



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Kuzu eti 300 gr  
Pirinç 60 gr  
Havuç 60 gr  
Yumurta (sarı) 50 gr (1 adet)  
Soğan 45 gr  
Kereviz (kök) 30 gr  
Yoğurt 90 gr  
Limon suyu 20 ml  
Su 1,5 Lt  
Maydanoz 60 gr  
Tuz (isteğe göre)  
Baharatlar

Pirinci yıkayın. Kuzu etini yıkayın. Bütün sebzeleri dörde kesin. Yoğurdu yumurta sarısı ve limon suyu ile karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine et ve sebzeleri koyun ve su dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ pişirme süresini 1 saat 20 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. İptal/Isıtma tuşuna basın. Haşlanmış eti 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Et suyunu çok fonksiyonlu pişiricinin içine dökün. Et, pirinç, tuz, baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 30 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp eti koyun ve sürekli karıştırarak yoğurt karışımını ekleyin. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

