



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZLU KALAMARLI SALATA

<https://migros.com.tr>

2 yemek kaşığı kahverengi şeker
4 çay kaşığı limon suyu
1 adet taze zencefil
1 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz
Karabiber
200 gr. kalamar
Çekirdeksiz karpuz
3 adet taze soğan
1/2 bardak kişniş
1/2 bardak nane
1 adet kırmızı biber
1/3 mardak kırmızı soğan

1. Bütün sos malzemelerini bir kaptan çırpın.
2. Bir tencere su kaynatmaya başlayın.
3. Bir buzlu su banyosu hazırlayın.
4. Yumuşatmak için bir mutfak tokmağı ile kalamarları birkaç kez dövn.
5. Kalamar gövdelerinin içine keskin bir bıçak sokun ve açın.
6. İç kısımları hafifçe çentikleyin.
7. İki parçan oluşturmak üzere uzunlamasına yararlan kesin, sonra üçgen şeklinde dilimleyin.
8. Kalamarları 30 saniye kaynar suda haşlayın.
9. Oluklu bir kaşık kullanarak buzlu suya koyun.
10. Suyu süzün ve kurulayın.
11. Karpuz, taze soğan, kişniş, nane, salamura soğan, acı kırmızı biberi ve kalamar sosunu birleştirin ve hafifçe karıştırın.
15. Garnitür olarak kişniş ve nane ile süsleyin.

