



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE TEMPURA (JAPONYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

100 gr. un veya tempura unu (bulamak için)

200 gr. tempura unu veya un

1/2 litre soğuk su

2 yumurta sarısı

1 büyük kabak

1 kırmızı biber

1 baş soğan

japon soya sosu veya soya sosu

kızartmak için:

sıvıyağ

Sebzeleri temizleyerek yıkayıp kurulayın. Kabağı ve kırmızı biberi ince dilimler halinde uzunlamasına, soğanı yuvarlak dilimler halinde kesin. Derin bir kaptan 200 gr. tempura ununu veya unu su ve yumurta sarıları ile karıştırın ve hemen kullanın. Hazırladığınız kızartma hamuru içinde pütürler olmalıdır.

Derin bir tavada veya Wok'ta sıvıyağı biraz kızdırın. Sebzeleri kızartma hamuruna batırarak ve orta kızgın yağa atarak 2-3 seferde kızartın. Hemen sıcak sıcak soya sosu ile servis yapın.

Arzu ederseniz soya sosunun içine 1/4 tatlı kaşığı toz zencefil atıp karıştırarak servis yapabilirsiniz.
