

Guvecte Karides

Malzemeler

Yarım kg karides

Bir buçuk yemek kasigi tereyagi

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kekik

Yapilisi

Ilk olarak karidesleri 10 dakika kadar haslayin.Guvec kabini ocaga alin ve tereyagini eritin.Tereyagi eridiginde haslanmis karidesleri icine ilave edin ve 5 dakika kadar kavurun.Tuzunu ve baharatlarini serpistirin.Guveci firina surerek isitilmis 180 derecedeki firinda pismeye birakin, sicak sicak servis yapin.

Afiyet Olsun:)