**فيله ماهي انگليسي**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1314686008_original_ufhdtviaxsyogbrcwjqm.jpg)

**مواد لازم :**

2 پیمانه آرد معمولی  
2 پیمانه شیر  
آب ( به مقدار لازم )  
1 چانه مایه خمیر   
نمک  
سیب زمینی (برای 1 یا 2 نفر)  
روغن (برای سرخ کردن)  
  
**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 زمانیکه 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 1 تا 1 ساعت و نیم مواد بدست آمده را در حالت استراحت در یک مکان گرم قرار می دهیم.  
  
برای درست کردن چیبس سیب زمینی ها را پوست کنده و به اندازه های مساوی تکه تکه کرده و آنهارا شسته و میگذاریم تا کاملا خشک شوند.سپس آنها را در یک ظرف دسته دار عمیق که حاوی روغن داغ می باشد یه 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 شیار ها 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 خوش با آن پوشش میدهیم بعد در روغن می گذاریم تا سرخ شود و به طور منظم آنها را برمیگردانیم تا هر دو طرف آنها کاملا سرخ شود.سپس آنها را از روغن خارج کرده و نمک روی آن میریزیم و با چیبسی که درست کرده ایم میل می کنیم.  
  
البته در دستور راحت تر این غذا میتوانید از پودر سوخاری و استفاده کنید .یعنی ماهی ها را اول در پودر سوخاری بغلتانید بعد در تخم مرغ بغلناتید و در آخر آنها را با پودر نان آغشته ساخته و سرخ کنید.

www.ashpazonline.com