KALAMAR DOLMASI

6 iri kalamar (iyice temizlenip dokunaçlarının yumuşak yerleri bırakılarak derileri soyulmuş)
3 çorba kaşığı taze ekmek içi
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
6 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
6 diş sarımsak (2'si ince doğranmış, 4'ü bütün bırakılmış)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1/4 su bardağı zeytinyağı
kahve kaşığmm ucuyla kırmızıbiber
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 domates (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)
2 tatlı kaşığı ketçap

Küçük, keskin bir bıçakla kalamarların dokunaçlarını ince kıyıp büyük bir kaseye koyunuz. Ekmek içi, maydanoz, peynir, bir diş doğranmış sarımsak, yumurta, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, kırmızıbiber, 1 kahve kaşığı tuz ve karabiberin yarısını ekleyip iyice karıştırınız.
Karışımı kalamarların içlerine eşit miktarda doldurunuz. (Kalamar pişerken biraz küçüleceğinden içini çok doldurmayınız.) Kalın bir iğne ve sicimle kalamarların uçlarını dikiniz.
Büyük bir tava yada tencerede kalan zeytinyağı kızdırınız. Bütün bırakılmış sarımsakları katıp 5 dakika karıştırarak pişiriniz. Sarmısakları çıkarıp atınız.
Kalamar dolmalarmı sarımsaklı yağa katıp her yanlarını döndürerek pembeleşene kadar kızartınız. Domates, ketçap, geri kalan 1 diş doğranmış sarımsak ve kalan tuz ile biberi katınız.
Ateşi kısıp tava yada tencerenin ağzını kapatarak, kalamarları 20-30 dakika yavaşça pişiriniz.
Delikli bir kepçeyle kalamarları tavadan çıkarıp bir tabağa diziniz. İpliklerini çıkarıp atınız. Kalamarları dilimleyip, dilimleri ısıtılmış bir servis tabağına diziniz. Sosu kalamarların üstüne döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61303 • adı:Kalamar Dolması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:13