



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN

<https://multicooker.com>

Dana eti (fileto) 150 gr

Patlıcan 300 gr

Domates 60 gr

Sarımsak 60 gr

Soğan 50 gr

Tuz

Baharatlar

Dana etini yıkayın. Patlıcanları uzunlamasına ikiye kesin ve tohumları çıkartın. Et, soğan, sarımsak ve domatesleri kıyma makinesi ile kıyma haline getirin, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Elde ettiğiniz karışımla patlıcanları doldurun, alüminyum mutfak folyosuna sarın ve çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirip kapağını kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ, pişirme süresini 40 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

