FIRINDA MERCİMEKLİ KALAMAR DOLMASI

1 orta boy doğranmış soğan
2 diş kıyılmış sarımsak
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kimyon
2 + ½ su bardağı su
1 + ½ su bardağı yarı haşlanmış yeşil mercimek
1 kutu krem peyniri oda ısısında
1 su bardağı salsa sosu
400 ? 500 gr kalamar (orta boylarda ve bütün)
1 su bardağı rende cheddar peyniri
1 su bardağı Enchilada sos (marketlerde bulunmakta)

Orta boy bir tencere içinde yağı ısıtalım. Soğan ve sarımsakları 4 dakika için yumuşayıncaya kadar pişirelim. Kimyon, yarı haşlanmış mercimek ve suyu ekleyerek, suyunu çekene kadar kısık ateşte 25 ? 30 dakika pişirelim.
Fırını 250 derecede ısıtalım.
Pişen mercimek içine, salsa sosu, krem peyniri ekleyelim ve karıştıralım. Fırın tepsisini yağlayalım veya ısıya dayanıklı cam bir fırın kabı kullanalım. Enchilada sosun 1/4 kadarını yağlanmış tepsi üzerine yayalım. Mercimekli karışımdan kalamar tüpleri içine dolduralım. Ağız kısmını kürdan ile kapatalım. Kalan enchilada sosun tamamını doldurulmuş kalamarlar üzerine dökelim, rendelenmiş peyniri serpiştirelim ve sıcak fırında 20 ? 30 dakika kadar pişirelim. Servisten önce 5 dakika dinlendirerek servis yapalım. Dilimlenmiş yeşil soğan ve süzme yoğurt ile servis yapabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:119862 • adı:Fırında Mercimekli Kalamar Dolması • gönderen:Abbas Y. • indirme tarihi:19.05.2024 - 09:03