CAJUN USULÜ KALAMAR

1 çorba kaşığı margarin
600 gr kalamar
1 adet limon suyu
2 yemek kaşığı domates püresi
2 çay kaşığı kişniş
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 çay kaşığı yenibahar
2 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı taze zencefil
1 çay kaşığı hindistancevizi
2 diş sarımsak

Kalamarları iyice yıkayın, zarlarını çıkarın ve kağıt peçete yardımıyla tamamen kurulayın.
Keskin bir bıçak yardımıyla kalamarın bir tarafını kesin ve dışa doğru açarak düz bir zemine serin. İç yüzeye bıçakla birbirini kesen çapraz çizgiler atın ama kalamarı kesmemeye dikkat edin, kesikler yüzeysel olmalı.
Çizikler attığınız kalamarı yukarıdan aşağıya yaklaşık 2 cm kalınlığında ince uzun şeritler halinde kesin.
Bir kaseye limon suyu, ezilmiş sarımsak, domates püresi, baharatlar, şeker, zencefil, hindistancevizi ve kırmızı biberi koyun. İçine kestiğiniz kalamarları da ekleyin ve tüm malzemeyi karıştırın.
Üzerini kapatın ve gece boyunca buzdolabında bekletin.
Bir tavada margarini eritip 5 dakika pişirin. (Barbekü de pişirilmesi öneriliyor fakat iyi bir teflon veya vog tava da kullanılabilir)

© lezzetler.com tarif no:91451 • adı:Cajun Usulü Kalamar • gönderen:ser gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:32