



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE IZGARA

<https://www.rational-online.com>

Çeşitli sebzeler (örneğin dolmalık biber, patlıcan, kabak, domates, rezene yumrusu)

Sebzeleri ızgaraya koymadan hemen önce yıkayın ve yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimleyin. Sonra biraz sıvı yağ, ızgara baharatları ve isterseniz kimyon ve biberiye gibi baharlı otlarla çeşnilendirin.

Miktarına, iş akışına ve sonraki kullanımına göre, marine edilmiş dilimleri soğuk olarak doğrudan ızgara aksesuarlarımıza koyabilirsiniz.

Ön ısıtma için CombiGrill® ızgara, çapraz desenli ve çizgili ızgara, ızgara ve pizza tepsisi ve ızgara ve ızgara ve kızartma tepsisi son derece uygundur. Böylece ızgara desenleri daha kuvvetli ve daha lezzetli olur. Ancak, sıcak aksesuarlarla çalışırken yükleme ve boşaltmanın hızlı ve dikkatli bir şekilde yapılması gerekir.

Izgara süresi ortalama olarak yaklaşık 6 dakikadır. Ancak süre, dilimlerin kalınlığına bağlıdır ve gerektiği şekilde adapte edilmelidir.

