



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR YUMURTASI (İZMİR)

2 kişilik
2 adet kalamar yumurtası
4 çorba kaşığı mayonez
1 diş sarımsak
Karabiber
Tuz

Bol suyla yıkadığınız yumurtaları güvece yerleştirin. Ayrı bir kaptaki 4 çorba kaşığı mayonezi, dövülmüş 1 diş sarımsağı, 1 tutam karabiberi ve yeterince tuzu karıştırın. Yumurtaların üzerine dökün. Fırında 5-6 dakika pişirip, sıcak servis yapın.