

# Lisbon Ameijoas Bulhao Pato

Toplam 58 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 18/10

Amêijoas à Bulhão Pato, kum midyesini sarımsaklı, zeytinyağlı beyaz üzüm suyu ve limonla hazırlanan Portekiz klasiğidir.

## Malzemeler

- 1.2 kg Kum midyesi
- 5 diş Sarımsak
- 0.5 demet Kişniş
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Beyaz üzüm suyu
- 1 adet Limon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- Kum midyelerini tuzlu suda 30 dakika bekletip yıkayın.
- Sarımsak zeytinyağında 1 dakika çevirin.
- Kum midyelerini tavaya ekleyin.
- Beyaz üzüm suyu, tuz ve karabiberi ekleyip kapağı kapatın.
- Midyeleri 5 dakika açıldı kadar pişirin.
- Kişniş ve limon suyuyla birlikte tavaya ekleyin.
- Açılmayan midyeleri ayrı olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Midyeleri tuzlu suda bekletmek kumunu atmasını ve sosun berrak kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kişniş ve limonla, yanında zeytinle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri