PEYNİRLİ PASTIRMALI KALAMAR DOLMASI

4 adet kalamar
1 su bardağı Karbonatlı su
4 dilim pastırma
3 kök ıspanak ıspanak
Birkaç dal dereotu
4 arpacık soğan arpacık soğan
4 yemek kaşığı ezilmiş beyaz peynir
Karabiber
Tuz
4 yemek kaşığı margarin

Kalamarların başlarındaki sert ve püsküllü kısmı çıkartarak bir kenara koyun. Sonra içlerini boşaltın, etin içindeki saydam kıkırdağı ve dışındaki mor zarı alın. Bir kase içinde, kalamarların üzerini karbonatlı suyla örtün ve 3 saat bekletin.
İç harcı için; bir tavaya 1 yemek kaşığı yağı koyun, pastırmaları 3-4 dakika kızarana kadar çevirin, küçük dilimlere bölün. Daha sonra tavadan alarak, havlu kağıt koyduğunuz bir tabağa yağını süzmek üzere koyun. Aynı tavada ince kıyılmış soğan ve sarımsakları pembeleşene kadar kavurun. Kıyılmış ıspanakları ve dereotunu ekleyerek kavurmaya devam edin. Pastırmaları tekrar tavaya alarak ıspanaklarla beraber 1 -2 defa daha çevirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Peyniri, ekmek kırıntısını, ıspanak karışımını ekleyerek karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Temizlenmiş kalamarları, bu karışımla doldurun. Ağızlarını kürdanla birleştirin. Ağır ateşte, izli tavada ve az yağda pişirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:117999 • adı:Peynirli Pastırmalı Kalamar Dolması • gönderen:afife teyze • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:06