



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KALAMAR

Malzemeler (4 kişilik):

1 kg. kalamar

1/2 su bardağı sıvıyağ

Un

Tuz

Terbiye için:

2 çorba kaşığı karbonat

2 çorba kaşığı toz şeker

1 adet limonun suyu

Yapılışı:

Kalamarları ayıklatın. İyice yıkadıktan sonra terbiye ile ovun. Sonra en az 30 dk. dinlendirin. Bacakları gövdelerden ayırın. Bacakları kısa parçalar halinde, gövdeyi ise halkalar halinde doğrayın. Doğranmış kalamarları yeterince tuz katılıp karıştırılmış beyaz una bulayın. Fritöze sıvıyağ koyup kızdırın. Kalamarları gruplar halinde fritöze atıp kapağını kapatın, iki dk. sonra çıkarıp kâğıt havlu serilmiş servis tabağına alın. Bu işleme kalamarlar bitene kadar devam edin. Sıcak servis yapın.

Not 1: Kalamar çok su içeren ve bu nedenle pişerken etrafa çok yağ sıçratan bir deniz ürünüdür. Bunun için fritöz tercih edilmelidir. Yoksa kapaklı bir tava kullanılmalıdır.

Not 2: Kalamar çok çabuk yanan ve sertleşen bir üründür. Bu nedenle pişirme süresine çok dikkat edilmelidir. Ayrıca tavada yapıyorsanız ateşi iyice kısmanız gerekir. Aksi takdirde kızgın tavanın dibine değen kalamarlar siyahlaşır ve lezzetlerinden çok şey kaybederler.