

# Sebzeli Tempura

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~270 kcal

Açılış 13/10

Japon kışartma tekniğinde kabak, havuç ve mantar hafif hamurla ince çubuklar halinde hazırlanır.

## Malzemeler

- 1 adet Kabak
- 1 adet Havuç
- 200 gr Mantar
- 1 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 0.8 su bardağı Buzlu su
- 3 su bardağı Yağ

## Yapılışı

1. Kabak, havuç ve mantar ince dilimleyip kağıt havluyla kurulayın.
2. Un, yumurta ve buz gibi suyu 20 saniye karıştırarak küçük topaklar kalsın.
3. Yağı 170°C'ye ısıtıp sebzeleri hamura batırıp fazla hamuru akıtın.
4. Sebzeleri partiler halinde 3 dakika açılıp altın renk olana kadar kızartın.
5. Tempurayı tel ızgarada süzdürüp soya sosuyla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru soğuk suyla karıştırılarak pürüzsüz hale getirmeye çalışmayın küçük topaklar çubuklar için idealdir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya soslu dip ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya