



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZ SOSLU KALAMAR

4 kişilik
500 gram dilimlenmiş kalamar
Yeterince su
3 dal maydanoz
1 diş sarımsak
2 adet yumurta
Galeta unu
1 su bardağı mayonez
1 kahve fincanı ince kıyılmış kapari
1 çorba kaşığı dereotu
Kızartmak için: Sıvıyağ

Dilimlenmiş kalamarları yeterince su, maydanoz ve sarımsak ilavesiyle yumuşayana dek pişirin. Suyunu süzdükten sonra önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayarak, kızgın sıvıyağda kızartın, Fazla yağın süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine bekletin. Sos için; 1 su bardağı mayonezi, 1 kahve fincanı ince kıyılmış kapariyi ve ince kıyılmış dereotunu karıştırın. Yağı süzölmüş kalamarların üzerine dökerek ya da yanında servis yapın.