



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATOR SOSLU KALAMAR TAVA

1 adet bütün kalamar
1 şişe maden suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 çay kaşığı karbonat
1/4 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
3 yemek kaşığı un
2 su bardağı ayçiçek yağı
Tarator sos için:
2 dilim bayat ekmek içi
2 yemek kaşığı ceviz içi
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 diş rendelenmiş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz

Bütün halde satın aldığınız kalamarın iç organlarını kuyruk kısmından çekerek çıkartın.

Uç kısmından tuttuğunuz kalamarın dış kısmındaki deriyi hızlı bir şekilde çekerek alın.

Ortasında yer alan şeffaf kemiği tek parça halinde aldıktan sonra kalamarın iç ve dış kısmını bol suda yıkayın.

Derisini aldığınız bütün haldeki kalamarın üzerinde kalan zar tabakasını sıyırmak için bıçağın ters kısmıyla üzerinden bir kez geçin.

Hazır durumda olan kalamarı arzu ettiğiniz kalınlıkta halka halka doğrayın.

Kalamarları; toz şeker, tuz ve karbonat ile köpürene kadar yaklaşık 30 dakika ovun. Giderek yumuşayan

kalamarlara maden suyunu ekledikten sonra buzdolabında 2 saat kadar bekletin.

Bu esnada kalamar tavanın olmazsa olmazı tarator sosu hazırlamak için; bayat ekmek içini küçük bir kaba ufalayın. Ekmek kırıntılarını ceviz içi ile birlikte mutfak robotunda çekin.

Zeytinyağı, rendelenmiş sarımsak, limon suyu, süzme yoğurt ve tuz ile karıştırdıktan sonra dinlenmesi için buzdolabında bekletin.

Marine karışımında bekleyen kalamarları süzdürün, durulamayın. Unu düz bir servis tabağına alın. Suyu süzülen kalamarların her bir tarafını una bulayın.

Ayçiçek yağını derin bir tencerede kızdırın. Una buladığınız kalamarları, kızgın ve derin yağda renk alana kadar kızartın. Fazla yağlarını bırakması için 5 dakika kadar kağıt havlu üzerinde beklettiğiniz kalamarları servis tabağına alın.

Buzdolabında bekleyen ve kıvam alan tarator sosu ile birlikte servis edin. Sıcak bir başlangıç, atıştırmalık olarak sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Kalamarları beklettiğiniz karışımda maden suyu yerine bira ya da süt kullanmayı tercih edebilir, vaktiniz varsa kalamarları marine karışımında bir gün kadar bekletebilirsiniz. Tarator sosun yapımında katı durumda olan süzme yoğurt yerine arzuya göre mayonez kullanabilirsiniz. Karışımda bekleyen kalamarları sertleşmemesi için durulamadan una buladıktan sonra kızartın.



© lezzetler.com tarif no:152929 • adı:Tarator Soslu Kalamar Tava • gönderen:püre • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:33