



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR SALATASI

4 kişilik
300 gram temizlenmiş, doğranmış kalamar
2 adet kornişon turşu
1 adet domates
bir tutam maydanoz
bir tutam dereotu
bir miktar tuz
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Halka kalamarı haşlama suyuyla beraber bir tencereye koyun ve yumuşayıncaya kadar dakika haşlayın. Kornişon turşuları küçük küçük doğrayın. Domatesi de küp küp doğrayın, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın, biraz tuz, sirke ve zeyünyağı ile tüm bu malzemeleri karıştırın. Özel haşlama sosunda haşladığınız kalamarı soğuduktan sonra bu malzeme ile karıştırarak kalamar salatasını hazırlayabilirsiniz.