



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KALAMAR GÜVEÇ

MALZEMELER

- 1 paket dondurulmuş kalamar
- 1 küçük kavanoz mantar konservesi
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet domates
- 3 adet sivribiber
- 3 diş sarımsak
- Karabiber, tuz
- 1 paket dilimlenmiş tost kasarı

YAPILIŞI

Tereyağını eritin. İnce kıyılmış mantarları, ufak doğranmış sivribiberleri, ortadan ikiye kesilmiş sarımsakları ilave edin ve doğranmış kalamarları ekleyin. 3-4 dakika karıştırarak sote edin. Küp şeklinde doğranmış domatesleri, tuz ve karabiberi ekleyin. Tavanın kapagı kapalı olarak 5 dakika pisirin. Hazırladığınız karışımı yağlanmış güveç kabına koyun. Üzerine peynir dilimlerini yerleştirin. Güveci, 200 derece ısıtılmış fırında kalamar pisip, peynir eriyinceye kadar tutun. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Mantarlı Kalamar için tıklayın](#)
