



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇÖPTE KALAMAR

Malzeme:

300 gram ayıklanmış halka kalamar

1 tatlı kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı toz şeker

1/2 tatlı kaşığı Tuz

1 su bardağı soda

kaşar peyniri

toz kırmızı biber

Kızartmak İçin :

100 gram Bizim Ayçiçek Yağı

100 gram Bizim Mutfak Un

Kalamar, tuz, karbonat ve tozşekeri bir kaba alıp karbonat karışımı köpürene kadar yoğurun. Üzerine sodayı dökün ve 1 gün boyunca buzdolabında bekletin. Bir çöp şişe 4 adet kalamarı takın. Kalamarları önce una sonra sıvıyağa batırıp ızgarada pişirin. Pişirdikten sonra her kalamarın üzerine kaşar peyniri koyup biraz toz kırmızıbiber serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecede kaşar peynirler eriyene kadar fırında tutun. Roka ile servis yapın.

[ML® Mantarlı Kalamar için tıklayın](#)