



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZLU KALAMAR

200 gram karpuz
400 gram temizlenmiş kalamar
1 adet limon
1 tutam Fesleğen
1 tutam Dereotu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam Kekik
Tuz
Karabiber

Kalamarı jülyen kesin. Kaynayan suya limon kabuğu, bir tutam ince şekilde doğranmış dereotu ve kekik ekleyin. Kaynayan aromalı suya kalamarı ekleyip birkaç dakika hafifçe haşlayın. Haşladıktan sonra süzün. Ilıdıktan sonra kavun kaşığı ile şekillendirdiğiniz karpuzları ve kalamarları kaseye aktarın. 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 limon suyu, tuz, karabiber ince şekilde doğranmış fesleğen ve limon kabuğu rendesini de karıştırıp üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.

