



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMARA DENİZ TÜRLÜSÜ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Tutarı 2 kilo gelecek kadar türlü balık

1 baş soğan,

1 sap kereviz,

2 baş havuç,

1 demet maydanoz,

1 diş sarımsak,

çok acı bir kırmızı biber,

çok olgun 6 domates,

zeytinyağında kızartılmış 12 dilim tava ekmeği,

yeteri kadar tuz ve karabiber,

1/2 bardak zeytinyağı.

Yapımı:

Mezit, tekir, barbunya, kaya gibi küçük balıkların pullarını kazıdıktan, yüzgeçlerini kesip attıktan sonra bunların içlerini temizlemeli.

Mürekkkep balığının önce sert olan ağzını kesip atmalı. Sonra vantuzlu kollarını gövdesinden ayırmalı.

Torbasındaki kıkırdaklı kemiği ve mürekkep kesesini çıkardıktan sonra dışındaki ince zarı soymalı. Kollarındaki küçük vantuzları makasla teker teker kesmeli, atmalı.

Bütün balık ve deniz hayvanlarını bol akar suda iyice yıkadıktan sonra bunları bir delikli kaba koyup bir kenarda süzölmeye bırakmalı.

Bir kuşaneye zeytinyağını koyup ısıtmalı. Kırmızı biberle sarmısağı kıyarçasına ince doğramalı ve kuşanede ki zeytinyağının içine atmalı. Yağ kızmaya başlayınca rendelenmiş olan soğanla kereviz ve kıyarçasına ince doğranmış kereviz yaprağıyla yarım demet maydanozu atmalı. Sebzeler iyice piştikten sonra önce yuvarlak yuvarlak doğranmış mürekkep balığı gibi geç pişen deniz hayvanlarını kuşaneye koymalı. Kabukları soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan, küçük parçalara doğranmış domatesi kattıktan sonra bunları beş - on dakika kadar pişirmeli. Sonra bütün balıkları katmalı. Balıkları onbeş dakika kadar pişirmeli. Bu sürenin sonunda tuzunu ve biberini serpmeli. Gerekirse biraz ılık su katmalı ve beş-on dakika daha pişirmeli. Sonra kabı ateşten indirmeli. Çukur bir servis tabağına zeytinyağında kızartılmış ekmeği yanyana dizmeli, bunların üstüne de balıkları serpiştirmeli. Yemeğin salçasını da gezdirerek döktükten sonra kalan kıyılmış maydanozu serpmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.