

Fırında Istakoz Kuyruğu

Fırında istakoz kuyruğu tarifi - sarımsaklı tereyağı sosuyla pişmiş nefis istakoz kuyrukları. 20 dakikada hazır, kolay ve etkileyici yemek.

10 min

HAZIRLIK

8 min

PIŞIRME

18 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 4 istakoz kuyruğu
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 0.5 bardak tuzsuz tereyağ
- 6 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 6 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 yemek kaşığı maydanoz

Yapılışı

- Prepare the garlic butter**

Combine 6 tablespoons butter, 6 minced garlic cloves, 2 teaspoons salt, 1 teaspoon black pepper, and 1 tablespoon fresh parsley in a bowl. Mix thoroughly until smooth and well combined.
- Preheat oven**

Preheat oven to 375°F (190°C). Line a baking sheet with parchment paper or lightly grease it.
- Clean the lobster tails**

Rinse 4 lobster tails under cold water and pat completely dry with paper towels. Remove any small legs from the underside using kitchen shears.
- Cut the shells**

Using kitchen shears, cut through the top shell of each lobster tail lengthwise down the center, stopping at the tail fin. Cut about 3/4 of the way through the shell without cutting the meat.

5 Expose the meat

Gently pry open the cut shell and lift the lobster meat up and out, keeping it attached at the tail. Rest the meat on top of the shell so it sits above the shell opening.

6 Season and butter

Pat the lobster meat dry again and brush each tail generously with the prepared garlic butter mixture, coating both the meat and inside of the shell.

7 Bake the lobster

Place lobster tails on the prepared baking sheet. Bake for 8-10 minutes until the meat is opaque white and reaches an internal temperature of 140°F (60°C).

8 Serve

Remove from oven and immediately drizzle with 1/2 cup fresh lemon juice. Serve hot with any remaining garlic butter on the side.

İpuçları

Dondurulmuş istakoz kuyruklarını pişirmeden 24 saat önce buzdolabında çözün, asla oda sıcaklığında bırakmayın.

İstakoz etini fazla pişirmeyin - sert ve lastik gibi olur. Et opak beyaz renk aldığı anda pişmiş demektir.

Kabukları pişirmeden önce mutlaka soğuk suyla durulayın ve kağıt havluyla kurulayın.

Sarımsaklı tereyağını kabuğun altına da sürmeyi unutmayın - bu eti daha lezzetli yapar.

Pişirme sırasında istakoz kuyruklarının kıvrılmasını önlemek için tahta çöplerle sabitleyin.

Cajun baharatı bulamazsanız, paprika, kekik, karabiber ve kırmızı pul biberi karıştırarak kendiniz hazırlayabilirsiniz.

Servis sırasında fazladan limon dilimleri ve sıcak tereyağı sunmayı unutmayın.

İstakoz etini çıkarmak için ince uçlu makasları kabuğun yanlarından keserek kullanın - daha kolay çıkar.