



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR DOLMASI (BOZCAADA ÇANAKKALE)

4 adet kalamar
3 tutam doğranmış ıspanak
1 tutam doğranmış dereotu
2 adet küçük küçük doğranmış arpacık soğanı
2 diş ufak ufak doğranmış sarımsak
4 yemek kaşığı ezilmiş Ezine peyniri
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Terbiyesi için:
2 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı toz şeker
1 su bardağı süt

Kalamarları temizledikten sonra, yumuşaması için öncelikle marine etmek gerekiyor. Bunun için kalamarları bir kap içerisinde alıp; toz şeker, karbonat ve süt ile karıştırın. Daha sonra en az 3 saat buzdolabında bekletin. Ardından bir tava içerisinde 3 yemek kaşığı zeytinyağını döküp, doğranmış sarımsak ve soğanları hafiften soteleyin. Kalamarların ayaklarını ince ince doğrayıp, tavaya ilave edin ve karıştırarak pişirin. Daha sonra yeşillikleri ilave ediyoruz. Bu aşamada ıspanak ve dereotunu tavaya ekleyip hafif sönünce ekmek kırıntısı ve peyniri ilave edin. Tuzunu ve karabiberini de attıktan sonra Ezine peynirini küçük küçük ezerek birkaç dakika daha pişirmeye devam edin. Ardından kağıt havlu yardımıyla kurulanmış kalamarları alarak içini bu harçla doldurup ağzını kürdanla kapatın. Kürdanları yarım saat su içerisinde bekletmiş olursanız, pişirme sırasında yanmasını da engellersiniz. Döküm tavada pişirecekseniz, tavaya az miktarda zeytinyağı dökün ve her yerine yayın. Tava biraz ısındıktan sonra kalamarları 2 dakikada bir çevirecek şekilde pişirin. Kalamarlar pişerken suyunu salacaktır. 12-15 dakika arası bir sürede de pişecektir.

