DENİZ MAHSULLU KALEM MAKARNA

500 g Veronelli Kalem makarna
250 g dondurulmuş kalamar
2 orta boy soğan
4 olgun domates
Tuz
Karabiber
Kalamarın terbiyesi için:
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı karbonat
½ su bardağı su

Tüm dondurulmuş ürünler kullanmadan 30 dakika önce dondurucudan çıkarılır. Bir kâsede şeker, karbonat ve su iyice karıştırılır ve kalamarlar bu karışımla terbiye edilir. Havlu kâğıtla kurulanan kalamarlar kızgın sıvı yağda birkaç dakika kızartılır. Kızaran kalamarlar havlu kâğıda üzerine alınır. Soğanlar küp şeklinde doğranır ve 3 yemek kaşığı sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Birkaç dakika daha kavrulmaya devam edilir. Üzerine kabukları soyulup küp şeklinde doğranan domatesler, arzu edilen miktarda tuz ve karabiber ilave edilir. Domatesler piştiğinde kalamar da eklenerek birkaç dakika daha pişirilerek ateşten alınır. Paketteki pişirme önerisine uygun olarak haşlanıp süzülen Veronelli Kalem makarnaya 2 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır ve hazırlanan sosla birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:53765 • adı:Deniz Mahsullu Kalem Makarna • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:42