



DANA KABURGA TANDIR

Dana kaburga 600 gr
Sarımsak 5 diş
Soğan 1 adet
Kimyon 1 tatlı kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Defne yaprağı 2 adet
Taze kekik 4-5 dal
Biberiye 1-2 dal
Havuç 2 adet
Kereviz sapı 2 adet
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Kemik suyu 1 su bardağı

Rendelenmiş sarımsak, soğan, zeytinyağı, taze ve kuru baharatlarla 4-6 cm'lik büyüklükte doğranmış kemikli dana kaburga etlerinizi karıştırıp 1 gece dolapta marine edin.
Arzum Chefim Çok Amaçlı Basıncılı Pişirici'nizi Sote ayarına alıp 170 derecede kereviz saplarını ve havucu tereyağı ile kavurun.
Etlerinizi ilave edip 1 bardak kemik suyunu da ilave ettikten sonra Yavaş Pişirme/Tandır moduna alın ve 4 saat boyunca pişmeye bırakın.
Pişirme işlemi bittikten sonra basıncını boşaltıp kapağı açabilirsiniz.

