

Londra Fish and Chips

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Fish and chips, bira hamuruna batırılmış beyaz balık, kızartılmış patates kızartmasıyla sunulan klasik Britanya tabağıdır.

Malzemeler

- 600 gr Balık fileto
- 800 gr Patates
- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Bira
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 5 su bardağı Sıyık yağ
- 1 adet Limon
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patatesleri kalın doğrayıp 150°C yağda 5 dakika ön kızartın.
- Un, bira, kabartma tozu ve tuzla akışkan hamur hazırlayın.
- Patatesleri 180°C yağda 4-5 dakika kızartın.
- Balık filetoya hamura batırıp 180°C yağda 5-6 dakika kızartın.
- Limon ve sirkeyle bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri ilk kızartmadan sonra 10 dakika dinlendirmek ikinci kızartmada kızartır.

SERVIS ÖNERİSİ

Malt sirkesi, bezelye püresi ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri