

**CHEFLINE**  
Asia

# Tempura

(Paneleme için  
toz karışım)

1 kg x 10 adet



Tempura unu, Asya mutfağının en sevilen kızartma tariflerinden biri olan tempura için özel olarak geliştirilmiş bir un karışımıdır. Çeşitli deniz ürünleri, sebzeler, tavuk ve etlerin kaplamasında kullanılabilir.

## Yapılışı:

Taze karidesleri temizleyin, her birinin sırtında bir yarık açın ve düzleştirin. 100 gr Tempura ununu 150 ml soğuk su ile karıştırarak koyu bir karışım kıvamı elde edin. Karidesi hazırlanan karışıma batırın, yüzeyinin tamamen karışımla kaplandığından emin olun. Hazırlanan karidesi 180 °C yağda ve altın rengini alana kadar kızartın. Lezzetli ve güzel görümlü tempura karides servise hazır.

\*örnek tarif

## Karides Tempura

Malzemeler:

- 150 ml su
- 100 gr Karides
- 100 gr Chefline Tempura Unu

