# KALAMAR SALATA

4 kişilik
500 gram dilimlemiş kalamar
1 demet maydanoz
2 diş sarımsak
4 adet haşlanmış patates
10 adet siyah zeytin
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 limonun suyu
Tuz
Karabiber

Dilimlenmiş kalamarların üzerine yeterince su ekleyin. 2-3 dal maydanoz ve 1 diş sarımsağı ekledikten sonra kalamarlar yumuşayana dek haşlayın. Suyunu süzün. 1 diş sarımsakla salata tabağının içini ovun. Haşlanmış patatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Çekirdekleri çıkarılmış zeytinlerle birlikte salata tabağının içine aktarın. Suyu süzülen kalamarları da ekleyin. Ayrı bir kapta zeytinyağını, limon suyunu yeterince tuz karabiberle karıştırın. Malzemelerin üzerine ilave edin ve harmanlayın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:35589 • adı:KALAMAR SALATA • gönderen:Oya'nın tarifi • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:14