

# Londra Balık Patates Kızartma

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~720 kcal

Fish and chips, bira yerine soda hamura batırılan beyaz balık kızartma patatesle servis eden İngiliz pub klasiğidir.

## Malzemeler

- 700 gr Beyaz balık fileto
- 5 adet Patates
- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Soda
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 4 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 adet Limon
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Patatesleri kalınsız olarak 150°C yağda 6 dakika ön kızartın.
2. Un, kabartma tozu, tuz ve soğuk sodayla akışkan hamur yapın.
3. Balık filetoları kurutup hafif una bulayın.
4. Balıkla hamura batırıp 180°C yağda 5-6 dakika kızartın.
5. Patatesleri yeniden kızartıp kalınsız servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok karıştırmamak kızartmada hafif kabuk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sirke, bezelye püresi ve limonla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri