

ירקות בטמפורה

⏱ 30 דקות | 🍽 4 מנות

✋ טיגון בשמן עמוק – רק בנוכחות מבוגר

מה צריך?

- [ ] ירקות: כרובית, פלפלים, בטטה, קישוא, פטריות
- [ ] 2 כפות קורנפלור
- [ ] קורט מלח
- [ ] רוטב סויה או צ׳ילי מתוק להגשה
- [ ] כוס קמח
- [ ] כוס מים מוגזים קרים מאוד
- [ ] שמן לטיגון

איך מכינים?



פורסים את הבטטה לעיגולים דקים, מפרקים את הכרובית לפרחים וחותכים את הפלפל לרצועות. מייבשים היטב.



מערבבים קמח, קורנפלור ומלח, ומוסיפים מים מוגזים קרים – בקלילות, גושים קטנים זה בסדר!



טובלים כל ירק בבלילה ומטגנים בשמן חם (180 מעלות) עד שהציפוי פריך וזהוב בהיר.



מניחים על רשת או נייר סופג, ומגישים מיד עם רוטב.

💡 **טיפ:** הסוד: מים קרים מאוד ובלילה שלא ערבבו יותר מדי – כך הציפוי יוצא אווריר.