



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KALAMAR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram temizlenmiş kalamar
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı beyaz un
Tuz
Karabiber
Ayçiçek yağı (kızartmak için)
Limon dilimleri (servis için)

Temizlenmiş kalamaları yıkayın ve iyice süzün. Eğer kalamalar büyükse halka şeklinde dilimleyin. Mısır unu, beyaz un, tuz ve karabiberi geniş bir kaba alın. Malzemeleri iyice karıştırın. Kalamaları bu karışıma bulayarak un karışımını kalamaların her tarafına iyice yedirin. Derin bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Kalamaları önceden ısıtılmış yağda altın rengi alana kadar kızartın. Kalamaları fazla kalabalık olmayacak şekilde azar azar kızartmak daha iyi sonuç verir. Kızaran kalamaları kağıt havlu serilmiş bir tabağa alarak fazla yağın emmelerini sağlayın. Sıcak servis yapın ve yanında taze limon dilimleri ile servis edin.

