

# Ebi Tempura Temaki

Toplam 90 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Zor ~448 kcal

Ebi tempura temaki, ç11 karides tempuray 1 salatalık, nori ve sirkeli pirinçle elde edilen s1ca bir sushi külahına çevirir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1saaneli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

### Sarma için

- 4 yaprak Taze ve parlak nori

### Tempura için

- 12 adet Karides
- 0.8 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Buzlu soda
- 2 su bardağı S1yağ

### İç harç için

- 1 adet Salatalık

### Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu

### Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılışı

1. Pirinci y1kay1pı berraklaş1ncə20 dakika süzdürün.
2. Pirinci ölçülü suyla pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince karıştı1r1p1t1n.
4. Karidesleri düz durmalar1çin kar1rtaraf1ndarsığ çizip kurulay1n.
5. Un ve buzlu soday1ksakarıştı1rpütürlü harç kals1n.
6. Karidesleri harca batır1p180°C yağda 3 dakika k1zart1n.

7. Noriye piriç, salatalık ve sardalye tempura koyup külah gibi sarın.

#### PÜF NOKTASI

Tempura harcını çok soğuk tutmak kızartmada hafif ve pütürlü kaplama verir.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Külahları kızartmadan hemen sonra sarıp soya sosu ve wasabiyle servis edin.

### Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Soya

Susam