



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARDA KUZU TANDIR (DÜDÜKLÜ)

- 1 adet kuzu budu
- 4 adet biberiye
- 4 dal kekik
- 10 diş sarımsak
- 10 adet arpacık soğanı
- 2 çorba kaşığı karışık kuru baharat
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 ölçek su

Makinenizin iç haznesine kuzu budunu koyun.

Üzerine biberiye ve kekiği serpiştirin.

Arpacık soğanlarını, sarımsağı, karışık kuru baharatı ve zeytinyağını ekleyin.

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

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Et butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak tandırın pişme süresini 25 dakikaya ayarlayacaktır.)

Süre bittiğinde kapağını açmadan 25 dakikalık süreyi tekrar başlatarak aynı işlemi tekrarlayın.