



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KALAMAR TAVA

500 gr kalamar  
1 şişe soda  
1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı salça  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
400 gr sıvı yağ

Kalamar dilimlerini genişçe bir kaba koyup, tuz ve biberi ekleyerek parmaklarınızla iyice karıştırınız. Başka bir çukur kaba unu koyunuz. Maden suyunu azar azar dökerek unu bir bulamaç haline getiriniz. Salçayı unlu bulamaca iyice karıştırınız. Yağı derince bir tavaya koyup kızdırınız. Kalamar dilimlerini unlu bulamaca batırıp, kızgın yağa atınız. 3 dakika karıştırmadan, sonra karıştırarak 1 dakika daha kızartınız. Tavayı ateşten alıp kalamarları ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.