

Baja Fish Tacos

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Baja fish tacos, ç1t1kapl1beyaz balığ1lahana, lime, ac1krema ve m1stortillas1ylaaze bir sahil yemeğine dönüştürür.

Malzemeler

Bal1k için

- 700 gr Beyaz etli bal1k fileto
- 1 su bardađ1Un
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardađ1Soda
- 1 tatlı kaşığ1Tuz
- 3 su bardađ1S1yađ

Servis için

- 12 adet M1stortilla
- 3 su bardađ1Lahana
- 2 adet Lime
- 0.3 demet Kişniş

Sos için

- 0.5 su bardađ1Süzme yođurt
- 2 yemek kaşığ1Mayonez
- 1 yemek kaşığ1Ac1sos

Yapı1

1. Lahana y1nce k1y1lime suyunun yar1s1e tuzla ovun.
2. Süzme yoğurt, mayonez ve ac1sosu karı1tır1k1krema hazırlay1n.
3. Balığ1parmak kalı1nı1nda dilimleyip kurulay1n.
4. Un, yumurta, soda ve tuzla akı1kan kaplama hazırlay1n.
5. Balığ1k kaplamaya batır1n, 180°C yağda 4 dakika k1zart1n.
6. Tortillalar1tavada her yüzü 20 saniye 1s1t1n.
7. Tortillalara lahana, balığ1k ac1krema, kişniş ve lime ekleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığ1k kızartmadır1hemen önce kaplamak kabuğun ağırlımadır1ndan ç1t1k kalmas1na sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime dilimleri, kişniş ve turp turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta

Süt