



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ETLİ PİLAV

<https://multicooker.com>

Dana eti 500 gr
Pirinç 500 gr
Havuç 200 gr
Soğan 150 gr
Bitkisel Yağ 70 ml
Sarımsak 15 gr
Su 770 ml
Tuz
Baharatlar

Pirinci yıkayın. Eti yıkayın ve 2,5x3 cm'lik küpler şeklinde kesin, havucu iri rendeleyin, soğanı ince doğrayın, sarımsağı bıçakla doğrayın. Et, havuç ve soğanı çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, bitkisel yağ, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Etin üstüne pirinci koyup içine sarımsak ekleyin ve su dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu PİLAV pişirme süresini 35 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin, hazır yemeği karıştırın.

