KUZU ÇORBASI

https://multicooker.com

Kuzu eti ? 300 gr
Pirinç ? 60 gr
Havuç ? 60 gr
Yumurta (sarısı) ? 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.

© lezzetler.com tarif no:123604 • adı:Kuzu Çorbası • gönderen:babafingo • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:24