



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKSUYU ÇORBA

<https://multicooker.com>

Tavuk (fileto) 400 gr
Domates 400 gr
Şehriye 40 gr
Bitkisel Yağ 20 ml
Su 1,5 Lt
Sarımsak 5 gr
Tuz
Baharatlar

Sarımsağı bıçakla doğrayın. Domatesleri ince rendeleyin. Tavuk etini yıkayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün ve tavuk etini koyun.

Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA, pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın.

Çalışma modu bitene kadar pişirin. İptal/Isıtma tuşuna basın.

Tavuk etini soğutun ve elde dilimleyin, tavuk suyunu ayrı kaba dökün.

Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın.

Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye domates ve sarımsak koyun. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin.

İptal/Isıtma tuşuna basın. Sonra tavuk suyunu ve tavuğu ekleyin.

Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın.

Program bitmeden 5 dakika önce çok fonksiyonlu pişiricinin içine şehriye koyun, tuz ve baharatlar ekleyip karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitene kadar pişirin.

