



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR TAVA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

4 adet büyük kalamar
1 su bardağı zeytinyağı
1 şişe soda suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı mayalı sulu hamur

Kalamar temizlenir, halka şeklinde doğranır. Sodalı ve şekerli suda 6 saat bekletilir. 3/4 su bardağı una maya ve su katılarak cıvık bir hamur elde edilir. Kalamarlar bu hamurun içine atılarak iyice bulaşmaları sağlandıktan sonra kızgın yağa atılarak nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Daha sonra kağıda alınarak fazla yağları emdirilir ve sıcak servis edilir.