



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KALAMAR TAVA

Malzemeler

500 gr kalamar

2 yemek kaşığı un

1 Yumurta

½ paket kabartma tozu

Tuz

Kızartma için sıvı yağ

Kalamarlar yıkanır ve suyu süzülür. Bir kasede yumurta ve un karıştırılıp, içine tuz ilave edilir. Bu karışıma biraz su eklenir ve bu arada az miktarda kabartma tuzu ilave edilir. Kalamar dilimleri bu karışıma bulanarak, yağda kızartılır. Aşırı yağlı olan kalamarlar servis öncesi bir peçete ile kurulanır ve servis yapılır. Kalamar tarator ve limonla servis yapılırsa daha hoş olur.
