



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUZU BUT

Kuzu But (Kuşbaşı) 1000g
Kereviz Sapı 1 adet
Arpacık Soğan 5 adet
Havuç 2 adet
Et suyu (Kaynar) 250 g
Sıvı Yağ (Ayçiçek, Kanola) 2 yemek kaşığı
Sarımsak 3 diş
Elma Sirkesi 1/2 su bardağı
Pekmez 2 yemek kaşığı
Defne Yaprığı 2 adet
Taze Biberiye 3 dal
Karabiber (Tane) 8-10 adet
Tuz 2 tatlı kaşığı

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin Sote modunda ve 180 °C'de sıvı yağı 4-5 dk. kadar ısıtın. Kuşbaşı etin bütün yüzeylerini ısınan haznede birkaç dakika mühürleyerek karamelize edin. Hazneye; kabuklarını soyarak rastgele iri küpler şeklinde (mirepoix) doğradığınız havuçları ve kereviz sapını, arpacık soğanlarını (bütün) ve ezilmiş sarımsakları alarak 8-10 dk. kadar soteleyin. Soteleme devam ederken sirke, pekmez ve kaynar et suyunu ilave edin. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi Kısık Ateşte Pişirme moduna alıp basıncı en yüksek seviyeye, sıcaklığı ise 140 °C'ye ayarladıktan sonra 40 dk. kadar pişirme gerçekleştirin. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın. Afiyet olsun!

Not: Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

