



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE KALAMAR

Malzeme

- 200 ml (1 şişe) soda
- 5 g (1 çay kaşığı) karbonat tuz
- 150 g (1 1/5 su bardağı) un
- 500 g kalamar
- Mini tahta şişler

Bademli Tarator:

- 7 dilim ekmek (Tercihen tost ekmeği veya francala)
- 250 ml (1 su bardağı) süt
- 30 ml (2 çorba kaşığı) zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- tuz
- taze çekilmiş beyaz biber
- 60 g badem (dövülmüş)

Hazırlanışı

Hazırlık:

Sulu hamuru hazırlamak için sodanın içine karbonat, tuz ve 1 su bardağı unu katıp pütür kalmayınca kadar iyice karıştırın.

Kalamarları halka şeklinde doğrayın.

Tarator için ekmekleri süt ile ezerek pütürsüz bir bulamaç haline getirin.

Kalamarları fazla sıkıştırmadan şişlere dizin. Kalamarı önce hafifçe una, sonra dinlendirdiğiniz sulu hamura bulayarak kızartmaya hazırlayın.

Ana Yemek:

Önce soda, karbonat, tuz ve unla aşağıda gösterilen sulu hamuru hazırlayın. Elde ettiğiniz sulu hamuru serin bir yerde bir saat dinlendirin. Kalamarı hazırlayın.

Bu arada hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde bademli taratorun bulamacını hazırlayın. Bu bulamacın içine azar azar zeytinyağını ilave ederek iyice yedirin. Dövülmüş sarımsağı, tuz ve beyaz biberi katıp, karıştırın. En son olarak döverek toz haline getirilmiş bademi ilave edip, karıştırarak sosu tamamlayın. Bademli taratoru bir kenarda bekletin.

Bir fritözde ya da kızartma tenceresinde ayçiçek yağını kızdırın. Bu arada kalamarı gösterildiği biçimde kızartmaya hazırlayın. Yağ kızınca kalamarı partiler halinde kızartıp, bademli tarator eşliğinde servis yapın.