



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Kıyma 100 gr
Tarhana 200 gr
Salça 20 gr
Tereyağı 20 gr
Et Suyu 1,2 Lt
Tuz
Baharatlar

Tarhanayı et suyu ile karıştırın (300 ml). Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı koyun. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 13 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine kıyma ve salça koyun karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. İptal/Isıtma tuşuna basıp çok fonksiyonlu pişiricinin içine et suyunu (900 ml) dökün, tuz ile baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp tarhanayı ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin.

