



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE FASULYE

<https://multicooker.com>

Et (kuzu veya dana) 400 gr
Taze fasulye 600 gr
Patates 400 gr
Domates 400 gr
Havuç 150 gr
Soğan 100 gr
Ayçiçeği yağı 40 ml
Su 1 Lt
Tuz
Baharatlar

Eti yıkayın. Et ve patatesi 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Havucu halka olarak doğrayın. Soğan ve domatesleri 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Taze fasulyeyi temizleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine 20 ml ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 13 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye domates ve soğanları koyun. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra İptal/Isıtma tuşuna basın. Hazır soğan ve domatesleri ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine 20 ml ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye eti koyun. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra İptal/Isıtma tuşuna basın. Sonra pişiricinin içine havuç, patates ve taze fasulyeyi koyun ve su dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ pişirme süresini 1 saat olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp soğan, domates, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitene kadar pişirin.

