



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN KEBABI

<https://multicooker.com>

Kuzu veya dana eti 250 gr
Patates 150 gr
Yeşil biber 120 gr
Havuç 100 gr
Soğan 80 gr
Bezelye (konserve) 60 gr
Un 10 gr
Bitkisel Yağ 30 ml
Su (sıcak) 400 ml
Domates salçası 20 gr
Tuz
Baharatlar

Eti yıkayın. Et ve patatesi 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Havucu ve biberi 1 cm'lik küpler şeklinde kesin.

Soğanı bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın.

Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve

Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye et, soğan, biber ve havucu koyun.

Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirmeye devam edin.

Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce unu ekleyin, karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin.

Sonra İptal/Isıtma tuşuna basın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su, salça, patates koyun ve karıştırın.

Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ pişirme süresini 1 saat olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce kapağı açın, bezelye, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitene kadar pişirin.

