



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK SOSLU KUZU PİRZOLA

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

8 kuzu pirzolası
Sarımsak Sosu
1 ampul sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Bitkisel Yağ
1 yemek kaşığı taze kekik, ince kıyılmış
Deniz tuzu
Taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın

Sarımsak soğanını zeytinyağı ile ince bir şekilde kaplayın ve sepete koyun, süreyi 2 dakika ve 180 dereceye ayarlayın.

Sarımsakları pişene kadar kavurun.

Bitkisel Yağ: Bu arada otları biraz deniz tuzu, karabiber ve zeytinyağı ile karıştırın.

Kuzu pirzolarını yarım yemek kaşığı ot yağıyla ince bir şekilde kaplayın ve 5 dakika bekletin.

Sarımsakları sepetteki dört kuzu pirzolası ile değiştirin.

Süreyi 5 dakika ve 180 dereceye ayarlayın.

Kuzu pirzolarını güzelce kahverengileşene kadar kızartın.

İçleri hala kırmızı veya pembe olabilir.

Onları bir tabakta sıcak tutun ve kuzu pirzolarını da aynı şekilde kızartın.

Sarımsak Sosu: Sarımsak dişlerini baş ve işaret parmağınız arasında sıkın, ardından kalan bitki yağı ile karıştırın.

Piştikten kuzu pirzoları sarımsak sosu ile servis edin.

