

Bangkok Fesleğenli Karides Omleti

Toplam 15 dk Hazırlık · Pişirme 7 dk 2 kişilik Kolay ~310 kcal

Tay usulü fesleğenli karides omleti, küçük karidesleri yumurta, balık sosu ve Tay fesleğeniyle hızlı ve aromatik bir tavada toplar.

Malzemeler

- 250 gr Karides
- 4 adet Yumurta
- 0.3 demet Tay fesleğeni
- 1 tatlı kaşık Balık sosu
- 2 yemek kaşığı Sızma yağ

Yapılış

- Karidesleri kurutup küçük doğrayın.
- Yumurta, balık sosu ve doğranmış fesleğeni çirpın.
- Karidesleri kızgıtavada 2 dakika çevirin.
- Yumurtayı dököp 4-5 dakika kenarları kızarıncadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Karidesi kızgıtırmak omlet içinde lastikleşmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Acı sos ve lime ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri