

Madrid Gambas al Ajillo

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Gambas al ajillo, karidesleri zeytinyağı, sarımsak, pul biber ve maydanozla çok kısa sürede pişiren klasik İspanyol tapas tabağıdır.

Malzemeler

- 500 gr Karides
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 6 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Karidesleri temizleyip kağıt havluyla kurulayın.
2. Zeytinyağında ilim sarımsakla 2 dakika kokusu çıkana kadar ısıtın.
3. Pul biber ve karidesleri tavaya ekleyin.
4. Karidesleri 3-4 dakika pembeleşene kadar çevirin.
5. Maydanoz ve limonla sıcak tapas olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesi opaklaşmaması için ocaktan almak lastikleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsakla eklemekle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri