



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİGNJE S KRUMPIROM (HIRVATİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Fırında Patatesli Kalamar

500 gr. kalamar veya dondurulmuş kalamar
1,5 kg. patates
100 ml. zeytinyağı
3 iri diş sarımsak
1 çorba kaşığı Vegeta veya kuru sebze tozu
1/2 su bardağı galeta unu
30 gr. tereyağı
1/2 demet maydanoz
karabiber
tuz

Kalamarları yıkayın. 2 cm. kalınlığında halkalar halinde kesin. Patatesleri soyun ince yuvarlak dilimler halinde kesin. Maydanozları ince ince kıyın. Sarımsakları dövün.

Fırına girecek biraz derin bir kabin dibine zeytinyağının yarısını koyun. Üzerine patateslerin yarısını dizin. Patateslerin üzerine kalamarları yayın. Kalamarların üzerine kıyılmış maydanozların yarısını, tuzu, karabiberi ve Vegeta'yı serpin. Tekrar kalan patatesleri üzerine düzgünce dizin. Kalan zeytinyağının içine dövülmüş sarımsakları ilave edin ve patateslerin üzerine gezdirin. Biraz daha tuz ve karabiber serpin.

Fırın kabının üstünü bir kapakla veya alüminyum kağıtla kapatarak önceden 220 derecede kızdırdığınız fırında 45 dakika pişirin.

Yemeğin pişmesinden 5 dakika önce küçük bir tavada tereyağını kızdırın. İçine galeta ununu atıp karıştırarak, galeta unu altınimsı bir renk alıncaya kadar kavurun ve bir tabağa yağı ile birlikte boşaltın. Yemeğiniz pişince fırından çıkarın, hazırlamış olduğunuz tereyağlı galeta ununu bol olarak üzerine serpin. Kızdırdığınız fırın ızgarasının altına koyarak, galeta unu kızarıp, patateslerin uçları yer yer hafif altınimsı bir renk alıncaya kadar kızartın. Yemeği servis yaparken üzerine kalan kıyılmış maydanozları serpin ve içinde piştiği kaptan servis yapın.