



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMARLI YAHNİ

Yarım kg halka kalamar
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
10-12 adet mantar
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyılmış biber ve kalamar eklenir. 10 dakika sonra iri doğranmış mantar atılır. 5 dakika sonra rende domates, tuz eklenir. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. (Hiç su konmaz.)
