DANA NUAR

1 kg dana nuar
2 adet domates
2 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı salça
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tane karabiber
4 çorba kaşığı tuz
5 bardak su

Domatesi küp şeklinde doğrayın. Makinenizin iç haznesine sırası ile dana nuarı, soğanı (bütün olarak) ve domatesi koyun. Salça, defne yaprağı, karabiber ve tereyağını ekleyin. Son olarak tuz ve suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin. Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın. Basınç boşaltım valfını doğru konuma getirin. Et butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak rostonun pişme süresini 25 dakikaya ayarlayacaktır.) Program bittiğinde makinenizin kapağını hiç açmadan tekrar aynı konumda çalıştırarak pişirme işlemine devam edin.

© lezzetler.com tarif no:71727 • adı:Dana Nuar • gönderen:napolitan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:40