



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALAMAR TAVA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram temizlenmiş kalamar  
1 çay kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Kızartmak için sıvı yağ  
Tarator Sos İçin:  
1 su bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı tahin  
2 diş sarımsak (ezilmiş)  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Tuz

Kalamarları halka şeklinde doğrayın.

Bir kaba alın, üzerine karbonat ve toz şeker ekleyip ovalayın. Daha sonra süt ekleyerek buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Bu adım kalamarın yumuşacık olmasını sağlar.

Yoğurdu, tahini, ezilmiş sarımsağı, limon suyunu ve tuzu bir kasede iyice karıştırın. Servis için kenara alın.

Dinlenen kalamarları süttten çıkarıp iyice süzün.

Unu geniş bir tabağa alın, tuz ve karabiberle karıştırın. Kalamarları una bulayın.

Derin bir tavada yağı iyice ısıtın.

Kalamarları yağa atıp altın sarısı bir renk alana kadar kızartın.

Kızaran kalamarları kağıt havlu serili bir tabağa alın.

Sıcak kalamarları tarator sos eşliğinde servis edin. İsterseniz yanına limon dilimleri ekleyerek lezzeti taçlandırabilirsiniz.

