

Kalamar Dolma

Malzemeler

4 adet kalamar

Karbonat+su

6 - 8 dilim pastirma

2-3 tutam ispanak

Birkac dal dere otu

1 arpacik sogan

1 dis sarimsak

4 yemek k. ezilmis beyaz peynir

Tuz, karabiber

Yapilisi

Kalamarlarin baslarindaki sert ve puskullu kısmi cikartarak bir kenara koyun. Sonra iclerini bosaltin, etin icindeki saydam kikirdagi ve disindaki mor zari alin. Bir kase icinde, kalamarlarin uzerini karbonatli suyla ortun ve 3 saat bekletin..

Ic harci icin bir tavaya 1 yemek kasigi zeytinyagi koyun, pastirmalari 3-4 dakika kizarana kadar cevirin, kucuk dilimlere bolun. Daha sonra tavadan alarak, havlu kagit koydugunuz bir tabaga yagini suzmek uzere koyun. Ayni tavada ince kiyilmis sogan ve sarimsaklari pembelesene kadar kavurun. Kiyilmis ispanaklari ve dereotunu ekleyerek kavurmaya devam edin. Pastirmalari tekrar tavaya alarak ispanaklarla beraber 1 -2 defa daha cevirin.

Ocaktan alip sogumaya birakin.

Peyniri, ekmek kirintisini, ispanak karisimini ekleyerek karistirin. Tuz ve karabiberle tatlandirin.

Temizlenmis kalamarlari, bu karisimla doldurun. Agizlarini kurdanla birlestirin. Izli tavada izgara yapin.