



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FİSH & CHİPS

Yarım kilo mezgit fileto
2 adet patates
Sıvı yağ (kızartmak için)
Kaplama Harcı:
Yarım su bardağı mısır nişastası
1 su bardağı un
2 adet yumurta
200 ml maden suyu
Yarım su bardağı süt
BİRER TUTAM KARABİBER VE TUZ
Tartar Sos:
4 adet salatalık turşusu
Yarım demet dereotu
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı kapari çiçeği
2 yemek kaşığı mayonez
4 yemek kaşığı süzme yoğurt

İngiliz mutfağına ait olan fish&chips'i hazırlamak için ilk olarak kaplama harcını hazırlamalısınız. Bunun için unu, mısır nişastasını, yumurtayı, maden suyunu, sütü, tuzu ve karabiberi genişçe bir kaba aktarın. Harcınız pürüzsüz bir kıvam alana dek karıştırma yapın. Dilerseniz mikserle çırpma işlemi yapabilirsiniz. Böylece harcınız daha kısa sürede kıvam alır.

Mezgit filetonun derisini ve kılçık alanlarını temizleyin. Sonrasında parmak biçiminde kesin.

Patateslerin kabuklarını temizleyin ve uzun olacak şekilde doğrayın. Suya tutup, bir bez ile kurulama yapın ve kenara alın.

Sıvı yağı ikiye bölüp, farklı iki tavada kızdırın. Mezgit filetoları, harca bulayın ve iyice kızartın.

Diğer tavada patatesleri kızartın.

Balıkları ve patatesleri kağıt havlunun üstüne alın. Yağını bırakana kadar ortalama 3-4 dakika kadar bekletin.

Bu sırada tartar sosu hazırlayın. Salatalık turşusunun uç bölümlerini temizleyin. Ardından küp biçiminde doğrayın. Kapari çiçeklerini ve dereotunu doğrayın. Mayonezi, süzme yoğurdu, limon suyunu, tuzu ve doğranmış bütün malzemeleri bir kasede karıştırın.

Kızarmış mezgit fileto ile patatesleri geniş bir servis tabağına aktarın. Yanına tartar sosu da ilave edin. İsteğe göre yeşillikler ile süsleyip, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:165805 • adı:Fish & Chips • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 07:08