

İngiliz Fish and Chips

Bira hamuruyla hazırlanan otantik İngiliz fish and chips tarifi ve çifte kızartılmış patates. 45 dakikada çıtır çıtır morina veya mezgit balığı ile altın sarısı patates kızartması.

30 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak bira
- 1 libre balık
- 4 patates
- 2 bardak sıvı yağ

Yapılışı

1 Yağı ve fırını hazırlayın

Preheat oven to 100°C (200°F) to keep cooked items warm. Heat 2 cups vegetable oil in a deep heavy-bottomed pot or deep fryer to 160°C (320°F).

2 Prepare potatoes

1 pound patateyi yaklaşık 1/2 inç genişliğinde kalın patates kızartması şeklinde kesin. Soğuk suda durulayın ve kağıt havluyla tamamen kurulayın.

3 First fry chips

Patates kızartmalarını küçük gruplar halinde 3-4 dakika yumuşamaya başlayana kadar ancak soluk kalacak şekilde kızartın. Delikli kaşıkla çıkarın ve kağıt havlu üzerinde süzün.

4 Make beer batter

Büyük bir kasede 1 su bardağı un, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 1 çay kaşığı tuzu çırpın. Düzgün ve topaklarız olana kadar yavaşça 1 su bardağı soğuk bira ekleyerek çırpın - hamur kaşığın arkasını kaplayacak

kıvamda olmalıdır.

5 **Prepare fish**

4 balık filetosunu kağıt havluyla tamamen kurulayın. Gerekirse servis boyutunda parçalara kesin ve kalan malzemelerden hafifçe unla tozlayın, fazlasını silkeleyin.

6 **Second fry chips**

Yağ sıcaklığını 190°C'ye (375°F) çıkarın. Önceden pişirilmiş patatesleri gruplar halinde 2-3 dakika altın sarısı ve çıtır olana kadar kızartın. Tuzla baharlandırın ve fırında sıcak tutun.

7 **Fry fish**

Yağı 180°C'de (350°F) tutun. Her unlanmış balık parçasını bira hamuruna batırın, fazlasının akmasına izin verin. Dikkatlice yağa indirin ve 4-6 dakika koyu altın sarısı olana ve balık kolayca ayrılana kadar kızartın.

8 **Serve**

Balığı delikli kaşıkla çıkarın ve kağıt havlu üzerinde kısaca süzün. Sıcak patatesler ve malt sirkesi ile bezelye ezmesi gibi geleneksel eşlik eden yiyeceklerle hemen servis edin.

İpuçları

Un da dahil olmak üzere tüm hamur malzemelerini soğuk tutun. En çıtır sonuçlar için unu kullanmadan önce buzdolabında saklayın.

Hamurun düzgün yapışması için balık filetolarını kaplamadan önce kağıt havluyla tamamen kurulayın.

Tavayı veya kızartma kabını aşırı doldurmayın - yağ sıcaklığını korumak ve yapışmayı önlemek için balıkları gruplar halinde pişirin.

Yağ sıcaklığını doğru bir şekilde takip etmek için termometre kullanın. Çok sıcaksa dış taraf iç kısım pişmeden yanar; çok soğuksa yemek yağ emer.

Daha iyi yapışma ve ekstra çıtırlık için balığı hamura batırmadan önce hafifçe unla tozlayın.

Hamuru kullanmadan hemen önce hazırlayın - bekletmek hamuru ağır ve yoğun yapar.

Kızartılmış balığı altının ıslanmasını önlemek için kağıt havlu yerine tel raf üzerinde süzün.

Tuzun daha iyi yapışması için patatesleri ikinci kızartmadan hemen sonra sıcakken baharlayın.