



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KALAMAR SALATASI

4 kişilik  
300 gram temizlenmiş, doğranmış kalamar  
2 adet kornişon turşu  
1 adet domates  
bir tutam maydanoz  
bir tutam dereotu  
bir miktar tuz  
2 çorba kaşığı sirke  
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Halka kalamarı haşlama suyuyla beraber bir tencereye koyun ve yumuşayınca kadar dakika haşlayın. Kornişon turşuları küçük küçük doğrayın. Domatesi de küp küp doğrayın, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın, biraz tuz, sirke ve zeyünyağı ile tüm bu malzemeleri karıştırın. Özel haşlama sosunda haşladığınız kalamarı soğuduktan sonra bu malzeme ile karıştırarak kalamar salatasını hazırlayabilirsiniz.