



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜREKKEP BALIĞININ TEMİZLENMESİ

Mürekkep balığının üstündeki zar gibi ince derisini yüzdükten sonra, bıçak ucu ile önce bunun gözlerini ve kese ağzı şeklindeki ağzını kesip atmalı, sonra da balığın vücudunu oluşturan kıkırdağa benzer cep şeklindeki kısmın tam ortasından aşağıya kadar yarmak suretiyle balığın içini açmalı, içindeki mürekkep torbasını atmalı, fakat torbanın altındaki tahini alarak, bunu küçük bir kaba koymalı, balığın içindeki diğer kısımları çıkarıp attıktan sonra balığı aşağı yukarı 2 santim en ve boyunda olmak üzere parçalara kesmeli, yıkamalı ve pişmeye hazır hale getirmelidir.

(Bu balığın temizlenmesi çok güç olduğundan, balıkçılar genellikle bunun temizlenmesini kendileri yaparlar.)