



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KALAMAR KIZARTMASI

<https://multicooker.com>

Kalamar 250 gr
Kuru Ekmek kırıntıları 150 gr
Yumurta 100 gr (2 adet)
Un 100 gr
Bitkisel yağ 700 ml

Kalamarları halka olarak doğrayın. Ayrı kaptaki yumurtayı çırpın. Kesilen kalamar halkasını önce una, sonra yumurtaya ve ekmek kırıntısına batırın. Bu şekilde hazırlanan kalamarları çok fonksiyonlu pişiricinin kızartma sepetine tek tabaka olarak koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK sıcaklığı 170°C, pişirme süresini 11 dakika olarak ayarlayın ve **Başlat** tuşuna basın. Programın bitmesinden 10 dk. önce kızartma sepetini yerleştirin. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır kalamarları tabağa koyun ve yeni tabaka kalamarları pişirmeye başlayın.

