

Londra Fish and Chips

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~720 kcal

Fish and chips, beyaz balık soğuk hamura bulayıp yüksek sıcaklıkta kızartılarak patates ve tartar sosla servis eder.

Malzemeler

- 700 gr Beyaz balık fileto
- 1.5 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Soğuk soda
- 900 gr Patates
- 1 litre Sıvı yağ
- 0.5 su bardağı Mayonezli tartar sos
- 1 adet Limon

Yapılışı

- Patatesleri kalın doğrayıp soğuk suda 10 dakika bekletin.
- Patatesleri 160°C yağda 6 dakika ön kızartın.
- Un, tuz ve soğuk sodayla pürüzsüz hamur hazırlayın.
- Balıklarına bulayıp hamura batırın.
- Balıkları 190-200°C yağda 5-6 dakika altlarına kadar kızartın.
- Patatesleri ikinci kez kızartıp birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru buz gibi tutmak balık kaplamasını daha gevrek yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Malt sirkesi, limon ve tartar sosla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta