



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALAMAR DOLMA

<https://cook.com.tr>

Eski Kaşar 50 Gram  
Çam Fıstığı 2 Çay Kaşığı  
Dereotu 1 Tutam  
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam  
Tereyağı 1 Çorba Kaşığı  
Kalamar 4 Adet  
Kültür Mantarı 80 Gram  
Sarımsak 2 Diş  
Kapari Çiçeği 20 Adet

Kalamarları temizledikten sonra bol su ile durulayın.bir kenarda bekletin.

Çam fıstıklarını ezerek ufalayın.kapari çiçeği ve mantarla karıştırdıktan sonra dilimlenmiş kaşar peyniri biraz tuz ekleyip kalamarların içini doldurun.

Kalamarların ağzını kürdanla kapatın, çok az yağ damlattığınız teflon tavada her iki tarafını pişirin.

Ayrı bir kapta tereyağını eritin, içine pul biber ve ezilmiş tereyağını koyun, iki dakika çevirip kalamarların üzerine dökün.

Önceden ısıtılmış fırında 3 dakika pişirin, fırından çıkarıp servis yapın.

