



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PALAMUT

<https://www.mediashop.tv>

12 dilim palamut
100 ml yumurta beyazı
120 g kuru, tatlandırılmamış hindistan cevizi gevreği
1 yemek kaşığı mısır nişastası
100 g galeta unu
60 g un

Palamut dilimlerini bir parça mutfak rulosunun üzerine yerleştirin.

Ekme kırıntılarını ve hindistancevizi karışımlarını sığ bir çanakta karıştırın ve bir kenara bırakın. Başka bir kaptaki nişasta ve unu karıştırın.

Yumurta beyazını bir kaba koyun.

Balık dilimlerini ardi ardına ilk önce un karışımına, daha sonra yumurta beyazına ve son olarak hindistancevizi karışımına daldırın.

Pane edilmiş balıkları kızartma sepetine koyun.

Kızartma bölümünü Power AirFryer'a itin.

Balık sembolüne gelene kadar M tuşuna basın.

Açma/kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 10 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 180 dereceye ayarlayın.

Gerektiği takdirde 5 dakika sonra balıkları döndürün.

