



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR TEMPURA

2 Adet SuperFresh Konserve Mısır
1 Bardak Un
1 Çay Bardağı Patates Nişastası
1 Bardak Soğuk Su
500 ml Sıvı Yağ

SuperFresh Konserve Mısırlar süzgece dökülerek tüm suyunu bırakması için kenarda bekletilir.

Süzülen mısırlar bir kaseye alınır, üzerine biraz un eklenerek karıştırılır.

Mısırın harcı için ayrı bir kaseye un ve nişasta eklenir. Her seferinde üçte biri olacak şekilde soğuk su eklenerek çirpılır.

Mısırlar da harca eklenir ve patates kızartmasının yağı, bir tavaya çok derin olmayacak şekilde alınır. Yağın ısınması beklenir.

Yağ ısındıktan sonra mısır harcı, bir kaşık dolusu olacak şekilde yağa eklenir. İki yüzeyi de kızartılır.

Mayonezle servis edilir.

Pişen mısır tempuraların üzerindeki fazla yağ kağıt havluyla alınır ve tuz eklenir.

Son olarak üzerlerine küçük toplar halinde acılı mayonez sıkılarak servise hazır hale getirilir.