



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR TAVA

Dursun Ataç

- 500 gr kalamar
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- ½ su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 adet limonun suyu
- Tarator sos için:
 - 1 kase yoğurt
 - 2 yemek kaşığı mayonez
 - 2 yemek kaşığı rondoda çeliklemiş ceviz içi
 - 1 avuç bayat ekmek içi
 - 1-2 diş dövülmüş sarımsak
 - 1 yemek kaşığı sirke

İlk olarak temizlenip yıkanmış, halka doğranmış kalamarlar derin bir kaba alınır. Kalamar bu halde iken bıçağınızın tersi ile 3-5 kez üzerinden sıyırın. Bu da kalamarı yumuşatan teknik bir harekettir. Sonra üzerlerine şeker, karbonat ve limon suyu ilave edilerek ovulur, bu arada köpürecektir. İyice ovduktan sonra üzerine süt dökülerek ovmaya devam edilir. Buzdolabına kaldırılıp en az sekiz saat bekletin. Buzdolabından aldıktan sonra süzgeçe konulup suyu süzdürülür. Diğer tarafta unun içine tuz atılıp karıştırılır. Kalamarlar una bulanıp fazla unu silkelendikten sonra hafif ateşte bol kızdırılmış yağda altın sarısı rengi alana kadar kızartılır. Rengine aldanıp kızartma süresini 2-3 dakikadan fazla uzatmayın, tabağa aldıktan sonra rengini bulacaktır. Sos için bütün malzemeleri karıştırın ve kalamarı servis tabağına alarak sos ile sıcak servis yapılır.

