Karidesli Sarımsaklı Noodle

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g noodle
- 350 g temizlenmiş karides
- 3 diş sarımsak
- 1 kırmızı biber
- 3 dal taze soğan
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, kabuklular, soya, susam.

Ön Hazırlık:

Makarnayı bol ve yeterince tuzlanmış suda pişirin. Sosla yeniden pişeceği için süzmeden önce hafif diri bırakın; gerektiğinde kullanmak üzere bir kepçe haşlama suyu ayırın.

Servis Önerisi:

Taze soğan ve limonla bekletmeden servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Noodlei hazırlayın:

- Paket talimatına göre yumuşatıp iyice süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Karidesi pişirin:

- Kızgın wokta karidesleri pembeleşene kadar kısa süre çevirip kenara alın.

- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

3. Aromaları ekleyin:

- Sarımsak ve biberi aynı tavada bir dakika soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Birleştirin:

- Noodle, karides ve sosları yüksek ateşte 2 dakika harmanlayın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos makarnayı ince bir tabaka halinde sarmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Koyulaşırsa ayırdığınız haşlama suyundan azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Karidesi fazla pişirmek sertleşmesine neden olur.

Kiraz'ın Mutfağı