



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KALAMAR

1 kg dilim kalamar
4 adet domates
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Önce kalamarlar yarım haşlanır ve suyu süzülür. Tencereye yağ konur, kızınca ince doğranmış soğan ve kalamar atılır. Soğan şeffaflaşınca suyulmuş ve küp doğranmış domatesler eklenir. Tuz, karabiber serpilir. 15 dakika kadar pişirilir.