PETITE GOURMETS

YUNAN

Kalamar Tava

Çıtır Türk kızarmış kalamarı (Kalamar Tava) - yumuşacık iç dokusu ve altın sarısı kaplamaya sahip. Basit malzemeler ve otantik teknikle kolay ev yapımı tarifi.

1h	15 min	1h 15min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1.1 libre kalamar
- 0.5 bardak soda
- 1 bardak un
- 1 bardak sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. **Kalamarı hazırlayın**
   500 gr kalamarı iyice temizleyin, kıkırdağını çıkarın ve 1.5 cm kalınlığında halka şeklinde kesin. Kalamar halkalarını bir kaseye alın ve 120 ml maden suyuyla tamamen örtün.
2. Eti yumuşatmak için kalamarı oda sıcaklığında 1 saat maden suyunda bekletin.
3. **Kalamarı süzün ve kurulayın**
   Kalamarı süzün ve daha da yumuşatmak için her parçayı parmaklarınızla 30 saniye nazikçe masaj yapın. Soğuk akan su altında durulayın ve hiç nem kalmayana kadar kağıt havluyla tamamen kurulayın.
4. **Prepare coating mixture**
   Büyük bir kasede 200 gr unu 1 tatlı kaşığı tuzla eşit şekilde karışana kadar karıştırın.
5. **Kızartma yağını ısıtın**
   Kalın tabanlı tencere veya derin tavada 200 ml yağı orta-yüksek ateşte 175°C'ye gelene kadar ısıtın. Küçük bir ekmek parçasıyla test edin - hemen cızırdamalı ve 30 saniyede altın sarısı olmalı.
6. **Kalamarı kaplayın**
   Kurulanmış kalamar halkalarını baharatlı un karışımında çevirin, her parça eşit ama hafif kaplanacak şekilde fazla kaplamayı silkeleyin.

7 **Kalamarı kızartın**

Kalamarı 6-8 parçalık küçük gruplar halinde altın sarısı ve çıtır olana kadar 2-3 dakika kızartın, yarıda bir kez çevirin. Aşırı pişirmeyin yoksa kalamar sert olur.

8 Kızarmış kalamarı kevgirle alın ve 30 saniye kağıt havluda süzün. Sıcak ve çıtırken limon dilimleriyle hemen servis edin.

Besin Değerleri

206	18g	12g	10g	1g	320mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kalamarı tam bir saat maden suyunda bekletin—bu adım, Türk usulü kızarmış kalamarı bu kadar özel kılan imza yumuşaklık dokusunu elde etmek için çok önemlidir.

Bekletme işleminden sonra ve unla kaplamadan önce kalamarı tamamen kurulayın. Fazla nem yağın sıçramasına neden olur ve düzgün kızarmayı engeller.

Kalamarı eklemeden önce yağınızı 175°C'ye ısıtın. Çok soğuk yağ yağlı, gevşek kaplama ile sonuçlanırken, çok sıcak yağ da içi pişmeden dışını yakar.

Kızartırken tavayı aşırı doldurmayın. Yağ sıcaklığını korumak ve eşit pişme sağlamak için kalamarı küçük gruplar halinde pişirin. Her parçanın düzgün pişmesi için yeterli alanı olmalıdır.

Her grup için sadece 2-3 dakika kızartın. Kalamar çok hızlı pişer ve aşırı pişirme, yumuşatma işlemine rağmen sert ve lastik gibi olmasına neden olur.

Un karışımını kalamarı kaplamadan hemen önce tuzlayın, daha erken değil, çünkü tuz nem çekerek kaplamayı etkileyebilir.

Sıcak ve çıtırken hemen servis edin. Kızartmaya başlamadan önce servis tabakları, limon dilimlerinizi ve eşlik edecek yemekleri hazır bulundurun.

Kendi kalamar halkalarınızı kesiyorsanız, pişme süresi ve doku dengesini en iyi sağlamak için yaklaşık 1.5 cm kalınlığında yapın.