

Karides Scampi

Sarımsak, tereyağı ve beyaz şarapla kolay karides scampi tarifi. 10 dakikada hazır! Makarnalı ana yemek ya da meze olarak mükemmel.

5 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

10 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 5 diş sarımsak
- 1 libre karides
- 1 bardak beyaz şarap
- 1 çay kaşığı kırmızı tane biber
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 bardak maydanoz
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

- Aromatik malzemeleri hazırlayın**

5 diş sarımsağı ince doğrayın ve bir kenara koyun. 450 gram karidesin üzerini kağıt havluyla tamamen kurulayın ve her iki tarafını tuz ve karabiber ile baharatlayın.
- Tavayı ısıtın**

Büyük bir tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve 2 yemek kaşığı tereyağını orta-yüksek ısıda tereyağı eriyip köpürmeyi durdurana kadar, yaklaşık 1-2 dakika ısıtın.
- Karidesleri pişirin**

Baharatlı karidesleri sıcak tavaya tek sıra halinde ekleyin. Altları pembe ve altın rengi alana kadar 1-2 dakika hareket ettirmeden pişirin. Çevirin ve karides pembe olup tam pişene kadar 1-2 dakika daha pişirin.

4 Add garlic

Karidesleri tavanın bir tarafına itin ve ince doğranmış sarımsağı boş alana ekleyin. Yanmamasını engellemek için sürekli karıştırarak kokusu çıkana kadar 30 saniye pişirin.

5 Şarapla deglaze edin

Tavaya 1 su bardağı beyaz şarap ve 1 çay kaşığı kırmızı pul biber ekleyin. Şarabın köpürüp yarıya indirilmesini bekleyin, yaklaşık 2-3 dakika, tavanın altındaki karamış parçacıkları kazıyın.

6 Sosu bitirin

Tavayı ateşten alın ve 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı taze maydanoz, ve birer tutam tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Tereyağı eriyip karidesleri kaplayan parlak bir sos oluşana kadar her şeyi karıştırın.

7 Serve immediately

Sıcakken hemen servis tabağına aktarın. Sarımsak tereyağı sosunu emmek için çıtır ekmek ya da makarna üzerinde servis edin.

İpuçları

Pişirmeye başlamadan önce tüm malzemeleri hazırlayıp yanınızda bulundurun. Karides scampi çok hızlı pişer ve malzemeleri hazırlamakla uğraşırken kolayca fazla pişebilir.

Yüksek ısıda pişirme sırasında tereyağının yanmasını engellemek için zeytinyağı ve tereyağı karışımı kullanın. Sadece tereyağı muhtemelen kızaracak ve acı bir tat geliştirecektir.

Pişirmeden önce karidesleri soyup temizleyin, kuyruklarını tercihinize göre bırakın ya da çıkarın. Düzgün kavrulma için karidesleri kağıt havluyla tamamen kurulayın.

Karidesleri sadece pembe renk alıp kıvrılmaya başlayana kadar pişirin. Fazla pişen karides sert ve lastik gibi olur, yemeğin narin dokusunu bozar.

Pişirme sırasında karidesleri tuz, karabiber ve kırmızı pul biberle baharatlayın, böylece tatlar eşit şekilde dağılır.

En iyi lezzet için taze sarımsak kullanın, sarımsak tozu ya da ezme yerine. İnce doğrayın ve yanmamasına dikkat edin, çünkü yanmış sarımsak tüm yemeği acılaştırır.

En iyi doku ve sunum için büyük veya jumbo karides (450 gramda 16-20 adet) tercih edin. Pişirme sırasında parçalanmayacak ve tatmin edici lokma büyüklüğünde parçalar sağlayacaktır.

Soyu soğuk tereyağı parçalarını teker teker çırparak bitirin. Montaj adı verilen bu teknik, karidesleri güzel şekilde kaplayan zengin, parlak bir emülsiyon oluşturur.