



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REMULADE SOSLU KALAMAR

Marinasyon için:

3 adet kalamar

2 çorba kaşığı toz şeker

3 şişe soda

Terbiye için:

2 su bardağı un

Tuz

Karabiber

Pul biber

Nane

Sarımsak

Remulade Sos için:

4 adet kornişon turşu

1 yemek kaşığı kapari

2 diş sarımsak

5 dal maydanoz

3 çorba kaşığı mayonez

5 yemek kaşığı süzme yoğurt

Tuz

Karabiber

İster halka şeklinde ister uzun şekilde kalamarları dilimleyin. Şeker ile 10 dakika boyunca ovalayın. Ardından sodayı ekleyin ve sodanın içinde en az 2-3 saat dinlendirin.

Başka bir kaptaki un ve baharatları iyice karıştırın. Sodada bekleyen kalamarları çıkartın ve una bulayın. Ardından kızgın derin yağda renk alıncaya kadar kızartın.

Kapari, turşu, sarımsak ve maydanozu çok ince ince kıyın. Yoğurt ve mayonezi de ekleyip kalamarın yanında servis edebilirsiniz. Yanında isteğe göre patates kızartması ve bezelye de sunulabilir. Kalamar tarifi sofranıza hazır.

