



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİSH AND CHİPS

<https://acunn.com>

400 gram fileto mezgit
2 adet orta boy patates
Kaplama harcı için:
1 su bardağı un
1/2 su bardağı mısır nişastası
2 adet yumurta
1 su bardağı maden suyu
1/2 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek yağı
Tartar sos için:
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez
4 adet salatalık turşusu
1 yemek kaşığı kapari çiçeği
1 yemek kaşığı limon suyu
1/4 demet dereotu
1/4 çay kaşığı tuz

Kaplama harcı için; buzdolabında beklettiğiniz un, mısır nişastası, yumurta, maden suyu, süt, tuz ve karabiberi bir kaptaki pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın.

Deri ve kılçık kısımlarını ayıkladığınız fileto mezgitleri parmak şeklinde kesin arzuya göre dilim olarak bırakın.

Kabuğunu soyduğunuz patatesleri, parmak şeklinde kesin. Bol suda duruladıktan sonra üzerlerini bir kağıt havlu yardımıyla kurulayın.

İkiye böldüğünüz ayçiçek yağın ayrı ayrı tavalarda kızdırın. Fileto mezgit balıklarını hazırladığınız kaplama harcına buladıktan sonra kızgın yağda, arkalı önlü ters çevirerek kızartın.

Parmak şeklinde doğradığınız patatesleri de kızgın yağa bırakın ve aralarda karıştırarak altın sarısı renk alana kadar kızarmalarını sağlayın.

Kağıt havlu üzerine aldığınız balık ve patatesleri, fazla yağın bırakmalarını için 2-3 dakika kadar dinlendirin.

Tartar sos için; uç kısımlarını kestiğiniz salatalık turşularını küçük küpler halinde kesin. Dereotu ve kapari çiçeklerini incecik kıyın. Süzme yoğurt, mayonez, limon suyu, tuz ve doğranmış tüm malzemeleri küçük bir kaptaki karıştırın.

Servis tabağına aldığınız kızarmış balık ve patatesleri, tartar sosla birlikte bekletmeden servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153219 • adi:Fish and Chips • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.04.2025 - 01:29