

فطائر الجمبري / الروبيان الذهبية



المكونات

1. 24 جمبري كبير (مقشر ومنزوع الأوردة ، مع ذبول سليمة) (425 جم)
2. 1/2 ملعقة صغيرة ملح
3. 1/4 ملعقة صغيرة سكر
4. 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون

الخليط

5. 1 بيضة كبيرة
6. 1/2 كوب دقيق متعدد الأغراض (75 جم)
7. 1/2 كوب (65 جم) دقيق أرز + 4/1 كوب (33 جم) للتجريف
8. 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باوذر
9. 1/2 ملعقة صغيرة ملح
10. 1/2 كوب ماء (120 مل)

فطائر الجمبري / الروبيان الذهبية

تعليمات

1. يمزج الروبيان والملح والسكر والفلفل الأبيض المطحون في وعاء. تخلط جيدا. جانبا.
2. يكسر البيض في وعاء آخر. قم بتفتيت صفار البيض باستخدام شوكة أو خفقت. يضاف الدقيق متعدد الأغراض، ودقيق الأرز، والبيكن باودر، والملح، و2/1 كوب (120 مل) من الماء. يحرك المزيج حتى يخلط في خليط ناعم.
3. سخني 1 بوصة زيت نباتي في مقلاة صغيرة. ضع 4/1 كوب (33 جم) من دقيق الأرز في وعاء ضحل.
4. عقد الروبيان من الذيل، تجريف في دقيق الأرز. ثم اغمس في الخليط واخفض الروبيان بلطف إلى زيت ساخن. كرر. يقلى على دفعات. لا تفرط في مقلاة الحشود.
5. يقلى نفث الروبيان من حين لآخر حتى يصبح لونه بنيا ذهبيا، حوالي 2 إلى 3 دقائق لكل دفعة. قم بإزالة واستنزاف مصفاة المعادن.
6. يقدم على الفور مع صلصة الفلفل الحار الحلو.

