



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜREKKEP BALIĞININ PİŞİRMeye HAZIRLANMASI

1 MÜREKKEPBALIĞININ KESESİNİN KOLLARINDAN AYRILMASI:

Bir tepsi ya da geniş bir kap üstünde bir elinizle mürekkepbalığının kesesini, öbür elinizle de kollarını çıkarın. Hafifçe iç organları dışarı çıkacak biçimde kolları çekip, kesenin iç bölümünden ayırın. Daha sonra balığın kollara bağlı başını ve iç organlarını kabın içine koyun.

2 MÜREKKEP KESESİNDEKİ KIKIRDAĞIN ÇIKARILMASI:

Parmaklarınızla yoklayarak kesenin içindeki kıkırdağı bulup, dışarı çekerek atın. Yeniden kesenin içine ulaşır, kıkırdaktan parça kalmışsa çıkarın. Keseyi soğuk su altında yıkayın.

3 KESENİN DERİSİNİN ÇIKARILMASI:

Mürekkepbalığı kesesinin öbür yanındaki üçgen biçimi, yenilebilen yüzgeçleri dikkatle çıkarıp, derisini ayıklayın. Kesenin ağız açık bölümünden başlayarak, parmaklarınızla mürekkepbalığının donuk renkli etinden erguvan rengi benekli bölümleri de soyarak çıkarın. Aynı biçimde bütün kesenin derisini soyduktan sonra, keseyi suyun altında çalkalayın, içi soğuk su dolu bir kaba koyarak bir kenara kaldırın.

4 KOLLARIN KESİLMESİ:

İç organlar, baş ve kolların bulunduğu parçayı kesme tahtasına serin. Kolları, hemen gözlerin altından keserek kafadan ayırın (ama kollar, dar bir et parçasıyla birbirlerine bağlı kalmalıdır). Balığın başını ve iç organlarını kesip atın. Kolların bulunduğu parçada herhangi bir kıkırdaksı doku kalmışsa, parmaklarınızın arasında ovalayarak çıkarın.

