

Siyah Kalamar

Malzemeler

8 adet kalamar

Kalamar murekkebi

2 adet limon

1 adet sogan

1 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

:Kalamarlar kalin kalin dogranip tencereye alinir. 1 cay bardagi zeytinyagi ve 2 limonun suyu karistirilip kalamarlarin uzerine dokulur ve 1 adet yemeklik dogranmis sogan katilir. 2 cay kasigi tuz ve kalamarlarin murekkkebi eklenip yarim cay bardagi su dokulur. Yemek agir ateste yaklasik 1 saat pisirilir.

Siyah Kalamar servise hazirdir.