



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMARLI SPAGETTİ

- 1 paket spagetti
- 200 gr halka kalamar
- 2 diş sarımsak
- 1 adet kırmızı biber
- 1 ay bardağı süt
- 4 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavaya yağ konur. Kalamarlar atılır. 3'er dakika arayla kıyılmış sarımsak, iri doğranmış biber eklenir. 15-20 dakika pişirilir. Sonra tuz, karabiber eklenir. Süt ve peynir atılır, hemen ateşten alınır. Haşlanmış szlmş spagettinin üzerine bırakılır.