

Fideua

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açlık bar 6/10

Fideua, kısırlı deniz aromasıyla pişirerek hafif kavruk, sulu ve sahil usulü bir İspanya tavası yapar.

Malzemeler

- 300 gr Kısırlı
- 200 gr Karides
- 2 su bardağı Balık suyu
- 0.5 su bardağı Domates püresi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

- Kısırlı zeytinyağında 2 dakika kavurup renk verin.
- Domates püresi ve balık suyunu ekleyip karıştırın.
- Karidesi tencereye ekleyip eriştenin üstüne yayın.
- Yemeği orta ateşte suyunu çekene kadar 12-15 dakika pişirin.
- Bekletmeden sıcak olarak sofraya getirin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi önce kısık kavurmak, fideuanın daha tok ve aromalı olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle sıcak servis edin, yanında cioli ya da yeşil salata sunun.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri