soya sosu
2 tatlı kaşığı mısır nişastası

Mantarların haşlama suyunu bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, 4 çorba kaşığı kalıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynatın. Bu arada mantarların saplarını kesip, baş bölümlerini 4 parça halinde dilimleyin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Mürekkepbalığının kesesini yararak kesip, mutfak tezgâhına serin. Keskin bir bıçakla keseye iç bölümünden haç biçimi kesikler yaparak, bir kenarı 5 cm lik kareler halinde doğrayın. Doğradığınız parçalar, balığın dokunaçları, sirkenin 2 çorba kaşığı ve sarmısağı bir kâsedede karıştırıp, oda sıcaklığında 15 dakika bekletin.

Kâsedeki karışımı bir süzgeçte süzüp (süzdüğünüz suyu saklayın), süzgeçte kalan mürekkepbalığı parçalarını, bir tabağa aktarın. Kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca tabaktaki mürekkepbalığı parçalarının yarısını tavaya koyup, parçaları sık sık karıştırarak, kıvrım kıvrım oluncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) kızartın. Sonra delikli kaşıkla bir tabağa çıkarın. Tavaya 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı koyup, kalan mürekkepbalığı parçalarını da aynı biçimde kızartarak, tabağa çıkarın. Kalan 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağını tavaya koyup, mantarlar, kuşkonmazlar ve taze soğanları ekleyin; sık sık karıştırarak, 2 dakika pişirin. Soya sosu, kalan 1 kaşık sirke ve kâseye süzmüş olduğunuz bekletme sıvısını katıp, 1 dakika pişirin.

Mantarların haşlama suyunu mısır nişastasıyla karıştırıp, tavaya ekledikten sonra, iyice karıştırın.

Mürekkepbalığı parçalarını da ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alın ve kuşkonmazlı - mantarlı mürekkepbalığını, 4 düz tabağa bölüştürerek, servis yapın.

Not: Bu tarifte istenirse, mürekkepbalığı yerine kalamar kullanılabilir.