



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMAR TAVA

1 paket Pınar Kalamar

½ bardak un

Kızartmak için sıvıyağ

Kaplama için:

2 yumurta

1 bardak un

1 bardak bira (oda sıcaklığında) ya da soda

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

Kaplamayı hazırlamak için tüm malzemeleri karıştırın. ½ bardak unu çukur bir kaba koyun. Kalamarları önce una daha sonra hazırladığınız karışıma batırıp derin yağda 2 dakika kızartın.

