



## فیش اند چیپس

فیش اند چیپس fish and chips یا ماهی و سیب زمینی سرخ شده یک غذای محبوب در کشورهای بریتانیایی است.

همشهری آنلاین: فیش اند چیپس fish and chips یا ماهی و سیب زمینی سرخ شده یک غذای محبوب در کشورهای بریتانیایی است.

### مواد لازم:

آرد گندم: 2 پیمانه

شیر: 2 پیمانه

مایه خمیر: یک چانه

نمک: به مقدار لازم

آب: به مقدار لازم

سیب زمینی: به مقدار لازم

روغن مخصوص سرخ کردن: به مقدار لازم

### طرز تهیه:

آرد را در یک غذا ساز نسبتا بزرگ ریخته و شیر را به آن اضافه میکنیم. در ابتدا آرد و شیر را خوب با یکدیگر مخلوط کرده و در همان حال آب را کم کم به آن اضافه می کنیم. نباید آب را یکجا به آن اضافه کرد. حالت هم زدن را تا زمانی که تمام آرد و مواد اضافه شده کاملا با هم ترکیب شده و غلظت و قوام یکنواخت پیدا کند ادامه می دهیم. سپس نمک و مایه خمیر را اضافه کرده و دوباره هم می زنیم.

دستگاه را خاموش کرده و یک تا یک ساعت و نیم مواد بدست آمده را در حالت استراحت در یک مکان گرم قرار می دهیم.

برای درست کردن چیپس، سیب زمینی ها را پوست کنده و به اندازه های مساوی تکه تکه کرده و آنها را شسته و می گذاریم تا کاملا خشک شوند. سپس آنها را در یک ظرف دسته دار عمیق که حاوی روغن داغ می باشد به مدت 5 دقیقه قرار می دهیم. سپس آنها را از روغن خارج کرده و با یک قاشق شیارهایی روی آنها ایجاد کرده و به مدت 10 دقیقه در یک ظرف فلزی قرار داده تا خنک شوند و این شیارها را به خود بگیرند.

دوباره آنها را به مدت 7 تا 10 دقیقه در روغن ریخته تا کاملا طلایی شوند و راحت قابل جویدن باشند. نمک را هم که چاشنی آن است روی آن می ریزیم.

ماهی را در داخل مایع آرد غلتانده و خوب با آن پوشش می دهیم بعد در روغن می گذاریم تا سرخ شود و به طور منظم آنها را برمی گردانیم تا هر دو طرف آنها کاملا سرخ شود. سپس آنها را از روغن خارج کرده و نمک روی آن میریزیم و با چیپسی که درست کرده ایم به همراه لیمو ترش سرو می نماییم.

فیش اند چیپس