



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜREKKEP BALIĞI SALATASI

MALZEMESİ:

600 gr. mürekkep balığı
120 gr. siyah zeytin
2 baş kuru soğan
3 diş sarımsak
9 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
1 tablet etsuyu
1 çorba kaşığı biber salçası
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Mürekkep balığını yıkayıp üzerindeki şeffaf derisini çıkarın. Ağzını, gözlerini kesip 1 demet yaprak kereviz atın. İskelet vazifesi gören levha halindeki organı, derisini derince çizerek çıkarın. İçini iyice temizleyin. Tekrar yıkayıp fındık büyüklüğünde parçalara bölün. (Bu işlem zordur. İlk yapanlar bunu balıkçıya yaptırmalı, fakat iyice izleyerek öğrenmelidir.) Tencerede etsuyu tabletini suda eritin. İçine mürekkep balığı parçalarını atıp oynatın. Kaynama noktasından sonra 20-25 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin. Bu ara kerevizin yapraklarını ayıklayıp, yıkayın. Soğanları ayıklayıp, temizleyin. Her ikisini de küçük küçük doğrayın, Derin bir kabın içinde haşlanmış balıklarla hepsini karıştırın. Ayrı bir yerde zeytinyağı, sirke, tuz, karabiberle salatanın suyunu çırparak hazırlayın. Çekirdekleri çıkarılmış zeytin ve sulandırılmış biber salçasıyla karıştırıp mürekkep balıklarının üzerine döküp harmanlayın. Son olarak iri iri kıyılmış sarımsakları üzerine serpip ikram edin.