

Limonlu Karides

Malzemeler

2 su bardagi dolusu haslanmis kucuk karides

1 tane limon suyu

1 cay bardagi zeytinyagi

Sos icin

2 dilim bayat ekmek

Yarim su bardagi kasar peyniri rendesi

Yarim demet maydanoz

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi kirmizi pul biber

Yapilisi

Ilk olarak firin tepsinizi alin. Sosu icin genisce bir kasenin icine, robotta iyice un ufak cekilmis ekmekleri ekleyin. Uzerine rende kasar peynirimizi, tuz ve kirmizi pul biberi, karabiberini ilave edip,ince ince kiyilmis maydanozlarla beraber hepsini iyice harmanlayin. Firin kabinizin icine zeytin yagindan yaklasik 2-3 damla kadar damlatip karidesleri uzerine yayin. Limon suyunu da karideslerin uzerinde gezdirerek dokun. Hazirladiginiz sosu kasikla karideslerin uzerine gezdirin, kalan zeytin yagini da en uste gezdirin, firina verin. Yaklasik 175 dereceye ayarli onceden isitilmis firinda en fazla 7-8 dakika kadar pisirin. Firindan cikardiktan sonra servis tabagina alin ve uzerine biraz kiyilmis maydanozla susleyin. sicak olarak afiyetle tuketin. ellerimize saglik