

### רכיבים:

נתח בקר או עגל לסטייק (שייטל, פילה, סינטה), או פילה דג טרי שמתאים לטיגון (דניס, לברק, אנטיאס)  
קמח טמפורה או קמח טופח, לקימוח  
1 כוס בלילת טמפורה  
1 כף טוגראשי (תערובת שבעת התבלינים), או לפי הטעם  
שמן לטיגון עמוק  
רוטב סויה לטבילה

### אופן ההכנה:

1. חותכים את הבשר לפרוסות בעובי של 5 מ"מ. חותכים את הדג, עם העור, לרצועות רחב בעובי 1 ס"מ.
2. מחממים את השמן לחום גבוה מאוד (180-190 מעלות). מוסיפים את הטוגראשי לבלילה וטורפים קלות.
3. מקמחים את פרוסות הבשר או רצועות הדג בשכבה דקה של קמח, טובלים בבלילה ומטגנים עד שהבלילה זהובה ופריכה (2-3 דקות).
4. מוציאים את הבשר או הדג בכף מחוררת למסננת ואז מעבירים לצלחת מרופדת במגבות נייר לספיגת עודפי השמן.
5. מגישים מיד עם רוטב סויה לטבילה, אפשר עם מעט טוגראשי לתוספת חריפות.