

Bangkok Fesleğenli Karides Omleti

Toplam 15 dk

Hazırlık - Pişirme 7 dk

2 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 7/10

Tay usulü fesleğenli karides omleti, küçük karidesleri yumurta, balık sosu ve Tay fesleğeniyle hızlı ve aromatik bir tavada toplar.

Malzemeler

- 250 gr Karides
- 4 adet Yumurta
- 0.3 demet Tay fesleğeni
- 1 tatlı kaşık Balık sosu
- 2 yemek kaşığı Sızma yağ

Yapılış

- Karidesleri kağıt havluyla kurutup küçük doğrayın omlet sulanmasını önleyin.
- Yumurta, balık sosu ve doğranmış fesleğeni 30 saniye çırpın.
- Tavaya 1 yemek kaşığı yağla yüksek ateşte 1 dakika ısıtın.
- Karidesleri 2 dakika pembeleşene kadar çevirin.
- Yumurtayı köpük kenarları kızarana kadar 4 dakika pişirin.
- Omleti katlayıp sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesi kızartarak omlet içinde lastikleşmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Acı sos ve lime ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri