KALAMAR DOLMASI

7-8 adet orta boy kalamar
2 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı pirinç
1 demet dereotu
1 yemek kaşığı kuru kuş üzümü
1 yemek kaşığı dolmalık çam fıstığı
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 adet limonun suyu

Öncelikle temizlenmiş kalamarları yıkayın ve süzgeçte bekletin. Öte yandan derin bir tavaya zeytinyağının yarısı aktarın ve orta ısıdaki ocağın üzerine oturtun. Yağ kızmaya başladığında çok ince yemeklik doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar sararmaya başladığında fıstık ve üzümü ekleyerek 1-2 dakika kadar kavurun. Sonra da iyice yıkanmış ve süzülmüş pirinçleri katarak kavurma işlemine devam edin. 3-4 dakika sonra ocaktan alın. Bu sefer de içine tüm baharatlar, tuz ve şekeri ekleyin. Çok ince kıyılmış dereotuyla karıştırarak soğumaya bırakın. Bir taraftan da kalamarları hazır edin. Her bir kalamar kesesinin, torbasının içine 2 yemek kaşığı kadar pirinçli harçtan koyarak ağız kısmını kürdanla kapatın ya da iğne iplikle dikin. Kalamar dolmalarını tencereye yan yana dizin. Üzerlerine yarım su bardağı zeytinyağı, su ve limon suyu gezdirin. Orta ısıdaki ocağın üzerinde en az 35-40 dakika, kalamarlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Ilık olarak servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:145974 • adı:Kalamar Dolması • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:25