



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SURF AND TURF

<https://acunn.com>

500 gr kuzu sırtı
Soya 400 ml
Lime 1 adet
Pirinç sirkesi 400 ml
Tüp kalamar (irilerden) 1 adet
Soda 1 adet
Karbonat 1 paket
Bal 1 çorba kaşığı
Siriacha 1 çorba kaşığı
Zeytinyağı 50 ml
Mavi haşhaş 100 gr
Kestane 400 gr
Krema 100 gr
300 gram soğan
30 gram şeker
Tuz
Karabiber
Wasabi tozu
Mayonez için:
Deniz ispanağı filizi
Siniklav
Kanlı kuzukulağı filizi

Kuzu etlerinizi soya, lime ve pirinç sirkesi ile marine edin. Dinlenmeye bırakın.

Kestanelerinizi çizin ve haşlayın. Haşlandıktan sonra ayıklayıp rondonun içine alın diğer malzemeler ile iyice pürüzsüz kıvam alana kadar çekin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp kenarı ayırın.

Tüp kalamarları bir yanından keserek kelebek şeklinde açın, içinin kıkırdağı ve varsa pisliğini temizleyin. Fileto bıçağı ile çapraz şekilde baklava deseni vererek kesin ama kesikler arka kısmına ulaşmasın.

Hazır olunca soda, karbonat ve tuz ile yoğurun ve dinlenmeye bırakın.

Wasabi tozunu soğuk sunile hamur kıvamına getirin, mayonez yapın ve wasabi ile birleştirin. Sos şişesine alıp buzdolabına koyun

Bal, siriracha ve zeytinyağını macun kıvamına gelene kadar karıştırın. Haşhaşları tavada kavurun ve aromasının çıkmasını sağlayın.

Dinlenen kuzu etinizi tavada mühürleyin, ocağı kısıp için pişiren kadar bekleyin.

Kalamarlarınızı tavada kesilmemiş tarafı altta kalacak çevirmeden pişirin. Etinizi ballı karışımı fırça yardımıyla sürün, üzerini haşhaş ile kaplayıp. Kalamarı boyutuna uygun kesin ve yerleştirin.

Üzerini wasabi mayonez ve yenilebilir çiçekler ile süsleyin.

Yanına kestane püresi ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:154234 • adi:Surf And Turf • gönderen:kalamarustası • indirme tarihi:05.04.2025 - 04:20