

Kalamar Yahni

Malzemeler

250-300 gr dilimlenmis kalamar

2 adet iri kultur mantari

1 adet orta boy kuru sogan

1 dis sarimsak

1 su bardagi domates rendesi

2 yemek kasigi zeytinyagi

2 sap taze sogan

yarim limon suyu

1 cay bardagi su

Karabiber

Tuz

Yapilisi

Sogani ince bir sekilde kiyalim Sarimsagi ve mantarlari da dilimleyin.

Kucuk bir tencereye sarimsagi, sogani ve kalamari atik 2 yemek kasigi zeytin yaginda soganlar pembelesinceye kadar soteleyin.

Tencereye mantarlari ilave edip suyunu salip cekinceye kadar soteleyin. Domates kabugu rendesini +1 cay bardagi suyu ekleyip, yarim limonu sikin. Tuz ve biber ile tatlandirip karistirin ve kisik ateste kapagi kapali olarak 20 dakika kadar pisirin. Servis etmenden once kiydiginiz taze soganlari ekleyip guzelce karistirin
dilerseniz tencerenin kapagini acip harli ateste karistirarak suyunu cektirin dilerseniz suyu ile servis yapin.