



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ KABAK DİLİMLERİ

Gülhan Kara

2 adet taze kabak
1 çorba kaşığı kekik
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz

Kabakları yıkayıp kurulayın ve ince verrev dilimler halinde kesin. Kabak dilimlerini bir tepsiye dizip üzerlerine hafifçe tuz serpin. Fırça yardımıyla her iki yüzüne de çok az zeytinyağı sürüp kekik serpin.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Kabak dilimlerini pişirme sepetine yerleştirin. Isıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 12 dakikaya ayarlayın. Beşinci dakikada sepeti çekip hafifçe sallayın ve pişirmeye devam edin. Ilık veya soğuk servis edin.

Not: Kabak dilimleri gibi aynı tarifi uygulayarak ince kesilmiş patlıcan, havuç, patates dilimlerini de pişirebilirsiniz. Bu sebzeleri pişirirken süreyi 18-20 dakikaya ayarlayın.

