



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATORLU KALAMAR

Malzemeler:

250 gr. temizlenmiş ve doğranmış kalamar

1 su bardağı süt

1 su bardağı un

Karabiber

Tuz

Kızartma yağı

Tarator için:

Yarım bayat ekmek içi

Yarım su bardağı ceviz içi

2 diş sarımsak (ezilmiş)

Yarım limon suyu

Yarım su bardağı su

Tuz

Kırmızıbiber

Yapılışı:

Temizlenmiş ve doğranmış kalamarları tuzlayıp biberledikten sonra bir kabın içersine alın. Üzerini örtecek kadar süt koyup iki saat bekletin. Sütün içinden çıkattıktan sonra una bulayın. Üzerine un serptiğiniz tepsiye dizin. Yağı tavada ısıtın. Kalamarları kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın ve havlu kâğıt üzerine alın. Fazla yağın bıraktıktan sonra servis tabağına alıp tarator sos ile servis yapın.

Tarator sosu: Mutfak robotunun içersine kıyılmış ceviz içini, ıslatılmış ekmeği, limon suyunu, sarımsağı, suyu ve kırmızıbiberi koyup yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Sos kabının içersine alın.