



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## BUHARDA HİNDİ GÖĞÜS (DÜDÜKLÜ)

- 1 adet hindi göğüs (600 gr'lık)
- 1 adet limon (dilimlenmiş)
- 1 dal biberiye
- 2 çay kaşığı tane karabiber
- 4 dal rezene
- 1 çay kaşığı tuz
- 1.5 ölçek su

Makinenizin iç haznesine hindi göğsü yerleştirin.

Üzerini biberiye, tane karabiber ve rezeneyle kaplayın.

Son olarak limon dilimleri, tuz ve suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Baklagil butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak hindi göğüs etinin pişme süresini 20 dakikaya ayarlayacaktır.)