

Londra Fish and Chips

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~780 kcal

Açılış 10/10

Fish and chips, morina veya mezgiti bira hamura batırılarak kızartılarak patates ve bezelye ezmesiyle sunar.

Malzemeler

- 700 gr Morina fileto
- 1 kg Patates
- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Bira
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 2 su bardağı Bezelye
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Nane
- 4 su bardağı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patatesleri kalın doğrayıp suda 10 dakika bekletin.
- Patatesleri 130°C yağda 6 dakika ön kızartın.
- Un, kabartma tozu, tuz ve birayla akışkan hamur yapın.
- Balıkların kılurutup hafif una bulayın.
- Balığı hamura batırıp 180°C yağda 5 dakika kızartın.
- Patatesleri 180°C yağda 4 dakika kızartın.
- Bezelyeyi 5 dakika haşlayıp tereyağı ve naneyle ezerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi iki aşamada kızartarak içini yumuşak, dışını çıtır yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Malt sirkesi, limon ve naneli bezelye ezmesiyle kağıt üstünde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Süt

