



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.

