THAİ KÖRÜLÜ KALAMAR

MALZEMELER
12 adet kalamar
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı köri
4 di şsarımsak
Terbiye için:
1 çorba kaışğı soda
1 çorba kaşığı şeker
½ limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ
Balıkçınıza kalamarları temizletip kılıçlarını çıkartın. Kalamarların üzerine soda, şeker ve limon karışımını dökerek yoğurun. Suyu ilave edip en az 6 saat bekletin. Sonra tekrar yıkayın. Kalamarların önce bacaklarını ayırın ve sonra gövdeyi tek tarafından keserek açın. Keskin bir bıçakla üzerini çizin ve kenarlarını çentikleyin. Bir kaba alın.
Başka bir kapta zeytinyağı ve köriyi karıştırın. Sarmısakları ayıklayıp dövdükten sonra bu karışıma ilave edin. Kalamarların gövde ve bacaklarını bu sosa yatırıp yaklaşık 30 dakika bekletin.
Bir tavada zeytinyağını kızdırın ve kalamarları hafif ateşte pi°irin.
Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5792 • adı:Thai Körülü Kalamar • gönderen:TUBA • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:44