



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZERELLA ÇUBUKLARI

<https://www.mediashop.tv>

450 g mozzarella peyniri (kesilmeye karşı dayanıklı)

2 yumurta

3 yemek kaşığı süt

30 g un

100 g galeta unu

Peyniri yaklaşık 4-5 cm x 1 cm büyüklükteki parçalarda kesin.

Galeta ununu bir kaba koyun. Unu bir kaba koyun. Bundan sonra yumurta ve sütü başka bir kapta karıştırın.

Peynir parçalarını ilk önce una, bunu takiben yumurtaya ve daha sonra galeta ununa daldırın.

Panelenmiş parçaları düz bir tabağa koyun.

Bu parçalara iyice kızarana dek 1-2 saat boyunca kızartma bölümünde bekletin.

Kızartma sepetini fritöze takın ve bunu cihazın içine doğru itin.

Şimdi M tuşuna basın ve patates kızartması sembolüne gelene dek ilerleyin.

Açma kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 12 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 200 dereceye ayarlayın.

