



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜREKKEP BALIĞI YAHNİSİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:

- 1 kilo mürekkep balığı
- 2 kilo kuru soğan
- 50 gr dolmalık üzüm
- 50 gr dolmalık fıstık
- 1 bardak zeytinyağı
- Balığın 4 adet mürekkep torbası
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karanfil, tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı şeker

HAZIRLANIŞI:

Mürekkep balıklarını yıkayıp temizledikten sonra küçük dilimlere bölün ve kevgirde bekletin. 4 adet mürekkep torbasını zarlarını patlatmadan bir kaptaki saklayın. Dolmalık üzümü temizleyip yıkayın ve süzgece alın. Soğanları ince piyaz şeklinde doğrayın. Ağır ateşte yarım bardak zeytinyağında hafifçe pembeleştirdikten sonra dolmalık fıstığı ekleyin. Sırayla mürekkep balığı dilimleri, dolmalık üzüm, baharat, 1/2 bardak zeytinyağı, mürekkep torbalarını ekleyin. Hafif ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Soğuk servis yapın.