KALAMARLI ERİŞTE

1 adet tüp kalamar
1 şişe soda (200 ml)
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı köfte baharı
3 adet taze soğan
1 bardak erişte
150 gr. margarin

Kalamarı pişirmeden en az 3-4 saat önce 1 çay karbonatla ovup, 200 ml soda ile karıştırarak bekletin. Bu sayede daha iyi yumuşadığını göreceksiniz. Pişirmeden önce tekrar sudan geçirin ve artık istediğiniz şekilde kesmeye hazırsınız. Kalamarların üzerine ufak, paralel kesikler atarak 4- 6 parçalık karelere ayırın ve bir kaseye alın. Üzerine 1?er tatlı kaşığı karabiber ve köfte baharı ekleyin. Bu şekilde bir süre bekletip, marine olmalarını sağlayın.
Bir tavada margarin ile kalamarı soteleyin. Ayrıca içine 3 adet taze soğanı 2 mm?lik halkalar halinde doğrayarak ekleyin. Soğanın alttan gelen lezzetli tadı bu yemeğe çok yakışıyor. Kalamar çok çabuk pişeceklerdir bu yüzden aynı esnada ayrı bir tencereye kaynar su ilave edip, 1 bardak erişteyi kaynatın. Dirilikleri gidene kadar kaynatmanız kâfi. Erişte için tencereye koyacağınız tuz miktarını erişteden bir parça tadarak ayarlayabilirsiniz. Erişte?de olunca kalamar ve karidesle birleştirerek 1-2 dakika daha soteleyin.

© lezzetler.com tarif no:105317 • adı:Kalamarlı Erişte • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:45