



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON SOSLU MEZGİT

Pınar Mezgit Fileto  
1 Adet Havuç  
1 Adet Patates  
1 Adet Limon  
1 Yemek Kaşığı Nişasta  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı

Havuç ve patatesi ince şerit halinde kesin.  
Zeytinyağı tuz karabiber ile harmanlayıp Airfryera yerleştirin.  
Üzerine Pınar Mezgit Fileto'yu ekleyip 180 derecede 20 dakika pişirin.  
Ayrı bir tencerede limon suyu ve nişastayı pişirin.  
Sebzeler balık ve üzerine sos ile servis edilir.

