

# CHEFLINE

Asia



## Bu ekstra çıtır lezzeti denemeye hazır mısınız ?

Tempura panesiyle kızartmada en iyi giden 5 yiyecek;

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

Cheflin tempura pane karışımı ile hazırlanmış çıtır karides tarifi:

100 g Cheflin tempura unu karışımını 125 g çok soğuk su ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Karidesleri ayıklayıp, kıvrımlı kısımlarından küçük kesikler açın ve bir kağıt havlu yardımıyla kurutun. Karidesleri tempura 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.



25

KOZA  
GIDA

kozagida.com.tr