



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ HİNDİ VE TUZDA PATATES

Malzemeler

4 adet hindi göğsü
4 sap biberiye
500 gr. ufak boy patates
750 ml. tavuk suyu
2 yemek kaşığı fındık yağı
20 gr. inceltmiş deniz tuzu
Karabiber

Hazırlanışı:

Biberiyeyi hindi göğsünün ortasına gelecek şekilde yerleştirin, hindi göğsünü rulo şeklinde sararak mutfak ipiyle bağlayın. NutriCook tenceresine fındık yağını koyun, hindi etlerini her tarafları kahverengi olacak şekilde kızartın. Hindileri kağıt havlu üstünde süzölmeye bırakın.

Patatesleri yıkayın; kabuklarını soymadan ikiye kesin. NutriCook tenceresine tavuk suyunu koyun. Hindi ve patatesleri NutriCook buhar sepetine dizin. Buhar sepetini tencereye yerleştirin ve NutriCook'un kapağını kapatın.

Akıllı kontrol saatini 12 dakikaya ayarlayın. 3. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirlediğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.

Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Hindi ve patatesleri servis tabağına alın. Patateslerin üzerine deniz tuzu serpin. Kıyılmış biberiye ilavesi ile servis yapabilirsiniz.