

Tortilla de Camarones

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 13/10

Tortilla de camarones, küçük karidesi ince hamurda kızartarak taze deniz kokulu ve hafif bir İspanya atıştırmacı sunar.

Malzemeler

- 200 gr Küçük karides
- 0.8 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Sıyık yağ

Yapılış

1. Un, su ve tuzu pürüzsüz, akışkan bir hamur olana kadar çırpın.
2. Küçük karidesleri hamura ekleyip her parçanın ince kaplanması için karıştırın.
3. Yağlı tavada kızdırılan hamurdan kaşıkla ince parçalar bırakın.
4. Parçaların iki yüzü kızarana kadar pişirip kağıt havluya alın.
5. Tuzu kontrol edip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince tutmak için karıştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepside, kenarda dilimli limon ve maydanoz yaprağıyla ortada birden fazla aperitif çeşidi sunun.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri