



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞLIK KEBABI

Taslık 500 g
Kuru soğan 2 adet
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Taze kekik 2 dal
Ayçiçek yağı 3 yemek kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Kaynar su 4 su bardağı
Maydanoz ¼ demet (isteğe bağlı)

Taslıkları iyice yıkayın, kusbası doğrayın. Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C modunda ısıtın. Ayçiçek yağını ve taslıkları hazneye alıp sotelemeye başlayın. Soteleme işleminden sonra yemeklik doğranan soğanları ekleyin. Salçayı da ekleyip soteleme işlemine devam edin. İyice sotelenen taslıklara kaynayan suyu ve tuzu ilave edin. 2 dakika kaynadıktan sonra taze kekik yapraklarını, karabiberi ve pul biberi ilave edin. Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'nin kapağını kapatın. Kısık Ateste Pisirme 120 °C moduna alıp 15 dakika pisirin. Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın. 10 dakika daha dinlenen yemeginizi, tabaklara alarak servis edebilirsiniz. Arzuya göre servis sırasında üzerine ince kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

