



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR TAVA

1 kilo temizlenmiş taze kalamar

Un

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı pudra şekeri veya toz şeker

3 su bardağı sıvı yağ

Tuz

Kalamarlar iyice yıkanıp süzülerek derin bir kap içerisinde kalamarlar içerisinde şeker, tuz ve karbonat eklenerek 30 dakikaya yakın yoğrulur.

Avuç içinde sıkılır. (Bu işlem kalamarların yumuşaması için gereklidir)

Köpük köpük kalamarlar suyunu bırakır ve bu şekilde 2-3 saat dinlendirilir.

Sonrasında yine biraz daha el içinde sıkılır ve yoğrulur.

Süzgece konularak süzülmesi sağlanır. Tekrar yıkanmamalıdır.

Bir tabağa un konular ve kalamarlar una batırılır ve fazla un silkelenerek kızgın bol yağda kızartılması için tavaya atılır.

Kevgirle karıştırılıp iki dakika sonra tavadan alınır.

Peçete serilmiş bir tabağa çıkarılır.

Sonra servis için başka bir tabağa alınır ve yanında sos ya da yeşillikle servis edilir.

