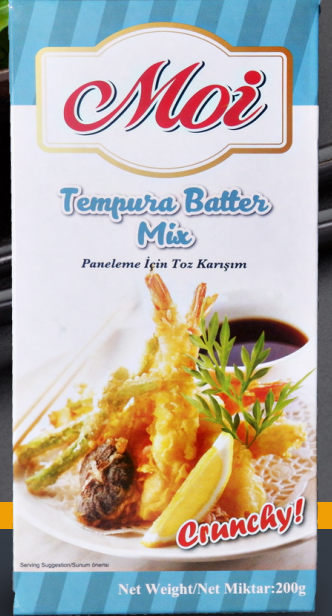


CHEFLINE

Asia



Chefline
1 kg x 20 adet



Moi
200 g x 12 adet

Bu ekstra çıtır lezzeti denemeye hazır mısınız ?

Tempura panesiyle kızartmada en iyi giden 5 yiyecek;

- Sebze çıtırlar
 - Kabak,
 - Kabak çiçeği,
 - Kuşkonmaz,
 - Yeşil fasulye,
 - Mantar,
 - Karnabahar çıtırlar,
- Çıtır karides
- Çıtır parmak tavuk
- Fish & chips
- Peynir dolgulu çıtır zeytin

Chefline tempura pane karışımı ile hazırlanmış çıtır karides tarifi;

100 g Moi tempura unu karışımını 125 g çok soğuk su ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Karidesler ayıklayıp, kıvamlı kısımlarından Küçük kesikler açın ve bir kağıt havlu yardımıyla kurutun. Karidesleri t empura karışımına daldırarak 180 °C yağda derin kızartın. Kağıt Havlu ile yağ fazlasını alın, ardından servise hazırdır. Aynı işlemi farklı Sebze ve balıklarla da uygulayabilirsiniz.

En iyi pane damlalı kızartma tarifimiz için QR'ı okutun.



KOZA
GIDA

kozagida.com.tr