



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU

Çorbalık Tavuk (Kemikli Sırt, Kanat, Bacak) 1200 g

Kuru Soğan 600 g

Havuç 150 g

Defne Yaprığı 1 adet

Taze Kekik 7-8 dal

Su (Oda sıcaklığında) 2000 ml

Sıvı Yağ (Ayçiçek, Kanola) 4-5 yemek kaşığı

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi 180 °C'de Sote moduna alın ve içerisine sıvı yağı ekleyip ısınması için 3-4 dk. kadar bekleyin. Daha sonra hazneye çorbalık tavukları ekleyin ve 10-12 dk. renkleri dönene kadar soteleyin. Sotelenen çorbalık tavukları hazne dışına alın ve kabuklarını soyarak rastgele iri küp şeklinde (mirepoix) doğradığınız havuçları ve kuru soğanları hazneye alıp karamelize olana kadar sotelemeye devam edin. Tüm sebzeler karamelize olduğunda tavukları ve kalan malzemeleri (defne yaprağı, taze kekik) tekrar hazneye alıp Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi Dödüklü Et/Tavuk modunda yüksek basınca alın ve 90 dk. pişirin. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın. Hazne içerisindeki malzemeleri alın ve kalan tavuk suyunu süzün.

Not: Hazne içerisine konulan suyun maksimum seviyeyi geçmemesine dikkat edin. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

