

# Garaiko tenpura

**ENEKO RODRIGUEZ**

MUSEO DEL ORGANÓ

Oso ikastaro ezohikoa hasi berri dugu eta, pixkanaka, errutinak berreskuratzen ari garenez, etxean nahi baino denbora gutxiago izaten dugu gure gustoko platerak prestatzeko. Nolanahi ere, eta monotonian ez erortzeko, garrantzitsua da errezeta berriak eskura izatea, elaborazioak azkar eta erraz egin ahal izateko. Oraingo honetan oso errezeta erraza proposatzen dizuegu, jateko zein afaltzeko presta daitekeen platera baita. Gainera, oso ondo funtzionatzen du bilera informaletan edo familia eta lagunak etxera bisitan etortzen zaizkigunean. Museo del Organokook, beti bezala, tokian tokiko ekoizleen sarearen aldeko apustua egiten dugu eta tokiko produktua, ekologikoa eta sasoikoa erabiltzen dugu jatetxeko sukaldean. ■■■



## Osagaiak

- Txitxirio irina
- Oliba olio
- Oreganoa eta gatza
- Eztia edo melaza
- Ziapea
- Garaiko barazkiak

## Prestaketa

1. Hasteko, garaiko barazkiak moztuko ditugu. Ez dira oso finak moztu behar, bestela erraz erreko dira.
2. Tenpura prestatzeko, txitxirio irina ontzi batean bota eta sumendi baten moduan jarriko dugu, hau da, erdian zuloa izango duen irin piramide bat lortuz.
3. Sumendiko zuloa olio zati batekin, gatza gehitu eta oreganorekin onduko dugu.
4. Hagaxka baten laguntzaz, hau guztia nahastuko dugu ur hotza gehitzen diogun bitartean, testura likido samarra lortu arte.
5. Beste alde batetik, saltsa prestatuko dugu. Horretarako, melaza eta ziapea nahastuko ditugu kopuru berdinekin erabiliz. Olio txorrotada bat eta gatz apur bat botako dizkiogu eta nahastuko ditugu.
6. Platera bukatzeko, wok bat erabiliko dugu olio dextentekin. Olio bere puntuan dagoen jakiteko, masa tanta bat botako dugu: hondora erortzen bada, hotzegi dago, ez bada iristen eta gorantz igozten bada, frijitu dezakegu.
7. Barazkiak tenpura estali eta wokera eramango ditugu. Kolore txigortua izaten hasten direnean, atera ditzakegu. Plater batean jarri eta saltsarekin lagundu.

On egin!

**MUSEO**  
del **ÓRGANO**

**RESTAURANTE VEGETARIANO**  
**JATETXE BEGETARIANO**

Manuel Iradier 80, 01005, Vitoria-Gasteiz (Araba) - 945264048 - [museodelorgano.com](http://museodelorgano.com) - @museodelorgano  