



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU HAŞLAMA (DÜDÜKLÜ)

5 adet kuzu incik
6 adet küçük boy patates
2 adet havuç
10 adet arpacık soğan
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı damlasakızı
2 çay kaşığı tuz
4.5 ölçek su

Havuçları 4 cm. uzunluğunda doğrayın.

Makinenizin iç haznesine sırası ile kuzu incik, patates (bütün olarak), havuç, arpacık soğan ve sarımsakları koyun.

Damlasakızını 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 kuzu haşlamanın pişme süresini 25 dakikaya ayarlayacaktır.)