



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİSH & CHIPS

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 0.5 Litre
Un 1 Su Bardağı
Mısır Unu 3 Çorba Kaşığı
Levrek 4 Adet
Kabartma Tozu 0.5 Paket
Maden Suyu 1 Su Bardağı

Balıkların temizlenmiş, kılçıkları çıkarılmış ve derisi yüzülmüş olmalı.

Filetoları ince uzun (1 parmak boyu) kesin.

Tuz, kabartma tozu, mısır unu ve 5 dolu yemek kaşığı unu karıştırın. İçine yavaşça sodayı dökerken unu karıştırın.

Cıvık bir hamur hazırlayın. Üstüne kapatıp 15 dakika bekletin.

Derin kızartma tenceresinde bol yağ kızdırın.

Balıkları artan una bulayın. Sonra sosa batırın. Fazla sosunu akıtıp balığı kızgın yağa bırakın.

4-5 dakika balıkları bu şekilde kızartın. Arada balığı çevirin ki her tarafı kızarsın.

Pişen balığı delikli kepçeyle yağdan çıkarıp havlu kağıt üzerine koyun. Yağı emilince servise tabağına alıp elma dilimli patates ile servis edin.

