



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU LEVREK FİLETO

Gülhan Kara

4 adet levrek fileto
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Pesto sos için:
1 demet taze fesleğen
2 çorba kaşığı çam fıstığı (dolmalık fıstık)
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
1 çorba kaşığı toz parmesan
Tuz

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Filetoları pişirme sepetine yerleştirip ısıyı 180 dereceye getirin.

Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 8 dakikaya ayarlayın.

Fesleğen yaprakları, sarımsak, fıstık, parmesan peyniri ve zeytinyağını mutfak robotuna koyun. Biraz tuz ekleyip malzeme iyice karışana ve akışkan sos kıvamına gelene kadar çekin.

Levrek filetoları servis tabağına yerleştirip üzerlerine pesto sos gezdirerek servis edin.

Not: Levrek yerine çipura, mezgit gibi diğer beyaz etli fileto balıkları da aynı tarif ile pişirebilirsiniz.

