



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU

Çorbalık Dana Et, (Ayak, Kaval) 1750 g
Dana Kıyma 750 g
Sıvı Yağ (Ayçiçek, Kanola) 4-5 yemek kaşığı
Domates Salçası 150 g
Sarımsak 100 g
Kuru Soğan 550 g
Taze Kekik 10 g
Tane Karabiber 10 g
Su (Oda sıcaklığında) 2000 ml

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180 °Cde Sote moduna alın ve içerisine sıvı yağı ekleyip ısınması için 3-4 dk. kadar bekleyin. Daha sonra hazneye kabuklarını soyarak rastgele iri küp şeklinde (mirepoix) doğradığınız kuru soğanları ve enlemesine 2ye böldüğünüz (kabuklarıyla) sarımsakları koyarak 7-9 dk. renkleri dönüp karamelize olana kadar soteleyin ve haznededen alın. Çorbalık dana etlerini hazneye alın ve karamelize edin. Ardından kıymayı ekleyin ve 8-9 dk. kadar soteleyin. Salçayı ekleyin ve sotelemeye devam edin. Hazne dışına aldığınız tüm sebze ve çorbalık etleri tekrar hazneye alın; ardından su, taze kekik ve tane karabiberi ekleyin. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi Dödüklü Et/Tavuk modunda yüksek basınca alın ve 120 dk. pişirin. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın. Hazne içerisindeki malzemeleri alın ve kalan et suyunu süzün.

Not: Hazne içerisine konulan suyun maksimum seviyeyi geçmemesine dikkat edin. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

