



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA KUZU PİRZOLA

Gülhan Kara

8 adet kalem pırzola
1 adet hazır yufka
Fesleğen sos için:
2-3 dal taze fesleğen
1 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Yufkayı 5 cm eninde şeritler halinde kesip yaklaşık 20 cm uzunlukta 8 adet yufka şeridi hazırlayın. Fesleğen sos için taze fesleğeni doğrayıcıya koyup sarımsak, zeytinyağı ve tuz ilave edip püre halini alıncaya kadar çekin. Hazırladığınız fesleğen sosunu fırça ile yufkalara sürüp pırzoların etli kısımlarını yufkalara sarın. Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Pırzoları pişirme haznesine yerleştirip ısıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 25 dakikaya ayarlayın. 12'inci dakikada hazneyi çekip pırzoları çevirin ve pişirmeye devam edin. Pırzoları sıcak servis edin.

Not: Dilerseniz pırzoları sadece hafifçe tuzlayıp airfryer'in sepetinde 15 dakika pişirip yanında fesleğen sos ile servis yapabilirsiniz.

