



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ GÖĞSÜ

<https://multicooker.com>

Kaz eti (göğüs) 200 gr

Sirke 10 ml

Su 10 ml

Tuz

Baharatlar

Eti yıkayın, tuz ve baharatı sürün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra kaz etini koyun. Çalışma modu bitmeden 7 dakika önce kazı çevirin. Çalışma modu bitmeden 2 dakika önce etin üstüne sirke ve su dökün. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitene kadar çevirerek pişirin.

