SEBZELİ DANA

Malzemeler
800 gr. dana yanağı yada dana kuşbaşı
150 gr. mantar
2 adet soğan
2 adet havuç
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı un
500 ml. et suyu
200 ml. su,
Kekik, defne yaprağı, tuz ve karabiber.

Hazırlanışı:
Dana yanağı kullanacaksanız, eti küp şeklinde doğrayın. Soğan ve sarımsağı soyup incecik kıyın. Mantar ve havuçları temizleyin. Havuçları halka halka doğrayın. Mantarları ikiye kesin. NutriCook tenceresinde yağı ısıtıp etleri soteleyin; soğan ve sarımsağı ekleyin. Unu serpin. Etleri et suyu ile sulandırın. Kekik, defne yaprağı ve suyu da ilave ettikten sonra NutriCook'un kapağını kapatın.
Akıllı kontrol saatini 35 dakikaya ayarlayın. 3. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.
Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Tuz, biber ile tatlandırıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:54577 • adı:Sebzeli Dana • gönderen:siyami • indirme tarihi:01.05.2024 - 11:11