



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ SAPLI ET

300 g kuşbaşı et
2 demet kereviz sapı
1/4 demet maydanoz
1 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı sıcak et suyu

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi Dödüklü Et moduna alın.

İri kuşbaşı doğranmış etleri ve üzerini geçecek kadar suyu Gurme Şef kasesine koyun.

Yüksek basınca alın ve etleri 20 dakika pişirin.

Piştirme işlemi bitince, Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın.

Eti kenara alın.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Kereviz saplarını ve maydanozu da Arçelik Resital Doğrayıcı ile doğrayın.

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi Kısık Ateşte Piştirme moduna alın.

Zeytinyağını ekleyin ve soğanı kavurmaya başlayın.

Üzerine salçaları ve haşladığınız eti ekleyin.

Ardından tuz, karabiber, kereviz sapı, maydanoz ve et suyunu da ilave edip karıştırıp kapağını kapatın.

Basıncı en yüksek seviyeye, sıcaklığı ise 140 °C'ye ayarladıktan sonra 40 dakika kadar piştirme gerçekleştirin.

Piştirme işlemi bitince, Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın.

Yemeğinizi servis tabağınıza alıp servis edin.

