



## SOSLU KALAMAR

500 gr. kalamar (dondurulmuş)  
2 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
2 adet yeşil soğan  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz

Sarımsakları soyup ince ince doğrayın.  
Yeşil soğanları önce uzunlamasına ikiye bölün ve ince ince kıyın.  
Maydanozları yıkayıp aynı şekilde incecik kıyın.  
Sarımsakları ve soğanları bir tavada, zeytinyağında 2 dakika kadar kavurun.  
Maydanoz ve kalamarları ekleyip kavurmaya devam edin. Su ve tuz ilave edin.  
Bir taşım kaynatıp kalamarlar iyice yumuşayınca ateşten alın.

