KALAMAR YAHNİ

750 gr kalamar
3 adet kabukları soyulmuş domates
3 adet büyük boy kırmızı soğan
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tepeleme dolu salça
1 yemek kaşığı taze kekik
1 yemek kaşığı taze mercanköşk
1 adet defne yaprağı
Tuz
100 gr margarin

Balıkçıda kalamarların içlerini temizletin. Gövdesini halka halka, kollarını küçük küçük doğratın.
Genişçe bir tavaya sana 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 pişirin.

© lezzetler.com tarif no:99248 • adı:Kalamar Yahni • gönderen:mümtaz er • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:56