



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVRULMUŞ SEBZELİ KEMİK SUYU

Kaval kemiği 1 ½ kg (küçük parçalara bölünmüş)
Tereyağı 4 yemek kaşığı
Soğan 1 adet
Sarımsak 5 diş
Taze soğan 3 dal
Taze kekik 10 dal
Taze biberiye 3 dal
Maydanoz ½ demet
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Kereviz sapı 2 dal
Su 10 su bardağı

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Sote 160 °C moduna alın. Tereyağını haznede kızdırın.

Tüm sebzeleri 7-8 eşit parçaya bölün. Kuru soğanı, sarımsakları ve kereviz saplarını ExpertChef'in haznesinde 6-7 dakika kavurun.

Daha sonra kalan tüm sebzeleri de ekleyerek 7-8 dakika daha kavurun. Salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin. Kemikleri ekleyerek 2 dakika daha soteleyin. Suyunu ilave edip kapağını kapatın.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Dödüklü Et/Tavuk moduna getirerek 60 dakika pişirin.

Piştirme işleminin sonunda ExpertChef 'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın. Soğuduktan sonra hazırladığınız kemik suyunu ince tel bir süzgeçle süzüp kavanozlara pay edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır. Çorba, yemek ve pilavlarınızda kullanabilirsiniz.

