



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI TAVUK

<https://multicooker.com>

Tavuk (uyluk) 400 gr
Bitkisel Yağ 60 ml
Limon suyu 20 ml
Sarımsak 15 gr
Tuz
Baharatlar

Tavuğu yıkayın, sarımsağı ince rendeleyin. Limon suyu, sarımsak, tuz, baharat karışımını tavuğa iyice sürün ve 2 saat buzdolabında bırakın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine tavuk koyun. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitmeden 12 dakika önce kapağı açın ve tavuğu çevirin. Kapağı kapatın ve çalışma modu bitene kadar pişirin.

