



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYAN KEBABI

Kuzu Gerdan 2 adet
Kuzu İncik (Arka Bacak) 2 adet
Kaya Tuzu 1 tatlı kaşığı
Tane Karabiber (Öğütülmüş) 1 tatlı kaşığı
Su 1 çay bardağı
Sıvı Yağ (Ayçiçek, Kanola) 1 yemek kaşığı
Su (Kaynar) 2 su bardağı

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180 °Cde Sote moduna alın ve içerisine sıvı yağı ilave ederek ısınması için 3-4 dk. kadar bekleyin. Daha sonra hazneye, tuz ve karabiber ile lezzetlendirdiğiniz gerdan ve incikleri ilave edip renkleri koyu hale gelene kadar her bir yüzeyini mühürleyin. Mühürlenene etleri hazne dışına alın. Tandır aparatını hazneye yerleştirin ve kaynar suyu ilave edin. Gerdan ve inciği önce yağlı kağıtla sonrasında da alüminyum folyoyla kaplayıp aparatın üzerine yerleştirin. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi Tandır moduna alıp 120 dk. pişirin. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın. Afiyet olsun!

Not: Su ilavesinde tandır aparatının seviyesinin geçilmemesi gerekmektedir. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

