



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMAR DOLMASI (AYVALIK BALIKESİR)

Erkan Acuro
Kydonia-Ayvalık Mutfağı

6 orta boy kalamar
250 gr pirinç
125 gr zeytinyağı
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
3 defneyaprağı
6 tane karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı karabiber

Kalamarlar tuzlu suda temizlenir. Derin dondurucuda bir gece bekletilir.

Dolaptan çıkarılıp bir tencereye alınır. İçine tane karabiber ve defneyaprakları konulur. Çok kısık ateşte suyunu salıp çekene kadar kısmen pişirilir.

Kalamarın ayakları tencereden alınıp küçük küçük doğranır.

Başka bir tencereye zeytinyağı konur, soğan ve fıstıklar ilave edilir ve fıstıklar pembeleşene kadar kavrulur.

Yıkanmış, süzölmüş pirinç ve kuş üzümleri eklenip pirinçler kum tanesi gibi sertleşip tencerenin kenarına çarpana kadar kavrulur. Kalamarların doğranmış olan ayakları ilave edilir.

Karabiber, tarçın, şeker ve tuz eklenir. Bir çay bardağı su koyulup suyunu çekene kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır. Her bir kalamar gövdesinin içine iç malzemesi koyulup ağız kısmı kürdanla kapatılır. Bir bardak su ilave edilip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Kapağı açılmadan soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis edilir.
