IZGARA KALAMAR DOLMA

300 gram tüp kalamar
1 adet ahtapot bacağı
1 dilim bayat ekmek
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım çay kaşığı köri
6'şar dal maydanoz ve dereotu
1 tatlı kaşığı soya sosu
Üzerine:
2-3 adet mantar
1 diş sarmısak, tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı margarin
1 çay bardağı krema

Ahtapot bacağını haşlayın. Ahtapotun kabuklarını soyduktan sonra incecik kıyın. İçine kenarları alındıktan sonra ufalanmış ekmek dilimi, rendelenmiş kaşar peyniri, köri ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve soya sosunu ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalamarların içine doldurun. Izgara yapın ve servis tabağına alın. Üzeri için, ince kıyılmış mantar, sarmısak, tuz ve karabiberi margarinde kavurun. Kremayı ilave edip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra, kalamarın üzerine gezdirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92429 • adı:Izgara Kalamar Dolma • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:29