

# İngiliz Fish and Chips

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~412 kcal

Açılış 18/10

İngiliz fish and chips, morina ve patatesi çilek hamurla kızartılarak sofraların gevrek, tuzlu ve sıcak bir klasikidir.

## Malzemeler

- 600 gr Morina fileto
- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Maden suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Hamur için

- 1 su bardağı Un
- 2 su bardağı Sıvı yağ

## Yapılışı

1. Balık kurulayın ve patatesleri kalın çubuklar halinde doğrayın.
2. Patatesleri 160°C yağda 6 dakika ön kızartın.
3. Un, soğuk maden suyu ve tuzu çirperek kan hamur yapın.
4. Balık hamura batırmadan önce una bulayın kaplama yüzeyden kaymasın.
5. Balık 180°C yağda 5 dakika kızartın.
6. Patatesleri 180°C yağda 3 dakika daha kızartıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balık yağdan önce iyi kurulamak hamurun tutmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına alt sirkesi koyarak sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri