



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİSH & CHİPS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet patates
500 gr fileto mezzit
Kaplama için:
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı maden suyu
Yarım su bardağı mısır nişastası
Yarım su bardağı süt
Tuz, karabiber
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

Öncelikle kaplama harcı için tüm malzemeleri bir kabın içerisine ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Kılçık ve deri kısımları ayıklanmış mezzit balıklarını ince ince dilimleyin. Patateslerin kabuğunu soyduktan sonra bol suyla yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. Patatesleri parmak şeklinde ince ince doğrayın. İki ayrı tavaya sıvı yağı eşit miktarda koyarak kızdırın. Balıkları kaplama harcına batırın ve kızgın yağda arkalı önlü pişirin. Patatesleri ise diğer tavada altın sarısı bir renk alana kadar kızartın. Pişirdiğiniz balık ve patatesleri kağıt havlu üzerinde bekleterek fazla yağını süzdürün. Fish and chipsi, sıcak olarak servis edin.

