PETITE GOURMETS

JAPON

Karides Tempura

Hafif, havadar hamurla çıtır Japanese karides tempurası. Soya sosu veya tartar sosla servis edilen mükemmel meze ya da ana yemek. Kolay tarif!

10 min	8 min	18 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 libre karides
- 1 bardak un
- 1 bardak su
- 1 bardak mısır nişastası
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 bardak kanola yağı

Yapılışı

1. **Karidesleri hazırlayın**

   450 g karideslerin kabuklarını çıkarın, isterseniz kuyruklarını bırakın. Kıvrılmalarını önlemek için her karidestin iç kısmına 3-4 sığ kesik yapın. Kağıt havluyla tamamen kurulayın ve bir kenara koyun.

2. **Yağı ısıtın**

   Ağır tabanlı bir tencereye 4 su bardağı yağ dökün ve 190°C'ye ısıtın. Pişirme boyunca sıcaklığı izlemek için termometre kullanın.

3. **Hamuru hazırlayın**

   Büyük bir kasede 1 su bardağı çok amaçlı un, 1 su bardağı mısır nişastası, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber çırpın.

4. Küçük bir kasede 1 yumurtayı çırpın, sonra un karışımına ekleyin. Sadece karışana kadar nazikçe çırparken 1 su bardağı buz gibi soğuk maden suyunu yavaş yavaş dökün - hamur pütürlü olmalı, pürüzsüz değil.

5. **Karidesleri kaplayın ve kızartın**

   Her karidesi hamura daldırın, fazlasının akmasını bekleyin. Aşırı doldurmaktan kaçınarak 4-5 karidesi dikkatli şekilde sıcak yağa indirin.

6. Kaplama açık altın rengi ve çıtır olana kadar 2-3 dakika kızartın. Pişirme sırasında karideslerini bir kez çevirmek için delikli kaşık kullanın.

7 **Süzün ve servis yapın**

Pişen karidesleri tel rafa ya da kağıt havlu serilmiş tabağa alarak süzün. Hemen bir tutam tuzla tatlandırın.

8 Yağ sıcaklığını 190°C'de tutarak kalan karidesleri kızartma işlemini tekrarlayın. Sıcak ve çıtır haldeyken hemen servis yapın.

Besin Değerleri

387	29g	24g	16g	1g	380mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Karidesları hamura bulamadan önce tamamen kurulayın. Bu nem alacak ve hamur karışımının karideslere kolay yapışmasını sağlayacak.

Karidesları tempura hamuruna daldırmadan önce mısır nişastası ile tozlayın. Bu şekilde hamur kolay yapışacak.

Donmuş karides kullanıyorsanız, önce tamamen çözülmelerini bekleyin.

Tempura için orta ya da büyük boy karidesler seçin.

Karides tempurayı her zaman yüksek duman noktası olan yağda kızartın; susam yağı, yer fıstığı yağı, kanola yağı ya da ayçiçek yağı gibi.

Pişirme sırasında kıvrılmalarını önlemek için karideslerinin iç tarafına küçük kesikler yapın.

Karides tempurayı kızartmadan önce yağ sıcaklığını kontrol edin. 190°C-200°C (375°F-390°F) arasında olmalı. Düşük sıcaklık tempurayı yumuşak yapar, yüksek sıcaklık ise yakar.

Ekstra hafiflik ve çıtırlık için hamurda buz gibi soğuk maden suyu kullanın. Hamuru fazla karıştırmayın - pütürlü olması sorun değil, hatta en iyi doku için tercih edilir.