



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SURF & TURF NEDİR?

Surf ve turf tekniği tipik olarak, deniz mahsulleri ile kırmızı etin aynı tabakta servis edilmesi anlamına gelir. Dana biftek veya herhangi bir kırmızı et türünün, balık, kalamar gibi deniz mahsulleriyle birleştirilmesinden oluşan bir yemek trendidir. Izgara, tavada kızartma veya buharda pişirme yöntemi tercih edilebilir.

Bu menü özellikle ABD ve Kanada'daki et lokantalarında popülerdir, ancak son zamanlarda ülkemizde de tercih ediliyor. 1960'larda uygun fiyatlı bir orta sınıf yemeği olarak ortaya çıkan surf & turf, günümüzde de popülaritesini koruyor. Yemek uzmanları ve gurmeler tarafından pek önerilmeyen bu teknik, yeni nesil şeflerin favorileri arasında yer alıyor. Üst düzey lokantalarda ise menülere çoğunlukla dahil ediliyor.

Surf & turf tek bir tarif gibi görünse de aslında bu bir yemek kültürü ve tekniğinin ismidir. Bu nedenle yapımı, tasarıma ve tercihlere bağlıdır. Bir surf & turf tarifinin temeli, tabakta hem kırmızı et hem de deniz mahsulünün sunulmasına dayanır. Bu tekniği kullanarak bir tabak hazırlamak için ilk olarak deniz ürünlerinden dolgun etli birini tercih etmelisiniz. Yanına da yumuşak bir formda olan kırmızı et türü seçmelisiniz.

Deniz mahsulünü buharda, tavada ya da ızgarada pişirebilirsiniz. Kırmızı eti de istediğiniz şekilde hazırlayabilirsiniz. Dana etini baharatlarla ya da sade olarak hazırlayabilirsiniz.
