



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MERCANKÖŞKLÜ KALAMAR YAHNİ

750 gr. Kalamar
4 Adet Domates
3 Adet Kırmızı Soğan
4 Diş Sarımsak
1 Çorba kaşığı Domates Salçası
1 Çorba kaşığı Kekik
1 Çorba kaşığı Mercan Köşk
1 Adet Defne Yaprığı
Tuz
100 gr. margarin

Balıkçıda kalamarların içlerini temizletin. Gövdesini halka halka, kollarını küçük küçük doğratın. Genişçe bir tavaya margarini koyun ve halka halka doğradığınız soğanlarla, yıkadığınız kalamarları kavurun. Soğanların rengi dönünce, soyulup doğranmış 3-4 domates, doğranmış 4 diş sarımsak, mercanköşk, kekik ve defneyi ekleyin. Biraz salça ile kalamarların üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Kısık ateşte ağzı kapalı olarak 1 saat güveçte pişirin.