BUHARDA PATATESLİ SOMON

https://multicooker.com

Somon (biftek) ? 300 gr
Patates ? 350 gr
Mantar ? 140 gr
Soğan ? 100 gr
Krema ? 200 ml
Bitkisel Yağ ? 50 ml
Su ? 500 ml
Tuz
Baharatlar

Somon parçasını yıkayın, tuz ve baharatı sürün. Mantar, soğan ve patatesleri 2 cm?lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün. Çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve ?Başlat? tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra mantarları ve soğanı koyun. Çalışma modu bitmeden 3 dakika önce kapağı açıp krema, tuz ve baharatları ekleyin, karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. ?İptal/Isıtma? tuşuna basın. Hazır sosu ayrı kaba dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökun, üstüne buharlı pişirici kabını yerleştirin içine balığı ve patatesleri koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu BUHARLA PİŞİRME, pişirme süresini 35 dakika olarak ayarlayın ve ?Başlat? tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır balığı sosla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:123668 • adı:Buharda Patatesli Somon • gönderen:mahmut paşa • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:03