



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI SUSAMLI HAVUÇ KIZARTMA

<https://www.kumtel.com>

450 gram bebek havuç  
1 yemek kaşığı susam yağı  
1/2 çay kaşığı kuru dereotu  
Bir tutam tuz  
Taze çekilmiř karabiber  
6 diř soyulmuř sarımsak  
3 yemek kaşığı susam

Bebek havuçları orta boy bir kaba koyun.

Susam yağını gezdirin, dereotu, tuz ve karabiberi ekleyin ve havuçları iyice kaplayın.

Havuçları airfryer sepetine yerleştirin. 8 dakika pişirdikten sonra sepeti bir kez sallayarak sarımsağı fritöze ekleyin.

8 dakika, pişirme süresi boyunca sepeti bir kez sallayarak veya sarımsak ve havuçlar hafifçe kızarana kadar kızartın.

Servis tabağına alın ve servis yapmadan önce susam serpin.

