



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARLİLİ KALAMAR KAVURMASI

Yarım kg halka kalamar  
3 adet arliston biberi  
1 orba kaşığı tereyağı  
2 diř sarımsak  
1 adet kuru sođan  
1 ay kaşığı karabiber  
2 ay kaşığı tuz

Tavaya tereyağı konur, ince kıyılmış soğan ve sarımsak ilave edilir. Şeffaflaşana kadar kavrulur. İnce kıyılmış arliston biberler ilave edilir. En son kalamarlar, karabiber ve tuz katılır. Kısık ateşte, yarım saat kadar kavrulur.