KIRMIZI BİBER SOSULU KIZARMIŞ KALAMAR (İSPANYA)

4 kişilik
400 gram kalamar
1 su bardağı un
Tuz
Hamur için:
1 çay bardağı mısır unu
180 gram (1 su bardağından 2 parmak eksik) sıvıyağ
1'er tutam tozşeker ve tuz
Su
Kırmızı biber sos için:
1 adet kırmızı biber
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı kıyılmış sarımsak
2 çorba kaşığı sirke
Yarım su bardağı zeytinyağı
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Kalamarı iyice haşlayıp, ince yuvarlaklar halinde kesin. Una bulayın. Kızgın yağda kızartın. Hamur için tüm malzemeyi karıştırın (hamur, krep hamurundan biraz daha yoğun olmalı). Hamuru kaşık yardımıyla kızgın yağa atın. Gevrek bir hal alıncaya kadar kızartın. Kırmızı biber sos için yumurta ve sarımsağı robotta 2 dakika kadar çırpın. Bu arada kırmızı biberi közleyin. Kabuğunu soyup iyice ezip püre haline getirin. Robottaki yumurtanın üzerine zeytinyağı ekleyip çırpın. Sirke, kırmızı biber püresi ve tuz ekleyip tekrar çırpın. Servis tabağına önce kızarttığınız hamuru yerleştirin. Üzerine kızarmış kalamarları dizin. Sosu küçük bir kaba alın. Birlikte servis yapın.

Not: Sos yoğun bir kıvamda olmalıdır. Eğer sulu olduysa içine bir miktar mayonez ekleyip tekrar çırpın.

© lezzetler.com tarif no:36121 • adı:KIRMIZI BİBER SOSULU KIZARMIŞ KALAMAR (İspanya) • gönderen:güner ateş • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:06