# MÜREKKEP BALIĞI DOLMASI (İSPANYA)

(Jibias rellenas)

Kullanılacak malzeme 4 kişi için):
1 kilo mürekkep balığı,
30 gram çam fıstığı,
1 yumurta,
1 baş soğan,
75 gram jambon,
1/2 demet maydanoz,
1 dilim bayat ekmek,
yeteri kadar süt,
yeteri kadar un,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
2 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Ekmek dilimini kabuksuz olarak sütte ıslatın, sıkıp sütün fazlasını akıttıktan sonra ekmeği iyice ufalayın. Soğanı rendeleyin. Mürekkep balığının gözlerini, kollarının arasında bulunan kemiksi ağzını, vücudunun ortasındaki saydam, uzun kemiğini, torbasının içindeki mürekkep kesesini, başının altındaki sarımtırak keseyi çıkarıp atın.
Bol akarsuda mürekkep balığını veya balıklarını iyice yıkayın. Mümkün olduğu kadar koyu renkli zarını çıkarın. Gene bol akarsuda yıkayıp iri delikli bir süzgeçte suyunu süzün. Yan taraflarındaki kolları kesin, sadece ortadaki kolları bırakın. Kestiğiniz kollarla jambonu kıyın. Sonra bu kıymayı toprak bir tencereye koyun. Aynı tencereye 4 çorba kaşığı zeytinyağıyle rendelenmiş soğanın yarısını katın. Kaptakileri karıştırarak kavurun. Soğanın rengi dönmeye başlayınca kabı ateşten indirin.
Toprak tenceredekiler ılıyınca önce ufaladığınız ekmeği serpin. Sonra kıyarcasına ince doğradığınız maydanozu, tuzu, biberi serpin, yumurtayı katın ve karışımı tahta bir kaşıkla karıştırarak birbirine yedirin.
Mürekkep balıklarını iyice süzüp bir bezle kuruladıktan sonra hazırladığınız içi, tahta bir kaşıkla doldurun. Ağızlarını hafifçe bağladıktan sonra una bulayın ve içinde bol kızgın zeytinyağı bulunan bir tavaya koyun, vakit vakit çevirerek mürekkep balıklarının her yanını nar gibi kızartın. Beri yanda bir başka tavaya kalan rendelenmiş soğanla kıyılmış çam fıstığını 1 çorba kaşığı zeytinyağıyle birlikte koyun ve tavayı kuvvetli bir ateşe oturtun. Yağ kızmaya başlayınca ateşin ısısını azaltın. Her yanı kızaran mürekkep balıklarını bir kevgirle alıp bu salçanın içine koyun ve bir süre birlikte pişirin (Gerekirse bir miktar sıcak su katabilirsiniz). Dolma pişince sepya diye de anılan mürekkep balıklarını bir kevgirle alıp servis tabağına yerleştirin. Kalan salçayı süzerek veya süzmeden sepyaların üstüne dökün. Servis tabağının çevresini birkaç sap maydanoz veya limon dilimleriyle süsledikten sonra servis yapın, isteyenler haşlanmış patates de koyabilirler.

© lezzetler.com tarif no:13057 • adı:MÜREKKEP BALIĞI DOLMASI (İSPANYA) • gönderen:rıza • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:47