



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZLİ DANA PÖÇ

Dana Pöç 1 kg  
Kereviz 2 adet (orta boy)  
Havuç 2 adet  
Kereviz Sapı 1 adet  
Kuru Soğan 5 adet (küçük boy)  
Sarımsak 2 diş  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Defne yaprağı 2 adet  
Biberiye 2 dal  
Tuz 1½ tatlı kaşığı  
Kaynar Su 5 su bardağı

Tüm sebzelerinizi küpler halinde doğrayın. Kenarları temizlenmiş ve yıkanmış pöç etlerini, ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'nin haznesine yerleştirin.

Doğradığınız tüm sebzeleri, baharatları, defne yapraklarını ve biberiyeleri hazneye koyup üzerine kaynar su ekleyin.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağını kapatıp Dödüklü Et/Tavuk modunda 45 dakika pişirin. Pişirme işleminin sonunda ExpertChef 'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın. Etlerinizi sıcakken sebzeler ve suyu ile beraber servis edebilirsiniz.

