

Sarimsakli Karides Sote

Malzemeler

750 gr iri iri karides

3-4 kasik tereyag

5-6 disi sarimsak

1 tatli kasigi kirmizi toz biber

bir tutam tuz

Yapilisi

Oncelikle temizlenmis karidesleri tencerenin icinde 1 litre suda 5-6 dakika kadar haslayin ve ardindan suyunu iyice suzun. Ardindan tavaya tere yagini koyup kizdirin.buyuk olarak dogramis oldugumuz sarimsaklari tavaya alip soteleyelim. Sulari iyice suzulmus olan karidesleri tavaya koyun. Harli ateste, tavayi sallayarak karidesleri iyice pisirelim. 4-5 dakika icinde pisiyor.Pismis olan karidese toz biberi ekleyelim ve bir dakika icinde atesten alalim, tuzunu da ilave edelim. servis tabagina koyarak afiyetle yiyelim. ellerimize saglik