



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KALAMAR DOLMASI

- 1 adet küçük boy, körpe kalamar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 adet küçük boy domates
- 2 adet orta boy sivri biber
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- Güveç için:
 - 1 adet büyük boy yeşilbiber
 - 2 adet kültür mantarı
 - 2 yemek kaşığı soya sosu
 - 1 diş sarımsak
 - 1 tatlı kaşığı tereyağı

Kalamarın iç organlarını kuyruk kısmından çekerek çıkartın. Uç kısmından tuttuğunuz kalamarın dış kısmındaki deriyi hızlı bir şekilde çekerek çıkartın.

Ortasında yer alan şeffaf kemiği tek parça halinde aldıktan sonra kalamarın iç ve dış kısmını bol suda yıkayın. Derisini çıkardığınız bütün haldeki kalamarın üzerinde kalan zar tabakasını sıyırmak için bıçağın ters kısmıyla üzerinden bir kez geçin.

İç dolduktan sonra ızgarada pişecek olan körpe kalamarı arzuya göre daha da yumuşaması için süt içerisinde bekletin.

İç harcını hazırlamak için; kabuğunu soyduğunuz domatesi küçük küpler halinde kesin. Ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkardığınız sivri biberleri ince ince doğrayın.

Sarımsağı halka halka dilimleyin. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Lezzetini vermesi için sarımsakları 1 dakika kadar soteleyin.

Sarımsakları 2 dakika kadar soteledikten sonra doğranmış sivri biber ve domatesleri katın. Tuzunu ekleyin.

Hazırladığınız iç harcı ocaktan alıp, kısa süre beklettikten sonra rendelenmiş kaşar peyniri ile harmanlayın.

Süt içinde yumuşayan temizlenmiş kalamarın iç kısmını hazırladığınız harç ile doldurun. Uç ve ağız kısmını birer kurdan yardımıyla kapatın. Kızdırılmış ızgara üzerinde 3-4 dakika kadar pişirdiğiniz kalamar dolmasını güveç kabına alın.

Lezzet vermesi için; ince ince doğranmış sarımsak, iri iri kesilmiş yeşilbiber, kültür mantarı, soya sosu ve tereyağı ilavesiyle önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10 dakika kadar pişirin. Aralarda alt üst etmeyi ve kurumaması için sosundan üzerine gezdirmeyi unutmayın.

