



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİSH AND CHİPS

<https://yemek.name>

4 dilim mezzgit ya da başka beyaz etli bir balığın filetosu
½ su bardağı mısır unu
½ su bardağı beyaz un
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı maden suyu
1 adet yumurta
4 adet patates (Parmak parmak dilimlenmiş)
Kızartmak için sıvı yağ

Mısır ununu, beyaz unu ve tuzu bir tabakta karıştırın. Başka bir tabakta yumurtayı çırpın ve üzerine maden suyunu ekleyerek karıştırın. Bu karışımın üzerine un karışımının yarısını boşaltın ve iyice karıştırın. Bir tavada yağı kızdırın. Balık filetolarını önce un karışımına bulayın, sonra da yumurtalı karışıma batırarak etrafını kaplayın ve kızgın yağda pişmeye bırakın. Önce bir tarafını orta ısıda yaklaşık 7 dakika boyunca, altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın, daha sonra diğer tarafını çevirerek bu tarafını da aynı şekilde 7 dakika kızartın ve tavadan alın.

Derin bir tencerede kızdırdığınız yağın içine patates dilimlerini atın, 4-5 dakika kadar kızartın, sonra tencereden dışarı, bir peçetenin üzerine alarak yağın emdirin ve 10-15 dakika kadar hafifçe soğumasını bekleyin. Soğumuş olan patatesleri tekrar kızgın yağın içine atarak 7-8 dakika, rengi altın sarısı oluncaya kadar kızartın ve tencereden alın.

Balığı, yanında patates dilimleri ve haşlanmış bezelye ile servis edin.

