



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP TAVA

Kuzu kusbası 600 g (orta yağlı, küçük kesilmiş)
Kuru soğan 1 adet (büyük boy)
Kıyılmış biber 2 adet
Yeşil acı biber 4 adet
Sarımsak 6 diş
Domates 2 adet
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Acı biber salçası ½ yemek kaşığı
Zeytinyağı ½ çay bardağı
Acı pul biber ½ tatlı kaşığı
Kimyon 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Su 1 su bardağı

Kuru soğan, kıyılmış biber, yeşil biber ve domatesleri kusbası etlerinizin büyüklüğünde doğrayın. Sarımsakları 3 parçaya bölün.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'nin haznesine su hariç tüm malzemeleri koyup karıştırın.

Salçaların, zeytinyağı ve baharatların tüm malzemeye homojen olarak dağılmasını sağlayın.

Malzemenin her yerine gelecek şekilde suyu ilave edin.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Kısık Ateşte Pısırmaya 120 °C moduna alarak kapağını kapatın ve 35 dakika pısrırmaya bırakın.

Pısırmaya bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

10 dakika dinlenen yemeginizi servis edebilirsiniz.

