MANTARLI KALAMAR

1 kg halka kalamar
1 paket mantar (yarım kg)
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
3 adet sivri biber
3 adet domates
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Tencereye sıvı yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan ve ardından ince kıyılmış sarımsak atılır.
Soğan sararınca doğranmış biber eklenir yumuşayana kadar kavrulur.
Üzerine birkaç parçaya kesilmiş mantar ve kalamar konur. Kalamar katı şekil alana dek kapaksız olarak pişirilir.
Soyulmuş, küp doğranmış domates atılır. 5 dakika sonra sirke, kekik, karabiber ve tuz ilave edilir.
Kısa süre sonra ateşten alınır. Buharının çıkması beklenir.
Isıya dayanıklı fırın kabına mantarlı kalamar dökülür, düzeltilir. Üzerine rende kaşar serpilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar peyniri eriyip, pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Halka kalamar donmuş şekliyle marketlerde bulunabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 981 | Adı: Mantarlı Kalamar | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 15:05