TEMPURA

1 adet kalamar
1 adet kabak
1 adet patlıcan
1 adet havuç
100 gr maydanoz
1/4 adet deniz yosunu
Koromo için (kaplama malzemeleri):
120 gr yumurta ve soğuk su (birbirine karıştırılmış)
100 gr un
1 adet buz
Tent suyu için:
120 gr su
12 gr dashinomoto
50 ml soya sosu
50 gr rendelenmiş Japon turbu
7 gr rendelenmiş zencefil
500 ml ayçiçek yağı

Kalamarı ufak bir kart şeklinde kesip ortasını yosunla sarın. Kabağı 5-6 mm kalınlığında kesin. Patlıcanı 5-6 cm boyunda kesip 5-6 mm kalınlığında yandan kesin, bir tarafını yelpaze gibi kesip açın. Havucu 5-6 cm boyunda kesip 2-3 mm kalınlığında yandan kesin. Maydanozları iyice yıkadıktan sonra yaprağındaki suyu peçeteyle silin. Tent suyu malzemelerini kaynatın. Soğuyunca süzün. Japon turbunu ve zencefili rendeleyin. Yağı tencereye koyup ısıtırken koromo yapın. Yumurtayı kırıp soğuk suyla karıştırın ve ununu ekleyerek ilave edin. Buz da ekleyip çubukla yavaş yavaş karıştırın. Malzemeleri önce una basarak sonra koromoyla kaplayın. 180 derece sıcaklığındaki yağa bırakın. Süs olarak çubuktan koromoyu malzemenin üstüne damlatabilirsiniz. Önce sebzeler, sonra deniz mahsullerini kızartın. 2-3 kere çevirip iyice kızarınca kaldırın, bir süzgeçle üzerine kağıt havlu serili bir tabağa alın. Tabağa kağıt koyup tempurayı boy boy güzel bir şekilde serin. Tempuranın yanında bir kaseyle tent suyu (sos), küçük tabakta rendelenmiş Japon turbu, zencefil de koyun. Tent suyu içine rendelenmiş Japon turbu, zencefil ekleyerek sıcakken tempurayı sosa batırıp yiyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:51758 • adı:Tempura • gönderen:siyami • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:17