PEYNİRLİ KALAMAR DOLMASI

2 parça dilimlenmemiş kalamar
250 gr beyaz peynir
1 adet domates
1 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Az pul biber

Kalamarlar temizlenir. Peynir ve domates küp şeklinde doğranır. Üzerine kekik, pul biber ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Kalamarlara doldurulur. Ağzı kürdanla tutturulur. Izgarada ya da mangalda pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:136978 • adı:Peynirli Kalamar Dolması • gönderen:sihirli kaşık • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:17