



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜREKKEP BALIKLI CARNAROLİ

3 yemek kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
1 su bardağı carnaroli pirinç
6 bardak su
3 çay kaşığı kalamar mürekkebi
1 adet mürekkepbalığı
5 dal maydanoz
Tuz

Genişçe bir tavada 2 yemek kaşığı margarini orta dereceli ateşte ısıtın, soğanları yumuşayana kadar yaklaşık 7 dakika kadar kavurun. Soğanların içine pirinci ekleyin ve yaklaşık 5 dakika kadar daha pişirin.

Ardından mürekkep balığı mürekkebini ekleyin.

6 bardak suyu da ekleyin ve pirinçler pişene kadar karıştırın. Ocaktan alıp tuz ile harmanlayın ve sıcak kalması için üzerini kapatın.

Kalan 1 yemek kaşığı margarini de yüksek ateşte ısıtın ancak yanmamasına dikkat edin, mürekkep balığı ve diğer karışımı bir araya getirip 3 dakika kadar pişirdikten sonra tuz ile tatlandırın. Tavada kalan sıvıyı temizleyin ve maydanoz ile servis edin.
