



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KUZU GERDAN 1000 G

Kuru Soğan [Orta Boy] 2 adet
Havuç 2 adet
Patates 4 adet
Sıvı Yağ [Ayçiçek, Kanola] 4-5 yemek kaşığı
Sarımsak 3-4 diş
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Su [Kaynar] 1000

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180 °Cde Sote moduna alın ve içerisine sıvı yağı ilave ederek ısınması için 3-4 dk. kadar bekleyin. Daha sonra hazneye etleri ilave edip renkleri koyu hale gelip karamelize olana kadar soteleyin, ardından haznenin dışına alın. Kabuklarını soyarak rastgele iri küpler şeklinde [mirepoix] doğradığınız havuçları, soğanları ve kıyılmış [mince] sarımsağı da ilave ederek 7-8 dk. kadar soteleyerek karamelize edin. Hazneye etleri ve patatesleri yerleştirip üzerini geçecek kadar kaynar suyu ilave edin. Tuz ve karabiberi ilave edin. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi Yahni/Tencere Yemeği modunda yüksek basınca alın ve 40 dk. pişirin. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın.

Not: Hazne içerisine konulan suyun maksimum seviyeyi geçmemesine dikkat edin. Kuzu gerdanı kasabınızdan dilimlemesini isteyebilirsiniz. Ayrıca gerdan içerisinde bulunan sinir tarafının alınmasını istemeyi unutmayın. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

