



KALAMAR TAVA

250 gram temizlenmiş ve doğranmış kalamar
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
Karabiber
Tuz
Kızartma yağı

Temizlenmiş ve doğranmış kalamarları tuzlayıp biberledikten sonra bir kabın içerisine alın.
Üzerini örtecek kadar süt koyup iki saat bekletin.
Sütün içinden çıkardıktan sonra una bulayın.
Üzerine un serptiğiniz tepsiye dizin.
Yağı tavada ısıtın.
Kalamarları kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın ve havlu kağıt üzerine alın.
Fazla yağın bıraktıktan sonra servis tabağına alıp tarator sos ile servis yapın.

