



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU KALAMAR

Malzemesi:

1 kg. kalamar,
8 bardak su,
1 çorba kaşığı tuz,
1 havuç,

Salçası:

2 orta limon,
3/4 kahve fincanı zeytinyağı,
1/2 demet dereotu.

Hazırlanışı:

Bir kg. ağırlığındaki kalamarın üstündeki zar gibi ince derisini yüzerek bıçak ucu ile önce gözlerini ve kese ağız şeklindeki ağızını kesip atın. Sonra vücudunu oluşturan kıkırdağa benzeyen cep şeklindeki kısmın tam ortasından aşağıya kadar yarararak balığın içini açın ve içindeki mürekkep torbasını, ciğer vs.yi attıktan sonra balığı iyice yıkayın. Sonra temizlenmiş ve yıkamış olduğunuz kalamarı bir tencereye koyun. Üstüne 8 bardak su, 1 çorba kaşığı tuz, 1 küçük havuç, yarım demet maydanoz, yarım demet kereviz yaprağı ilâve ederek tencerenin kapağını kapatın ve kalamar pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar önce on beş dakika hızlı, sonra hafif ateşte olmak üzere bir buçuk saat haşlayın. Pişince, kalamarı tencereden çıkararak halkalar halinde doğrayın. Bir tabağa yerleştirin. Üstüne de 2 limon suyu, üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı ve kıyılmış yarım demet maydanoz ilâve ettikten sonra servis yapın.