



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMAR TAVA

Malzeme:

10 adet küçük kalamar

10 gr Teremyağ

1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2 diş sarımsak

1 adet dolmalık yeşil biber

pul biber

Karabiber

Tuz

kekik

2 adet domates

Sarımsakların kabuklarını soyup havanda iyice dövün. Domatesleri yıkayın ve kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. Dolmalık biberin de çekirdeklerini temizledikten sonra doğrayın. Kalamarları ızgarada pişirin. Bir tavada zeytinyağı ile Teremyağı ısıtıp sarımsak, tuz ve baharatı ilave ederek tatlandırın. Doğranmış domates ve biberi ekleyip birkaç dakika soteleyin. Karışımı en son ızgarada pişirdiğiniz kalamarlarla birkaç dakika daha karıştırın. Sıcak servis yapın.