



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ MARGHERİTA PANZEROTTİ

<https://www.kumtel.com>

225 gr hazır pizza hamuru
1/2 su bardağı domates sosu
1 su bardağı rendelenmiş mozzarella
2 yemek kaşığı taze fesleğen
4 çay kaşığı zeytinyağı

Airfryer sepetini hafifçe yağlayın.

Pizza hamurunu 2 parçaya bölün.

Hafifçe unlanmış yüzeyinde, 5 mm kalınlığında 20 cm'lik daire hamurlar açın.

1 yemek kaşığı sosu her porsiyonun yarısına eşit şekilde yayın; mozzarella ve fesleğen ile süsleyin.

Doldurulan hamuru ikiye katlayın ve kenarlarını kıvrın.

Panzerotti'yi yağ ile fırçalayın.

Buharın çıkmasını sağlamak için her panzerotti'nin üzerine 2 delik açın ve airfryer sepetine yerleştirin. 10 ila 12 dakika veya peynir eriyene kadar pişirin.

Kalan domates sosunu ısıtıp panzerotti ile servis yapın.

