



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMAR TAVA

250 gram kalamar
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı sirke
1 ay kaşığı limon suyu
1 ay kaşığı toz şeker
yarım su bardağı un
kızartma için sıvı yağ
Sosu için:
2 tatlı kaşığı süzme yoğurt
1 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı mayonez
1 küçük salatalık turşusu
2 tatlı kaşığı limon suyu
yarım demet dereotu

Balıkçıya temizletip alacağınız kalamarları yıkayın. Yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Üzerlerine karbonat, sirke, limon suyu ve toz şekeri dökün. Arada bir karıştırarak bir gece buzdolabında bu karışımın içinde bekletin. Derin bir tavada yağ kızdırdıktan sonra ateşin gücünü biraz azaltın. Kalamarları una bulayın, tavaya atarak kızartın. Delikli kepçe ile yağdan çıkartın. Kağıt mutfak havlusunda fazla yağın süzün. Yanında sosu ile sıcak servis yapın. Sosu için sarımsağı ezin. Salatalık turşusunu küçük küpler şeklinde doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın. Yoęurt, mayonez, sarımsak, turşu, limon suyu ve dereotunu birlikte karıştırın. Bir saat kadar buzdolabında bekletin. Kalamar tavayı yanında sos yerine limon dilimleri ile de servis yapabilirsiniz. Kalamarların iyi kızarması için pişme süresinin uzun olması bunun için de ateşin kuvvetli olmaması gerekir.

[ML® Mantarlı Kalamar için tıklayın](#)

