



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI ALTINDA HELLİMLİ KALAMAR

- 1 adet tüp kalamar
- 1 çay kaşığı karbonat
- Yarım kalıp hellim
- 1 adet kapy biber
- 2 adet yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- 1 avuç ceviz
- 1 çorba kaşığı susam
- 2 çorba kaşığı soya sosu
- 2 dal taze kekik
- Zeytinyağı
- Pulbiber
- 1 şişe soda

Derin bir kaba halka halka doğradığınız 1 adet tüp kalamarı koyun ve 1 çay kaşığı karbonat ile ovalayın. 1 şişe sodayı da ekleyip en az 3 saat bekletin.

Tavaya biraz zeytinyağı koyun ve kalamarları atın. Kalamarlar şekil değiştirince, uzun şeritler halinde kestiğiniz yarım kalıp hellim peynirini içine ekleyin. (Hellim çok tuzlu ise biraz suda bekletmeniz de fayda var.)

Hemen ardından ince ve uzun uzun kestiğiniz biberleri katın ve 2 çorba kaşığı soya sosunu ekleyin. Acı bu yemeğe çok yakışıyor, seviyorsanız siz de bir miktar pulbiber ekleyebilirsiniz.

Püre haline getirdiğiniz 2 diş sarımsağı da ekledikten sonra 1 çorba kaşığı susamı, kabaca kırdığınız 1 avuç cevizi ve 2-3 dal taze kekiği de ekleyip yemeği 2 dakika çevirin, nefis hellimli kalamarınız hazır!



GÖKKUŞAĞI ALTINDA HELLİMLİ KALAMAR

Arçelik
mucize lezzetler

