



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AİRFRYER&APOS;DA ÇİTİR KALAMAR

1 adet t p kalamar
1 ŐiŐe maden suyu (200 ml)
1 tatlı kaŐığı tuz
1/2 su bardağı mısır unu
3 yemek kaŐığı sıvı yağ

Kalamarı 1 cm kalınlığında halkalar halinde kesin.

Kalamarı derin bir kabın içerisinde maden suyu ve tuzla ovun. KarıŐımı buzdolabında en az yarım saat dinlendirin.

Kalamarları s z n ve peçeteyle hafifçe kurulayın.

Kalamarları mısır ununa bulayın.

Airfryer'i balık modunda çalıŐtırın ve 3 dakika ısıtın.

Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın, kalamarları hazneye yerleŐtirip onların üzerini de yağladıktan sonra piŐirme iŐlemine baŐlayın.

Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp kalamarları sallayarak ters düz edin.

iŐleme kalamarlar kızarana kadar yaklaŐık 10 dakika devam edin ve sıcak olarak servis edin.

