



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KABURGA

Kuzu kaburga 10 adet (kemikli)
Havuç 2 adet
Kereviz sapı 1 adet
Kuru soğan 1 adet
Sarımsak 5 diş
Taze kekik 5 dal
Defne yaprağı 2 adet
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Ayçiçek yağı 2 yemek kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Et suyu 5 su bardağı

Havuçları halka şeklinde kesip bir kaba alın. Soğanları küp küp doğrayın. Sarımsak ve kereviz sapını ince ince kıyın. Etleri tuz, karabiber ile lezzetlendirin.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C moduna alın. Haznenin içerisine yağları ekleyip kızdırın.

Etleri hazneye alın ve bir masa yardımı ile çevirerek, her yüzünü ince bir kabuk bağlayacak şekilde mühürleyin. Mühürlenmiş kaburgaları bir tabak içerisine alın.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'nin haznesine havuç, soğan, sarımsak ve kereviz sapını ilave ederek 3-4 dakika soteleyin.

Sonrasında kaburgaları sotelenen malzemelere ekleyin. Üzerine taze kekik, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ektikten sonra et suyunu ilave ederek kapağını kapatın. Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Kısık Ateşte Pısırmeye 120 °C moduna alarak 35 dakika pısırmeye alın.

Pısırmeye işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin.

Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Yemeginizi 10 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

