

# Madrid Gambas al Ajillo

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 4/10

Gambas al ajillo, karidesleri zeytinyağı, sarımsak, pul biber ve maydanozla çok kısa sürede pişiren klasik İspanyol tapas tabağıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Karides
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 6 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Karidesleri temizleyip kağıt havluyla kurulayın.
2. Zeytinyağında ilim sarımsakla 2 dakika kokusu çıkana kadar ısıtın.
3. Pul biber ve karidesleri tavaya ekleyin.
4. Karidesleri 3-4 dakika pembeleşene kadar çevirin.
5. Maydanoz ve limonla sıcak tapas olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karidesi opaklaşmaması için ocaktan almak lastikleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsakla eklemekle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri