APACIK SOĞAN VE SEBZELİ KUZU GÜVEÇ

Kuşbaşı kuzu et 500 gr
Arpacık soğan 150 gr
Kuru soğan 2 adet
Patates 2 adet
Kırmızı kapya biber 2 adet
Patlıcan 2 adet
Yeşil çarliston 2 adet
Domates 3 adet
Domates salça 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Tuz 2 yemek kaşığı
Kuru kekik 1 tatlı kaşığı
Kemik suyu Yarım su bardağı
Pul biber 1 tatlı kaşığı

Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Sote modunda 170 dereceye hazırlayın.
İçerisine kuzu etlerinizi alıp salçayı ilave edin ve 3-4 dakika kadar pişirin.
Arpacık soğanları ve sarımsakları ilave ettikten sonra 2-3 dakika daha soteleyin.
Küp küp doğradığınız bütün sebzeleri (hepsi aynı büyüklükte olacak şekilde ayarlayıp pişirin) ilave edip Yavaş Pişirme/Tandır moduna alın.
Maksimum sıcaklıkta 2 saat olacak şekilde ayarlayıp pişirin.
Pişirme işlemi bittikten sonra basıncı boşaltıp kapağı açın.

© lezzetler.com tarif no:175446 • adı:Apacık Soğan ve Sebzeli Kuzu Güveç • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:44