



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fish and Chips - İngiliz Mutfağı



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g mezgıt fileto
- 4 büyük patates
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı çok soğuk soda
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 su bardağı mısır nişastası
- Kızartma yağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, balık.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Bezelye püresi, limon ve tartar sosla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesleri hazırlayın:

- Kalın çubuk kesin, nişastasını yıkayıp tamamen kurulayın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

2. İlk kızartmayı yapın:

- Patatesleri orta sıcaklıkta yumuşayana kadar kızartıp dinlendirin.



- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

3. Kaplama hamurunu kurun:

- Un, nişasta, kabartma tozu ve soğuk sodayı fazla çırpmadan karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Balığı ve patatesi tamamlayın:

- Balıkları hamura bulayıp kızartın, patatesleri yüksek ısıda ikinci kez çıtırlaştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Kaplama hamurunun buz gibi olması daha gevrek bir kabuk sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı