KIKKOMAN

Kushi-ten Tempura Çöp Şiş

toplam süre **60 dak.**

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.018 kJ / 482 kcal

Yağ: **16,6 gr** Protein: **31,3 gr**
Karbonhidrat: **52,5 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

15	adet karides (başsız, kabuklu)
150 gr	supya (mürekkep balığı) filetosu veya kalamar
10	adet taze Shiitake mantarı
10 parça / tane	adet taze mısır koçanı
1	adet dolmalık kırmızı biber
10	adet kızartmalık biber veya yeşil kuşkonmaz
1	adet sakız kabağı

Tempura sosu için gerekli malzemeler:

300 ml	sebze veya balık bulyonu
7 yemek kaşığı	Kikkoman Kızartma Sosu
150 gr	beyaz bayır turpu
30 gr	zencefil

Hamur için gerekli malzemeler:

300 ml	soğuk su
1	yumurta sarısı
170 gr	buğday unu
10 gr	mısır unu
	biraz kızartma yağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Sos için, bulyon ve Wok tava sosu bir tencerede ısıtılır. Tam kaynamadan önce ocaktan alınıp kenarda bekletilir. Daha sonra turp ve zencefil soyulur, ince ince rendelenir ve süzgece konularak suyunun iyice süzülmesi beklenir. Hamur için, su ve yumurta sarısı iyice karıştırılır, yavaş yavaş buğday unu ve mısır unu ilave edilir ve dikkatlice karıştırılır. Daha sonra karidesler soyulur ve bağırsakları ayıklanır.

Adım 2

Supya (mürekkep balığı) filetoları, 2x4 cm büyüklüğünde kare şeklinde doğranır ve kızartırken eğilip bükülmemeleri için bıçakla kesik atılır. Shiitake ve mısır temizlenir ve ikiye bölünür. Kırmızı biber, aynı balık filetoları gibi 2x4 cm büyüklüğünde parçalara doğranır. Daha sonra kızartmalık biber de temizlenir ve bıçakla kesik atılır. Kabak, yaklaşık 8mm'lik ince dilimlere doğranır.

Adım 3

Bütün malzemeler buğday ununa bulanır ve fazla gelen un silkelenir. Kullanılan malzemeler, 2'şer-3'er tane olmak üzere çöp şişlere dizilip hamura batırılır ve yaklaşık 170°C sıcaklıkta derin yağda kızartılır.

Adım 4

Tabağa alınarak sos, turp ve zencefille birlikte servis edilir.