



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KALAMAR

6 adet büyük boy mantar
1/2 kilo halka kalamar
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet limon
Tuz, karabiber, kekik, pulbiber

Mantarları soyup, limonlu suyun içinde bekletip, yağda 1-2 dakika soteleyin ve fırın kabına alın. Aynı yağda kıyılmış soğan ve sarımsağı soteleyin. Kalamarları ilave edin. Yarım limonun suyunu, tuzu, karabiberi, kekiği ve pulbiberi katıp soteleyin. Karışımı mantarların içine paylaştırın, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve galeta unu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 5 dakika pişirin.