



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ JAMBONLU KALAMAR DOLMASI

8 orta boy kalamar ve kolları
100 gram tereyağı
115 gram kaşar peyniri (kalın rendelenmiş)
115 gram ince doğranmış jambon
Taze çekilmiş karabiber
115 gram Deniz tuzu
1 adet küçük marul

Orta boy sos kabında 1 yemek kaşığı tereyağı kızdırıp, kalamarların kollarını ekleyin. Kalamarları çevirerek 8-10 dakika kadar pişirin. Pişen kalamarları geniş bir kaseye aktarın. Kaseye jambonları, peyniri ve bir tutam tuz ekleyin ve hepsini karıştırın.

Kalamarları kibarca, bu karışım ile doldurun ve mühürleyin. Tepelerine ince birer çizgi çizin. Kömür ızgarasını hazırlayın. Kalamar dolmalarını 1/2 yemek kaşığı tereyağı ve tuz, karabiber ile tatlandırın. Kalamarlar altın rengini alana kadar ızgarada, yaklaşık 13-15 dakika kadar pişirin.

Pişen kalamarları bir tabağa aktarın. Bir kasede küçük marulları 1/2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı ile karıştırın ve bir miktar tuz ekleyin. Kalamarları yeşillik ile süsleyerek servis edin.