TARATORLU KALAMAR TAVA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 şişe maden suyu
1 adet limonun suyu
½ çay kaşığı karbonat
¼ çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,2 kg kalamar, ayıklanmış, halka doğranmış
Kızartmak için:
50 g un
1 çorba kaşığı mısır unu
400 ml zeytinyağı
Tarator sos için:
50 g bayat ekmek içi, ufalanmış
100 g iç badem
30 ml zeytinyağı
2 diş sarımsak, ezilmiş
30 ml limon suyu
50 ml su
¼ çay kaşığı tuz

Derin ve geniş bir kabın içinde maden suyu, limon suyu, karbonat, tuz ve şekeri çırparak karıştırın. Kalamarları bu karışıma ekleyin.
Kalamarları parçalamayacak şekilde 2-3 dakika karıştırın. 1-2 saat kadar karışımda bekletin.
Bu esnada tarator sosu hazırlamak için; bayat ekmek içini cevizle birlikte mutfak robotunda çekin veya hafifçe havanda dövün. Zeytinyağı, sarımsak, limon suyu, su ve tuzla karıştırdıktan sonra dinlenmesi için buzdolabında bekletin.
Un ve mısır ununu düz bir servis tabağına alıp karıştırın.
Marine karışımında bekleyen kalamarları süzdürün, ama durulamayın.
Kalamarların her bir tarafını una bulayın.
Yağı derin bir tencerede 185°C'de kızdırın. Una buladığınız kalamarları kızgın ve derin yağda renk alana kadar kızartın.
Fazla yağlarını bırakması için 1 dakika kadar kâğıt havlu üzerinde bekletin.
Servis tabağına alın.
Buzdolabında bekleyen ve kıvam alan tarator sosla birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:172649 • adı:Taratorlu Kalamar Tava • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:47