



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ TEMPURA

<https://www.elele.com.tr>

50 gr un
1 tatlı kaşığı mısır unu
100 ml soda
500 gr kuşkonmaz
Tuz
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı
Dip sos için:
1 salçalık biber
2 yemek kaşığı sirke
1 diş rendelenmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
2 tatlı kıyılmış taze kişniş

Sos için, kırmızı biberi çok küçük doğrayıp diğer malzemelere ilave edip karıştırın. Kuşkonmazları kaynayan suya atıp yumuşayınca kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Un, mısır unu, tuz ve sodayı bir kasede çırpın. Yağı tavada kızdırın. Kuşkonmazları önce una, sonra hamur karışımına bulayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak ya da ılık servis yapın.

