



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU KALAMAR

1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı toz şeker
1 limon
1 bardak süt
Kalamarlar

Karbonat, şeker, limon ve kalamarlarınızı bir kapta iyice sıkarak yarım saat kadar yoğurun. Ardından 1 bardak sütü de bu karışımaya ilave edin. Daha sonra bu karışımı bir dakika daha karıştırmak ve buzdolabına kaldırın. Buzdolabında bir süre bekleyen kalamar sosunuz, kıvama gelecektir. Unutmayın, kalamar sosunu ne kadar uzun süre buzdolabında durursa kıvamı o kadar iyi olacaktır. Marine sosu için en son eklediğiniz süt yerine 1 şişe maden suyu da kullanabilirsiniz.

Kıvama gelen kalamar sosu ile kalamarlarınızı marine edin.

Marine ettiğiniz kalamarları yıkamadan un ve tuz karışımına bulayın. Ardından derin bir kapın içerisinde bol kızgın yağda 2 ila 3 dakika kızartın. 3 dakikayı geçmeyin, zira kalamar kuruyacaktır. 3 dakika kızaran kalamarlarınızı, kağıt havluların serili olduğu bir tabağa alın ve yağdan kurtulmasını sağlayın. Bütün kalamarları kızarttıktan sonra servis yapın.

