



פיש אנד צייפס ברמונדי ישראלי | מאת ג'קי אזולאי

⌚ זמן הכנה: 15 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

מצרכים

2 פילה דג ברמונדי ישראלי
תפוח אדמה
בטטה
זוקיני
2 כוסות בירה
 $\frac{1}{4}$ כוס קמח לבן
 $\frac{3}{4}$ כוס קמח טמפורה
קורט מלח
מעט שמן זית
כף אריסה
 $\frac{1}{2}$ כף לימון כבוש
חופן פטרוזיליה או כוסברה קצוצים
שקית זיפר

אופן הכנה

- מערבבים בשקית זיפר את הקמח הרגיל וקמח הטמפורה, מלח ובירה
- פורסים את הירקות - תפוז"א, בטטות, זוקיני, למקלות עבים יחסית, ומתבלים במלח ופלפל
- מכניסים לשקית זיפר, מערבבים היטב ומטגנים בשמן עמוק
- חותכים את פילה הדג לפרוסות ומתבלים במלח
- מוסיפים לבלילת הטמפורה בשקית לימון כבוש ואריסה ומערבבים היטב
- מכניסים את הדג לבלילה שתספוג טעמים ומוסיפים מעט פטרוזיליה או כוסברה קצוצים
- מטגנים בשמן חם כ-4 דקות מכל צד
- מניחים על נייר סופג את הדגים שיצאו מטיגון ולאחר הספיגה מגישים לצד הירקות