



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENELİ KALAMAR

<https://www.elele.com.tr>

1 paket dondurulmuş kalamar
1 demet rezene
1 soğan
4 sivri biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 diş ezilmiş sarımsak
Tuz
Karabiber

Rezeneyi yıkayıp süzün. Yeşil dallarından birkaç dal ayırın. Kalamarı dondurucudan çıkarıp hiç beklemeden tencereye alın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ayrı bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Kalamarları, iri doğradığınız sivri biberleri, ezilmiş sarımsağı ve iri parçalara bölünmüş rezeneyi ilave edin. 10 dakika daha pişirin. Taze rezene yapraklarıyla süsleyip sıcak servis yapın.

