

Karidesli Makarna

Malzemeler

250 gr karides

Zeytinyagi

Domates

1-2 dis sarimsak

Makarna (1 tabak olacak sekilde)

Maydanoz

Yapilisi

250 gram karidesi once kafasindan kuyruguna kadar cekerek kabuklarini soyun ve kaynayan suda 15 dakika iyice haslayin.Ardindan zeytinyaginda soteleyin.Rendelenmis domates, dogranmis maydanoz ve dovulmus sarimsak karisimini da ekleyin.Haslanmis makarnanin ustune dokerek servis yapin. Afiyet olsun:)