רכיבים:

300 גרם שרימפס, נקיים

150 גרם קמח

1 כוס מים

½ כפית סוכר

1 כפית מלח

1 כפית שמרים, טריים

2 כפות מים פושרים

1 כף בירה לבנה

רוטב צ'ילי

מומלץ לשלב עם יוזו

אופן ההכנה:

1. ממיסים את השמרים במים הפושרים (2 הכפות) ומוסיפים את יתר הרכיבים (פרט לשרימפס) ומערבבים היטב עד לקבלת תערובת אחידה.

2. מגלגלים את השרימפס בתערובת, כך שיהיו מצופים לגמרי.

3. מחממים שמן עמוק ומטגנים את השרימפסים עד שצבעם הופך לזהוב.

4. מוציאים וסופגים את עודפי השמן.

5. מסדרים את השרימפסים על צלחת ההגשה, יוצקים מעל מרוטב הצ'ילי ואוכלים בשילוב עם יוזו.