



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR TAVA

500 gr kalamar (temizlenmiş, ortadan İkiye bölünüp enine dilimlenmiş)

1 küçük şişe maden suyu

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı salça (1 fincan suda sulandırılmış)

1 çay kaşığı tuz

kahve kaşığının ucuyla karabiber

400 gr (2 su bardağı) rafine yağ

Kalamar dilimlerini genişçe bir kaba koyup, tuz ve biberi ekleyerek parmaklarınızla iyice karıştırınız.

Başka bir çukur kaba unu koyunuz. Maden suyunu azar azar dökerek unu bir bulamaç haline getiriniz. Salçayı unlu bulamaca iyice karıştırınız.

Yağı derince bir tavaya koyup kızdırınız. Kalamar dilimlerini unlu bulamaca batırıp, kızgın yağa atınız. 3 dakika karıştırmadan, sonra karıştırarak 1 dakika daha kızartınız. Tavayı ateşten alıp kalamarları ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Not: Ege kıyısının en güzel yemeklerinden biri olan kalamar tavayı sos tartar ile servis edebilirsiniz.