



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK TÜRLÜSÜ

<https://multicooker.com>

Levrek (fileto) 300 gr

Somon (fileto) 300 gr

Kaşar 100 gr

Krema 100 ml

Tuz

Baharatlar

Levrek ve somon balığı filetosunu yıkayın, 1,5 cm'lik küpler şeklinde kesin, kaşarı iri rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine balıkları koyun, kremayı dökün, tuz ile baharatları ekleyin, karıştırın ve üzerine kaşar serpin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ, pişirme süresini 30 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

