

Fideua

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 6/10

Fideua, kısırlı deniz aromasıyla pişirerek hafif kavruk, sulu ve sahil usulü bir İspanya tavası yapar.

Malzemeler

- 300 gr Kısırlı
- 200 gr Karides
- 2 su bardağı Balık suyu
- 0.5 su bardağı Domates püresi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Kısırlı zeytinyağında 3 dakika çevirin.
2. Domatesi ekleyip 5 dakika pişirin.
3. Sıcak balık suyunu tavaya döküp erişteyi eşit yayın.
4. Karidesi üstüne dizip 15 dakika pişirin, erişte karıştırmayın.
5. Tavayı 5 dakika dinlendirip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi önce kısık kavurmak, fideuanın daha tok ve aromalı olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle sıcak servis edin, yanında cioli ya da yeşil salata sunun.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri