



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR BISKEN (FRANSA)

CALAMARES A LA BISCAINNE

4 kiři için MALZEME:

- 1 kg. Kalamar temizlenmiř
- 1 kahve fincanı rafine yağı
- 1 adet soğan, ince kıyılmış
- 1 diş sarımsak ince kıyılmış
- 2 adet dolma biber kibrit gibi doğranmış
- 4 adet orta parmak büyüklüğünde havuç, kibrit gibi doğranmış
- 6 adet orta boy domates, kabukları soyulup ince kıyılmış
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Az tuz, bir çimdik kırmızı yaprak biber
- 1 yaprak defne

YAPILIřI :

Kalamarları yarım küçük parmak eninde yarım küçük parmak uzunluğunda dilimleyiniz
Bir tencereye rafine yağını koyup kızdırınız
Kalamarları ilâve edip orta ateşte kalamarlar bırakacağı suyu çekip hafif sararıncaya kadar bir kaç dakika kavurup ateşten alıp muhafaza ediniz
Başka bir tencereye tereyağı sarımsak ve soğanı ve havucu koyup orta ateşte bir kaç dakika kavurup biber, domates ve yukardaki kalamarları, tuz ve biberi, defneyi koyunuz
Kapağını kapatınız, ağır ağır kaynatarak yirmi dakika kontrol ederek pişirip servis ediniz