



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETARYEN İSPANAK

<https://multicooker.com>

Taze ispanak 200 gr
Domates 200 gr
Soğan 100 gr
Pirinç 50 gr
Zeytinyağı 30 ml
Limon suyu 20 ml
Su 300 ml
Tuz
Baharatlar

Pirinci yıkayın. Soğan ve domatesleri 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. İspanağı yıkayın ve ince doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 10 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye domates ve soğanları koyun. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra İptal/Isıtma tuşuna basın. Sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine pirinç, su, tuz ile baharatı ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu PİLAV, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp ispanağı ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır yemeğe limon suyunu ekleyin ve karıştırın.

