

Londra Balık Patates Kızartma

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~720 kcal

Açılış 10/10

Fish and chips, bira yerine soda hamura batırılmış beyaz balık kızartma patatesle servis eden İngiliz pub klasiğidir.

Malzemeler

- 700 gr Beyaz balık fileto
- 5 adet Patates
- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Soda
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 4 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 adet Limon
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri kalın kesip 150°C yağda 6 dakika ön kızartın.
2. Un, kabartma tozu, tuz ve soğuk sodayla akışkan hamur yapın.
3. Balık filetoları kurutup hafif una bulayın.
4. Balıkla hamura batırıp 180°C yağda 5-6 dakika kızartın.
5. Patatesleri yeniden kızartıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok karıştırmamak kızartmada hafif kabuk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sirke, bezelye püresi ve limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri