



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ KALAMAR GÜVECİ

MALZEMELER

250 gr dondurulmuş kalamar
6 mantar
2 soğan
3 sivribiber
2 çorba kaşığı limon suyu
2-3 dal maydanoz
2 domates
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
Tuz, karabiber
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
Beşamel sos için:
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un

YAPILIŞI

Mantarları temizleyip dilimleyin. Kararmaması için üzerine limon suyu gezdirin. Soğanları soyup kıyın. Biberleri temizleyip doğrayın. Maydanozu kıyın. Domatesleri soyup doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Soğanı sote edin. Mantar, sivri biber ve domatesi ilave edip pişirin. Kalamarları ekleyip tuz ve karabiber serpin ve kısık ateşte pişirin. Beşamel sos için; margarini tavada eritin. Unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü azar azar ekleyin. Koyulaşınca kadar sürekli karıştırarak pişirin. Kalamarlı karışımı güveç kabına alın. Maydanozu serpip beşamel sosu gezdirin ve kaşar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.