



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARNABAHAH TEMPURA

1 orta boy karnabahar
100 gram un
2 yumurta
2 yemek kaşığı bitkisel yağ

Karnabaharı kaynar suda 2 dakika pişirin. Bir süzgeçte suyu süzün ve soğuk suyun altına tutup kenara koyun. Unu bir tutam tuzla büyük bir kaba koyun. Yumurta sarısı ve 175 mililitre buzlu suyu birlikte çırpın ve yağla unu içine atın. Ayrıca temiz bir kaptaki yumurta aklarını sertleşene kadar çırpın. Yağı derin bir fritözde ısıtın ve 190 dereceye kadar çıkarın. Karışımla karnabaharın bir kısmını kaplayın ve kızarmış yağa bu karnabaharları atın. 2-3 dakika kızarttıktan sonra çıkarıp bir peçete üzerine alın. Tüm karnabaharları bu şekilde kızartıp, mayonez ile servis edin.

