



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ KALAMAR DOLMASI

2 adet kalamar
1 su bardağı küp şeklinde kesilmiş dil peyniri
2 adet arliston biber
2 adet domates
2 ay kaşığı kekik
Tuz

Kalamarların baş kısımlarını temizledikten sonra bol suyla yıkayın. Suda haşlayın. Küp şeklinde kesilmiş dil peynirini, 2 adet biberi, 2 adet domatesi, 2 çay kaşığı kekiğı ve tuzu karıştırın. Kalamarların içine doldurun. Ağız kısımlarının açılmaması için kurdan batırın. Orta ısıllı bir ızgarada arada bir çevirerek, 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.