

# Sebzeli Tempura

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~270 kcal

Açılış 13/10

Japon kızartma 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

## Yapılışı

- Sebzeleri ince dilimleyin.
- Un, yumurta ve soğuk suyla akışkan hamur hazırlayın.
- Sebzeleri hamura batırıp kızgın yağda 3-4 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru soğuk suyla karıştırılarak pürüzsüz hale getirmeye çalışmayın küçük topaklar olabilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya soslu dip ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya