



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR TEMPURA

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

2 su bardağı mısır unu  
1 su bardağı su (soğuk)  
1 yumurta  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
Mısır (konserve veya taze, iri taneli)

Bir kasede mısır ununu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın.

Başka bir kasede yumurtayı çırpın ve üzerine suyu ekleyerek karıştırın.

Yumurtalı karışımı kuru malzemelerin üzerine dökün ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hamurun kıvamı yoğun akışkan olmalıdır.

Mısırları iyice yıkayıp süzdükten sonra hamurun içine ekleyin ve her bir mısır tanelerini hamurun içinde bulundurun.

Geniş bir tavaya yağ koyun ve ısıtın. Yağ ısınınca, mısır tanelerini tek tek hamurdan alarak kızgın yağda atın.

Mısır taneleri altın rengini alana kadar kızartın. Daha sonra bir kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün. Sıcak olarak servis yapın. İsteğe göre yanında soslar veya garnitürlerle servis edebilirsiniz.

