



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KOL SARMA (DÜDÜKLÜ)

1 adet kuzu kol
10 adet arpacık soğan
1 çorba kaşığı karışık baharat
2 çorba kaşığı antepfıstığı (kavrulmamış)
1 çorba kaşığı biberiye
1 çorba kaşığı taze kekik
5 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2+1/3 ölçek su
2 çay kaşığı tuz

Kuzu kolu bir tezgaha yayın.

İçine antepfıstıklarını (eğer kavrulmuşsa sıcak suda bekletip kabuklarını soyun), taze otları ve karışık baharatı ekleyin.

Eti rulo biçiminde sarıp açılmaması için mutfak ipi ile önce uç kısmından bağlayıp bir düğüm atarak sonra birkaç kez etrafını sararak bağlayın.

Makinenizin iç haznesine eti yerleştirin.

Arpacık soğanlarını ve sarımsağı ekleyin.

Üzerine zeytinyağını gezdirin.

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 kol sarmanın pişme süresini 25 dakikaya ayarlayacaktır.)

Süre bittiğinde kapağını açmadan 25 dakikalık süreyi tekrar başlatarak aynı işlemi tekrarlayın.