



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DANA NUAR (DÜDÜKLÜ)

- 1 kg'lık dana nuar (rostoluk)
- 2 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 4 çorba kaşığı salça
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 4.5 ölçek 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 valfini doğru konuma getirin.

Et butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak rostunun pişme süresini 25 dakikaya ayarlayacaktır.)

Program bittiğinde makinenizin kapağını hiç açmadan tekrar aynı konumda çalıştırarak pişirme işlemine devam edin.