



## MEKSİKA USULÜ DANA ETİ

<https://multicooker.com>

Dana eti (fileto) 450 gr  
Domates 350 gr  
Kabak 250 gr  
Soğan 250 gr  
Patlıcan 120 gr  
Domates salçası 100 gr  
Bitkisel Yağ 20 ml  
Yeşil çili biber 20 gr  
Sarımsak 10 gr  
Tuz  
Baharatlar

Çili biberinin içini temizleyin. Biber ile sarımsağı bıçakla rendeleyin.  
Dana filetosunu yıkayın. Eti ve sebzeleri 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, bütün malzemeleri koyun, tuz ile baharatları ekleyin ve iyice karıştırın. Kapağı kapatın.  
Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ pişirme süresini 1 saat 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

