

Karides Haşlama

Mısır, patates ve sucukla Türk usulü haşlanmış karides. Aile toplantıları ve açık hava partileri için mükemmel. 8 kişilik kolay 45 dakikalık tarif.

15 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 16 bardak su
- 1 kırmızı soğan
- 1 sarımsak
- 1 çay kaşığı taze kekik
- 1 libre patates
- 4 mısır
- 1 libre karides
- 14 ons sosis
- 6 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

1 Pişirme suyunu hazırlayın

Büyük bir tencereyi 16 bardak suyla doldurun. 1 soğan (ikiye bölünmüş), 1 baş sarımsak (enine ikiye bölünmüş) ve 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik ekleyin. Yüksek ateşte yaklaşık 15-20 dakika fokur fokur kaynatın.

2 Patatesleri pişirin

Kaynar suya 1 kilo dörde bölünmüş patates ekleyin. Tuzla baharatlayın ve patatesler çatalla kolayca delinene

kadar ama şeklini koruyuncaya kadar 12-15 dakika pişirin.

3 Mısır ve sucuk ekleyin

Tencereye 4 mısır koçanı (5 cm parçalara kesilmiş) ekleyin ve 3 dakika pişirin. 1 kilo dilimlenmiş sucuk ekleyin ve sucuk ısınana ve kenarları hafifçe kahverengi olana kadar 4 dakika daha pişirin.

4 Karidesleri pişirin

Tencereye 400 gram karides ekleyin ve karides parlak pembe olana ve C şekline kıvrılana kadar sadece 2-3 dakika pişirin. Fazla pişmeyi önlemek için hemen ateşten alın.

5 Süzün ve aktarın

Büyük bir süzgeç ile her şeyi süzün, pişirme suyunu ve aromatik malzemeleri (soğan, sarımsak, kekik) atın. Süzölmüş deniz ürünleri ve sebzeleri büyük bir servis tepsi veya kenarlı fırın tepsisine aktarın.

6 Baharatlayın ve servis edin

Karışımın üzerine 6 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı ve 2 yemek kaşığı taze limon suyu gezdirin. Üzerine 2 yemek kaşığı Old Bay baharatı, 1 tutam tuz ve 1 tutam karabiber serpin. Sıcakken hemen servis edin.

İpuçları

Bu yemekte en iyi doku ve sunum için mevcut en büyük karidesleri seçin (450 gramda 16-20 adet).

Maksimum lezzet için pişirme sırasında karides kabuklarını tutun, ya da kabukları soyun ama kolay tutma için kuyrukları bırakın.

Eşit pişme sağlamak için patatesleri eşit parçalara kesin - orta boy patatesler için dörtte birlik parçalar iyi çalışır.

Gevrek dokusunu ve parlak rengini korumak için mısırı son birkaç dakikada ekleyin.

Karidesleri fazla pişirmeyin - pembe ve opak olduklarında, genellikle kaynar suda 2-3 dakikada pişerler.

Dondurulmuş karides kullanıyorsanız, pişirmeden önce üzerlerine 5-7 dakika soğuk su akıtarak tamamen çözün.

Ekstra lezzet ve nem için son yemeğin üzerine serpmek üzere pişirme suyundan biraz saklayın.

Kolay yeme için bol peçete ve parmak kasesi ile sıcakken hemen servis edin.