

Gambas al Ajillo - İspanyol Sarımsaklı Karides

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g ayıklanmış orta boy karides
- 5 diş sarımsak, ince dilimlenmiş
- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Kabuklu deniz ürünü içerir.

Ön Hazırlık:

Karideslerin kabuk ve bağırsaklarını temizleyip kâğıt havluyla kurulayın. Sarımsakları ince dilimleyin; pişirme kısa sürdüğünden tüm malzemeleri hazır tutun.

Yapılışı:

1. Sarımsaklı yağı ısıtın:

- Zeytinyağını küçük ve geniş tavada orta-kısık ateşte ısıtın.
- Sarımsak ve pul biberi ekleyip kokusu çıkana kadar 1-2 dakika çevirin; dilimler koyulaşmadan ilerleyin.

2. Karidesleri pişirin:

- Karidesleri tavaya tek kat halinde ekleyip orta-yüksek ateşte 1-2 dakika pişirin.
- Karidesleri çevirip diğer yüzünü de 1-2 dakika pişirin; tamamen opaklaşıp C biçimini aldığında ocaktan alın.

3. Maydanozla tamamlayın:

- Tuzunu ayarlayıp maydanozu ekleyin; tavayı sallayarak yağa karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Sarımsaklı yağıyla birlikte küçük tabaklarda sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Karidesler tamamen opaklaşıp renk değiştirmeli; tavada uzun süre kalırsa lastik gibi sertleşir.

>> **İpucu:** Sarımsağı yakmayın; karardığında yağa acı tat verir.

Saklama:

Karidesi piştikten sonra soğutup kapalı kapta buzdolabında 1 gün saklayın; nazikçe ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı