



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMPURA HAMSI

<https://migros.com.tr>

90 gr. un
1 şişe soda
10 adet hamsi
Sosu için:
100 gr. mayonez
30 gr. kapari
25 gr. kornişon turşu
20 gr. maydanoz
15 gr. hardal
10 ml. limon suyu
Tuz
Karabiber

Derin bir kasede mayonez ve hardalı karıştırıp, ince ince kıyılmış kapari ve kornişon turşuyu ve maydanozu ekleyin. Diğer taraftan unu ve sodayı pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Hamsileri bu karışıma batırıp derin yağda kızartın. Sos ile servis edin.

