



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMAR TAVASI

200 ml soda
2 yemek kaşığı zeytinyağı
5 gr karbonat
250 ml süt
150 gr un
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar beyaz biber
7 adet tost ekmegi
2 diş sarımsak
500 gr kalamar
60 gr badem

Sulu hamuru hazırlamak için sodanın içine karbonat, tuz ve 1 su bardağı unu katıp pütür kalmayınca kadar iyice karıştırın. Kalamarları halka şeklinde doğrayın. Tarator için ekmekleri süt ile ezerek pütürsüz bir bulamaç haline getirin. Kalamarları önce hafifçe una, sonra dinlendirdiğiniz sulu hamura bulayarak kızartmaya hazırlayın. Ana Yemek: Önce soda, karbonat, tuz ve unla aşağıda gösterilen sulu hamuru hazırlayın. Elde ettiğiniz sulu hamuru serin bir yerde bir saat dinlendirin. Kalamarı hazırlayın. Bu arada hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde bademli taratorun bulamacını hazırlayın. Bu bulamacın içine azar azar zeytinyağını ilave ederek iyice yedin. Dövmüş sarımsağı, tuz ve beyaz biberi katıp, karıştırın. En son olarak döverek toz haline getirilmiş bademi ilave edip, karıştırarak sosu tamamlayın. Bademli taratoru bir kenarda bekletin. Bir fritözde ya da kızartma tenceresinde ayçiçek yağını kızdırın. Bu arada kalamarı kızartmaya hazırlayın. Yağ kızınca kalamar ayrı ayrı partiler halinde kızartıp, bademli tarator eşliğinde servis yapın.