

# Fırında Karidesli Arpa Şehriye

**Süre:** 40 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 350 g ayıklanmış çiğ karides
- 1,5 su bardağı arpa şehriye
- 1 adet küçük kuru soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 10 adet cherry domates, ikiye bölünmüş
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu
- Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Kabuklu deniz ürünü ve gluten içeren tahıl.

## Ön Hazırlık:

Karidesleri buzdolabında çözdürüp süzün ve kâğıt havluyla kurulayın. Fırını 200°C ayarında ısıtın; arpa şehriyeyi kuru tavada 2-3 dakika, açık altın renk alıncaya kadar kavurun.

## Yapılışı:

1. Fırına girebilen tavada zeytinyağını ısıtın. Soğanı 3 dakika yumuşatın, sarımsağı ekleyip 30 saniye çevirin; şehriyeyi ve domatesleri karıştırın.
2. Sıcak suyu ve tuzu ekleyin. Kabı kapatıp 15 dakika fırınlayın; şehriye sıvının çoğunu çekmiş ama hâlâ hafif diri olmalı.
3. Karidesleri üstüne tek kat yayın. Kapaksız 7-9 dakika daha pişirin; karidesler pembeleşip opaklaştığında limon suyu ve maydanoz ekleyin.

>> **İpucu:** Karidesi baştan eklerseniz şehriye pişene kadar sertleşebilir; bu nedenle son aşamada ekleyin.

## Saklama:

Kiraz'ın Mutfağı

Karidesli yemeği soğuduktan sonra buzdolabında en fazla 1 gün saklayın ve yalnızca bir kez iyice ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı