

Mavi Karidesli Tartare (4 Kisilik)

Malzemeler

20 parca mavi karides
2 kucuk feslegen yapragi
1 yemek kasigi zeytinyagi
1 arpacik sogan
1 yemek kasigi dolmalik fistik
1 yemek kasigi cekirdeksiz zeytin
1 yemek kasigi limon suyu
1 kucuk havuc
2 cl. beyaz sarap (istege bagli)
1 yemek kasigi beyaz krema
Tuz ve karabiber
Kirmizi pancar ve salata

Yapilisi

Karideslerin Hazirlanisi: Cok soguk suda 5 ile 8 dakika boyunca karideslerin buzleri cozulduktan sonra bas ve kuyruk kabuklarini ayiklayin. Bas ve kabuklarini suslemek icin saklayin.

Narenciye sosu ile karisimi: Zeytinyaginda karideslerin kabuklari ve basini havuc ve daha once dogranmis olan arpacik sogani da ekleyerek pisirin. Bir yandan karistirarak 5 dakika boyunca pisirin. Beyaz sarabi, bir yemek kasigi kremayi ve tum malzemeyi ortecek kadar suyu da ekleyin. Bu karisimi 25 dakika pisirin. Pistikten sonra karisimi suzun ve salata sosuyla karistirin.

Tartare (Tartar) hazirlanisi: Bir bicakla kucuk parcalar halinde karides kesin ve daha once sogumus olan tum kalan malzemeyi (pancar ve salata sosu haric) bir kapta karistirin. Servis: Karisimi capi 8-10 cm civarinda olan bir kalibin icine yerlestirin ve bunu tabagin ortasina gelecek sekilde kaliptan cikartin. Daha sonra hazirladiginiz sos ile susleyin.