



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR TAVA

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 1 Çay Bardağı
Un 2 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Acı Kırmızıbiber 1 Çay Kaşığı
Karabiber 1 Çay Kaşığı
Kalamar 2 Adet
Yumurta 3 Adet

Kalamalar temizlenir. Yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesilir.

Kalamar un tuz karışımına bulanır.

Tavada zeytinyağı kızdırılır. Un kuz karışımına bulanmış kalamalar üst üste gelmeyecek şekilde atılır. Birbirine yapışmaması sunum açısından önemlidir.

Kalamalar bir kaba alınır. Sunumu güzelleştirmek amacıyla yanına maydanoz koyulabilir. Bazı soslar ile servis edilebilir.