



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BUHARDA SEBZE

Patates  
Havuç  
Karnabahar  
Brokoli  
Taze Fasulye  
Sakız Kabak

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'nin haznesine Tandır aparatını yerleştirdikten sonra aparatın seviyesini geçmeyecek kadar kaynar su ilave edin ve 95 °Cde Poşe modunda çalıştırın. Aparatın üzerine bir tabak yerleştirin ve doğradığınız sebzeleri tabağın üzerine koyup çoklu pişiricinin kapağını kapatarak pişirin. Kapağın üzerindeki buhar çıkışının kapalı olması gerekmektedir! Servis öncesinde Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğutulup içerisindeki buhar tahliye edilmelidir. Afiyet olsun!

Not: Hazne içerisinde ısıya dayanıklı tabak kullanın. Sebzelerin dokusuna göre pişirme süreleri değişiklik gösterebilir. Örneğin havuç, patates gibi sert sebzeler; karnabahar, brokoli ya da taze fasulye gibi yumuşak sebzelere göre daha geç pişeceklerdir.

