



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK HAŞLAMA (DÜDÜKLÜ)

- 1 adet levrek
- 2 adet limon
- 2 dal rezene
- 1 adet defne yaprağı
- 1/5 demet maydanoz
- 2 çay kaşığı tuz
- 1.5 ölçek su

Limonları halka şeklinde kesin.

Rezeneyi 4 cm. uzunluğunda doğrayın.

Maydanozu dal dal ayıklayın.

Makinenizin iç haznesine levreği yerleştirin.

Yanına rezene, defne yaprağı ve maydanozu koyun.

Son olarak tuz ve suyunu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Pilav butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak levrek haşlamanın pişme süresini 12 dakikaya ayarlayacaktır.)