



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR TAVA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

250 gr kalamar
Un
Sıvı yağ
Marinesi İçin:
1 tatlı kaşığı karbonat
1 çay kaşığı şeker
Tuz
1 su bardağı süt

Kalamarları marine etmek için tuz, karbonat ve şeker ile bir kasede harmanlayın. Üzerine sütü ilave edip buzdolabında 60 dakika bekletin. Kalamarlar marine olurken diğer yandan tarator sosu hazırlayabilirsiniz. Dövmüş ceviz içi, ekmek içi, tuz, ezilmiş sarımsak, yoğurt, mayonez ve karabiberi bir kasede iyice karıştırın. Sosu marine olması için 30 dakika buzdolabında bekletin. Kalamarları yarım santim kalınlığında halka halka doğrayın ve una bulayın. Unladığınız kalamarları bol kızgın yağda kızartın. Çıtır çıtır kızaran kalamarları tarator sos ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

