



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MEZGİT

Gülhan Kara

400 gr mezgıt fileto
25 gr tereyağı
4 adet mantar
2 diş sarımsak
1 tutam fesleğen
1 çay bardağı (100 gr) krema
1 tatlı kaşığı tuz
2-3 adet çeri domates

Mezgıt filetoları 2 parmak eninde kesin. Sarımsakları ve mantarları ince ince dilimleyin. Philips airfryer'ın pişirme haznesini çıkarın. Balık parçalarını içine yerleştirip mantar ve sarımsakları ekleyin. Tereyağını minik parçalar halinde serpiştirip tuz ve fesleğenini ilave edin. Kremayı üzerine gezdirip ikiye kesilmiş çeri domatesleri ekleyin. Hazneyi yerleştirin. Isıyı 180 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 15 dakikaya ayarlayın. Sıcak servis edin.

Not: Taze mezgıt olmadığında donmuş mezgıt kullanabilirsiniz. Kremalı yerine sadece domatesli de deneyebilirsiniz.

