



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMPURA

1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı buzlu su
1 adet ince dilim balkabağı
1 adet ince dilim dolmalık kırmızı biber
1 adet ince dilim patlıcan
2-3 adet kuşkonmaz
Soya sosu
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Yumurtayı, unu ve 1 su bardağı buzlu suyu bir kaptaki iyice karıştırın. Balkabağı, dolmalık kırmızı biber, patlıcan ve kuşkonmazları bu karışıma bulayın. Kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Fazla yağın süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerinde 1-2 dakika bekletin. Yanında küçük bir kap içinde soya sosuyla birlikte servis yapın.

