



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜREKKEP BALIK ÇORBASI

500 gr. mürekkep balığı
3 adet pancar
1 havuç, sirke
2 çorba kaşığı domates salçası
1 litre su
Tuz
200 gr. beyaz lahana
2 adet patates
Şeker
1-2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
3 çorba kaşığı margarin

Margarini tavada kızdırın. Pancarı, havucu, biraz sirke ve domates salçası ile birlikte margarine ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve bütün sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Mürekkep balığını küçük parçalar halinde kesip, tuzlu suda 3-5 dakika kaynatın. Sonra mürekkep balığını sudan çıkarın ve çok ince ince kesin. Lahanaı bu kaynar suya koyun. 15 dakika sonra patatesleri ilave edin. Patates pişince sebzeleri ve mürekkep balığını ilave edin. Tekrar kaynatın. Şekerı, sarımsağı katın. Çorbayı tabaklara boşalttıktan sonra kıyılmış maydanoz ile süsleyip servis yapın.

Not: Mürekkep balığı yerine aynı miktar kalamar da kullanılabilir.