



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖRT PEYNİRLİ IZGARA KALAMAR DOLMA

2 kg kalamar
300 gram beyaz peynir
Yarım kg taze kaşar peyniri
100 gram dil peyniri
300 gram emmental peyniri
1 demet dereotu
3 adet sivri biber
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Peynirleri küp küp doğrayın. Tuz ve karabiber ekleyin. Biberleri ve 1 demet ayıklanmış dereotunu ince kıyın. Kalamarların içlerini temizleyin. Peynir, biber ve dereotunu kalamarların içine doldurun. Kalamarları ızgarada veya yapışmaz yüzeyli tavada kızartın. Servis tabağına alın. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Dereotu ile süsleyip servis yapın.