YUFKADA KUZU PİRZOLA

Gülhan Kara

8 adet kalem pirzola
1 adet hazır yufka
Fesleğen sos için:
2-3 dal taze fesleğen
1 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Yufkayı 5 cm eninde şeritler halinde kesip yaklaşık 20 cm uzunlukta 8 adet yufka şeridi hazırlayın.
Fesleğen sos için taze fesleğeni doğrayıcıya koyup sarımsak, zeytinyağı ve tuz ilave edip püre halini alıncaya kadar çekin.
Hazırladığınız fesleğen sosunu fırça ile yufkalara sürüp pirzolaların etli kısımlarını yufkalara sarın.
Philips airfryer'ın pişirme haznesini çıkarın. Pirzolaları pişirme haznesine yerleştirip ısıyı 200 dereceye getirin.
Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 25 dakikaya ayarlayın.
12'inci dakikada hazneyi çekip pirzolaları çevirin ve pişirmeye devam edin.
Pirzolaları sıcak servis edin.

Not: Dilerseniz pirzolaları sadece hafifçe tuzlayıp airfryer'ın sepetinde 15 dakika pişirip yanında fesleğen sos ile servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:127565 • adı:Yufkada Kuzu Pirzola • gönderen:altın çatal • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:57