



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PASTIRMA

<https://www.kumtel.com>

4 dilim pastırma

Pastırmayı airfryer sepetinize veya tepsinize tek katman halinde koyun.

Pastırmanın birbirine değmesine izin vermeyin.

Pastırmayı istediğiniz gevrekliğe kadar havayla kızartın.

Gevrek pastırma için 190 -200 °C de yaklaşık 8-10 dakika yeterlidir.

Daha az gevrek, yumuşak pastırma için 170 -180 °C 10-12 dakika yeterlidir.

Pişirme süresinin yarısında çevirin.

