

REDMOND RMC-M90E Çok fonksiyonlu pişirici sayesinde kendinizi muhteşem aşçıbaşı olarak hissedebilirsiniz. Çok fonksiyonlu pişirici, sağlıklı beslenmenin önemini anlayan ve kendi vaktine değer verenler için üretilmiştir. **REDMOND RMC-M90E** çok fonksiyonlu pişiricisine mutfağınızda hak edeceği uygun yeri tahsis edeceksiniz. Basit kullanımına rağmen fırın, ocak, buhar makinesi, ekmek yapma makinesi, kızartma makinesi gibi diğer makinelerin yerini alacaktır. Şimdi tek makine ile et, çeşitli kümes hayvanları, balık, deniz ürünleri, ekmek, çorbalar, aparatif yemekler, tatlı, peynir ve lor peynir gibi yemekleri yapabilirsiniz.

REDMOND RMC-M90E çok fonksiyonlu pişiricilerinde mevcut **3D Isıtma Fonksiyonu**, en mükemmel yemek ısıtma şartlarını oluşturmaktadır. Yemek alttan, yandan ve üstten ısıtılıyor ve içindeki tüm vitaminleri koruyor. **REDMOND RMC-M90E** Çok fonksiyonlu pişirici tam otomatiktir. Mevcut olan **17 otomatik program ve 28 manuel çalışma programı işlevsel**, kolayca anlaşılabilir, rahat ve kolay kullanım konusunda garanti veren programlardır.

REDMOND RMC-M90E'yi piyasada bulunan diğer ürünlerden ve markalardan ayıran özelliği **MULTICOOK** denilen çok yönlü programdır. Herhangi bir pişirme yöntemi kullanarak herhangi bir ürünü pişirebilirsiniz. Cihaz, **5°C** hassaslıkta **5 dakika aralıklarla 12 saate** kadar bir zaman ayar aralığında **35° C'den 170°C**'ye kadar sıcaklıklarda geniş bir sıcaklık ve ayar aralığı sağlar. **REDMOND RMC-M90E** Çok fonksiyonlu pişirici 5 litrelik kasesi ile büyük aileler için idealdir. **REDMOND RMC-M90E** pişirici'ler yemek yapmak için çok zaman ve güç kaybetmeden, kendinizi veya yakınlarınızı lezzetli ve faydalı yemeklerle mutlu etme konusunda size yardımcı olacak.

İstirahat edin, önemli işlerinizle veya hobinizle uğraşın, ailece gezmeye gidin ve keyfinize bakın, yemek işini **REDMOND RMC-M90E** çok amaçlı pişiriciye bırakın!

REDMOND

ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİLERİ HAKKINDA



REDMOND RMC-M90E Çok fonksiyonlu pişiriciler yeni neslin çok fonksiyonlu ürünüdür. Mevcut olan mutfak teknolojisi alanındaki yenilikler, size sağlıklı beslenme olanağı ve aynı zamanda yeni yemek şaheserleri yaratmanızı imkan verecektir. Sizin yemekleriniz lezzetli ve faydalı olacak, mutfaktaki zaman kaybımız azalacak ve yemek yapmak daha zevkli hale gelecek.



Diğer model çok fonksiyonlu pişiricilere ve **REDMOND** üretimi diğer beyaz eşyalara ait bilgiye, şirketin resmi

WWW.REDMOND.COMPANY

WWW.MULTICOOKER.COM

web sitelerinden ulaşabilirsiniz.



İÇİNDEKİLER

Çok Fonksiyonlu Pişirici Model Listesi.....	4
Teknik Özellikler.....	7
REDMOND Aşçıları Tavsiyeleri.....	13
Yemek Yapma Süresine İlişkin Öneriler ve Talepler.....	15
Resimli Menü.....	16
Yemek Tarifleri.....	22

REDMOND Çok Fonksiyonlu Pişirici Model Listesi

REDMOND çok fonksiyonlu pişiricileri ile lezzetli ve sağlıklı yemekleri her gün seve seve yapacaksınız. Özel otomatik çalışma modları vaktinizi tasarruf edecek, yemekler ise sağlıklı ve lezzetli olacak ve tüm vitaminlerin kalmasını sağlayacaktır. Okuduğunuz kitabın yemek tarifleri, profesyonel aşçılar tarafından hazırlandı, pişirilen yemeklerin tadılması için yemek sektörü ile alakası olmayan insanlar davet edildi.

RMC-M250 Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 860 Watt
- Kap hacmi: 4 Lt
- Yapışmaz seramik kaplama Anato®
- MASTERCHIEF fonksiyonu:
Her program için 1000 üstünde ayarlama
- MULTICOOK: 5°C ara ile 35°C ile 170°C arasında sıcaklık seçimi
- 21 otomatik pişirme programı
- LCD ekran
- 3D ısıtma fonksiyonu
(alttan, yandan ve üstten ısıtma)
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu
- 24 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakma
- Takılabilir buhar valfi
- İlave fonksiyonlar: hamur işi, peynir ve lor peynir yapımı, fritöz kızartma, ekmeğin pişirme
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

RMC-M280 Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 800 Watt
- Kap hacmi: 5 Lt
- Yapışmaz kaplama Daikin®
- MULTICOOK: 1°C ara ile 35°C ile 170°C arasında sıcaklık seçimi
- 24 otomatik pişirme programı
- LCD ekran
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu
- 12 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Yeniden ısıtma fonksiyonu
- Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakma
- İlave fonksiyonlar: fondü, hamur işi, ekmeğin pişirme
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

RMC-M150

Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 860 Watt
- Kap hacmi: 5 Lt
- Yapışmaz seramik kaplama Anato®
- MASTERCHIEF fonksiyonu:
Her program için 1000 den fazla ayarlama
- MULTICOOK: 5°C ara ile 35°C ile 180°C arasında sıcaklık seçimi
- 16 pişirme otomatik program
- Işıklı ekran
- Dokunmatik kontrol panel
- Ses sinyali kapatma
- 3D ısıtma fonksiyonu
(alttan, yandan ve üstten ısıtma)
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu
- 24 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakma
- İlave fonksiyonlar: fondü, hamur işi, fritöz kızartma
- Kalıcı hafıza
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

RMC-M4502E

Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 860 Watt
- Kap hacmi: 5 Lt
- Yapışmaz kaplama: Daikin®
- MULTICOOK: 20°C ara ile 40°C ile 160°C arasında sıcaklık seçimi
- 34 pişirme programı:
– 16 otomatik program
– 18 manuel program
- Işıklı ekran
- 3D ısıtma fonksiyonu
(alttan, yandan ve üstten ısıtma)
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu, 2 kronometre
- 24 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Yeniden ısıtma fonksiyonu
- İlave fonksiyonlar: yoğurt, fondü, hamur işi, fritöz kızartma, ekmeğin pişirme
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

RMC-PM190

Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 900 Watt
- Kap hacmi: 5 Lt
- Yapışmaz seramik kaplama
- Basınç altında pişiriyor:
vakit tasarrufu – 2 kat daha hızlı pişiriyor
vitaminlerin bozulmasını önüyor
- 23 pişirme otomatik program
- Dijital ekran
- Yemek hazır sesli sinyal
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu
- 12 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Yeniden ısıtma fonksiyonu
- Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakma
- Takılır buhar valfi
- İlave fonksiyonlar: hamur işi, fritöz kızartma, patlamış mısır
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

RMC-M110E

Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 900 Watt
- Şebeke gerilimi: 220–240 V, 50 Hz
- Kap hacmi: 4,8 Lt
- Yapışmaz kaplama Daikin®
- 55 otomatik çalışma modu
- Basınç altında pişirir.
- Vakit tasarrufu – 2 kere daha hızlı pişirir
- Vitaminlerin bozulmasını önler.
- MULTI-CHEF fonksiyonu: 1 dakika aralıklı ile pişirme süresi 2 ile 99 dakika arasında seçilebilir
- LED dijital ekran
- İngilizce Kontrol paneli
- Sıcak tutma fonksiyonu (otomatik ısıtma), 8 saate kadar
- Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakma
- 24 saate kadar gecikmeli başlama fonksiyonu
- Soğuk yemekleri yeniden ısıtma fonksiyonu
- Hazır yemek uyarı sinyali
- İlave fonksiyonlar:
■ reçel hazırlama
■ patlamış mısır
- 4 kademeli güvenlik sistemi
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıl garanti

RMC-M4515E

Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 700 Watt
- Kap hacmi: 4 Lt
- Yapışmaz kaplama
- 6 otomatik pişirme programlar
- Işıklı ekran
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu
- 24 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Yeniden ısıtma fonksiyonu
- Takılabilir buhar valfi
- İlave fonksiyonlar: fondü, ekmekek pişirme
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

RMC-PM4506E

Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 900 Watt
- Kap hacmi: 4,8 Lt
- Yapışmaz kaplama Daikin®
- Basınç altında pişiriyor: vakit tasarrufu – 2 kat daha hızlı pişiriyor vitaminlerin bozulmasını önüyor
- 6 otomatik çalışma modu
- Işıklı ekran
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu
- 8 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Yeniden ısıtma fonksiyonu
- Takılabilir buhar valfi
- İlave fonksiyonlar: fritöz kızartması
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

RMC-M4500

Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 700 Watt
- Kap hacmi: 5 Lt
- Yapışmaz kaplama
- 10 otomatik pişirme programı
- Işıklı ekran
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu
- 24 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Yeniden ısıtma fonksiyonu
- Takılabilir buhar valfi
- İlave fonksiyonlar: yoğurt, fondü, hamur işi, ekmekek pişirme
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

RMC-M10/M20/M30

Çok Fonksiyonlu Pişirici



- Güç tüketimi: 500/800/900 Watt
- Kap hacmi: 3/5/6 Lt
- Yapışmaz kaplama
- 10 otomatik pişirme programları
- Işıklı ekran
- 24 saate kadar zaman ertelemeli başlangıç fonksiyonu, 2 kronometre
- 24 saate kadar sıcak tutma fonksiyonu
- Yeniden ısıtma fonksiyonu
- İlave fonksiyonlar: yoğurt, fondü, lor peynir yapımı, hamur işi, fritöz kızartma, ekmekek pişirme
- "100 Yemek Tarifi" kitabı
- 2 yıllık garanti

TEKNİK ÖZELLİKLER RMC-M90E ÇOK FONKSİYONLU PIŞİRİCİ

- 45 pişirme programı:
 - 17 otomatik program
 - 28 manuel program
- LCD ekran ve rahat kontrol edilen panel
- Kap hacmi: 5 Lt.
- Kasenin kaplaması: seramik yapışmaz Anato® kaplaması (Kore)
- Sıcak tutma fonksiyonu (otomatik ısıtma), 24 saatte kadar
- Soğuk yemekleri yeniden ısıtma fonksiyonu
- Zaman erteleme fonksiyonu
- Takılır buhar valfi
- Güç tüketimi: 860 Watt
- Voltaj: 220–240 V, 50 Hz



Fonksiyonel Özellikler

REDMOND çok amaçlı pişiricileri, sağlıklı beslenmeyi düşünen insanlar arasında gittikçe popüler oluyor. Birçok mutfak makinesinin yerine kullanıldığından dolayı yer tasarrufunun yanında vakit tasarrufunu da söz konusudur. Çok amaçlı pişiricisi, diyetik menünüze değişik yemek alternatifleri katacaktır.

Otomatik Isıtma Fonksiyonu

Çalışma modu bitince otomatik olarak devreye giren bu çalışma modu, yemeği 24 saate kadar sıcak tutabilir.

Yemekleri Yeniden Isıtma Fonksiyon

Bu fonksiyon, çok fonksiyonlu pişiriciyi soğumuş yemekleri ısıtmak için kullanmaya elverişlidir.

Ertelemeli Başlama Fonksiyonu

Zaman erteleme fonksiyonu sayesinde yemek pişirme süresinin ne zaman başlayacağını ayarlayabilirsiniz. Sağlıklı kahvaltı, sıcak öğle yemeği, nefis akşam yemeği hepsi zamanında hazır olacaktır.

Modern Tasarım

REDMOND RMC-M90E çok amaçlı pişiricisinin modern tasarımı, her mutfağın tasarım çözümlerini ve estetiğini ön plana çıkaracaktır.

Standart Donanım

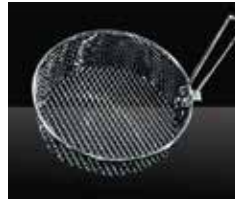
Anato® (Kore) kaplamalı
seramik kase



Buharlı pişirici kabı



Kızartma kabı
ve tutacağı



Ölçme kabı



Düz kaşık
Kepçe kaşığı



Kepçe/kaşık
için tutucu



İlave Donanım

Yemek pişirme süresini daha da kolay ve rahat yapmak için ilave aksesuarları satın alabilirsiniz.



RB-S500 Paslanmaz çelik kap

Paslanmaz çelik kap, mekanik hasarlara karşı dayanıklı olup, hazır yemekleri buzdolabına koymak için kullanılabilir. Çeşitli çorbalar, kompostolar, reçelleri korumak ve hazırlamak için tavsiye edilir. Sebze, meyve püresi ve çorbalar yapılabilir blender, mikser ve diğer mutfak aletleri ile kullanmak için uygundur. Fırınlar için ya da kızartma için uygun değildir. Bulaşık makinesinde yıkanabilir. 5 litrelik hacmi var.



Seramik yapışmaz kaplama
Anato® **RB-C502** üretimi

Mekanik hasarlara karşı dayanıklı olup mükemmel ısı geçirgenliği ve yapışmaz kaplaması var. Böylece yemek yüzeye yapışmıyor ve yemek pişirme süresi sırasında iyi pişiyor. Kap, fırınlar için uygundur. Bulaşık makinesinde yıkanabilir. 5 litrelik hacmi var.



REDMOND RMC-M90E

REDMOND RMC-M90E çok amaçlı pişiriciler, açılıkları yeteneklerinizi realize edebilesiniz diye tasarlandı. Fonksiyonel olarak yüksek taleplere hitap ederken kullanımı çok basit ve anlaşılır. Tasarımı bütün mutfakların dekorasyonunu artırır. ' Acemi aşçılar' bile onu çok kolay kullanabilirler.

REDMOND RMC-M90E Çok fonksiyonlu pişiriciler mutfakta sürekli bulunmanızı gerektirmez, üstelik hareketli, modern ve her dakikasına değer veren insanlar için eşsizdir.

REDMOND RMC-M90E çok amaçlı pişiricisi



YAYLA
ÇORBASI



ISPANAK
YEMEĞİ



İZMİR KÖFTESİ



BUHARDA
PİŞİRME



SEBZELİ
PİLAV



PİZZA



YOĞURT



EKMEK



MUHALLEBİ



FONDÜ



ŞEKERPARE



İÇECEKLER



MULTICOOK

REDMOND RMC-M90E'u piyasada bulunan diğer ürünlerden ve markalardan ayıran özelliği **MULTICOOK** denilen çok yönlü programıdır. Herhangi bir pişirme yöntemi kullanarak herhangi bir ürünü pişirebilirsiniz. Cihaz, **5°C** hassaslıkta **5 dakika aralıklarla 12 saate** kadar bir zaman ayar aralığında **35°C**'den **170°C**'ye kadar sıcaklıklarda geniş bir sıcaklık ve ayar aralığı sağlar. **MULTICOOK** geleneksel yemekler yanı sıra, yoğurt, peynir, fondü, patates kızartması ve nuggets gibi yiyecekleri de hazırlamak için idealdir. Bu programın yardımı ile ekmek, hamur, bebek maması, pastörizasyon ve sterilizasyon yapabilirsiniz.

Size kolaylık sağlamak için, **80°C**'nin üzerindeki sıcaklıklarda pişirme durumunda, otomatik ısıtma fonksiyonu varsayılan olarak kapatılır. Gerekirse, çalışma modunu çalıştırdıktan sonra «Menu» tuşuna basarak manuel olarak bu fonksiyonu devreye alabilirsiniz.



Bazı Programların Detaylı Açıklaması



OATMEAL – muhallebi, sütlaç, baklava ve şekerpare şerbeti, tahıl ayrıca lokum pişirmek içindir.



FRY – et, tavuk, deniz ürünleri, sebze, kızartma için, menemen, tekindağ köfte için kullanılan program.



STEAM – sebze, balık, et, deniz ürünleri, diyetik ile vejeteryan yemekler ve Türk mantısı pişmesi için kullanılan program.



STEW – (hafif ateşte kapalı tencerede pişirme) – sulu et, tavuk, balık, deniz ürünleri ve bakla yemekleri içindir.



SOUP – çorbalar, yoğurt çorbası “Yayla”, balık çorbası ve diğer ağız sulandıran çorbalar.



CAKE – ekmek, çörekler, kekler, baklava, revani, şekerpare üstelik fırında pişmiş et, tavuk, balık veya folyodaki sebzeleri pişirmek içindir.

REDMOND Aşçılarının Önerileri

“Acılı İspanyol yemekleri, nefis İtalyan yemekleri, zarif Japon yemekleri... Dünyanın değişik mutfak yemeklerine hayranım. Böyle yemeklerin hazırlanması için özel tencerele ve özel ısı moduna ihtiyaç var. Çok amaçlı pişiriciler kolay kullanımı sayesinde birkaç tuşa basarak şef aşçının yaptığı tatta tavuk sote veya kaz göğsü yapabilirsiniz.”

“Çok amaçlı pişirici, hazır yemekleri sıcak tutma fonksiyonu ile dikkatimi çekti. Hazır yemekleri 24 saatten fazla sıcak tutabilir. Aile törenleri hazırlığı için bu fonksiyon çok önemli ve pratiktir. Yemekleri istediğiniz zaman hazırlayıp misafirlerin geleceği zaman yemeklerin istediğiniz sıcaklıkta kalacağından emin olabilirsiniz.”

“Çok amaçlı pişirici, dar mutfaklar için harika bir çözümdür. Aynı makina hem pişirir ve kızartma yapar, hem de buharda yemek yapar, hamur işini ve değişik tatlı yapar. Çok amaçlı pişirici yazlıklar için de pratik bir çözümü olup yer ve kap kaçak tasarrufu sağlar. Bir tane çok amaçlı pişiriciyi almakla tüm mutfak makinelerini almış oluyorsunuz.”

“Genç anne için çok amaçlı pişirici, harika bir mutfak makinesidir. Hiç bir tencere aynı zamanda çocuk yemeği yapmanızı ve diğer iş yapmanızı müsaade etmez. Pişiricinin değişik fonksiyonları, çocuğun zengin menüyü sağlıyor. Her gün değişik sağlıklı yemekleri yapıp fazla vakit harcamamış olursunuz.”



ÖNEMLİ!

YEMEK TARİFLERİNE AİT TAVSİYELER

Bu kitabın yemek tariflerinde soyulmuş hazır malzemelerin gramajı yazılıdır. Net gramajlar ve oranlara uymanız, mükemmel sonuçları almanızda yardımcı olacaktır. Bu değerlerin değişmesi ile birlikte yemek pişirme süresi de değişebilir. Yemek pişirme süresini etkileyebilecek diğer unsurlar arasında coğrafik konum, malzemelerin üretim süresi ve soğutma derecesi vardır. Yemek hazır olmak üzere iken yemeği zevkinize uyacak kıvama getirmek için pişirme süresini ayarlayarak artırabilirsiniz.

Yemek yapma sırasında sorularınızın olması durumunda kılavuzun '**Yemek Pişirme Tavsiyeleri**' bölümüne bakınız. Bu bölümde, yemek pişirme sırasında sıkça karşılanan hatalar listesi, olası sebepler ve çözüm yolları yazılıdır.

Mezeler ve Salatalar

Yemek Tarifi 1



Hafif salata

Yemek Tarifi 2



Sıcak karides salatası

Yemek Tarifi 3



Kaşarlı karides

Yemek Tarifi 4



Zeytinyağlı fasulye

Yemek Tarifi 5



Patlıcan meze

Yemek Tarifi 6



Humus

Yemek Tarifi 7



Beyaz fasulye salatası

Yemek Tarifi 8



Sigara böreği

Yemek Tarifi 9



Üzüm yaprağı sarması

Yemek Tarifi 10



Kısır

Yemek Tarifi 11



Patates köftesi

Yemek Tarifi 12



Zeytinyağlı barbunya fasulyesi

Çorbalar

Yemek Tarifi 13



Sebzeli çorba

Yemek Tarifi 14



Mantar çorbası

Yemek Tarifi 15



Domates çorbası

Yemek Tarifi 16



Köfteli çorba

Yemek Tarifi 17



Kremalı
ispanak çorbası

Yemek Tarifi 18



Kremalı sebze
çorbası

Yemek Tarifi 19



Kremalı
somon çorbası

Yemek Tarifi 20



Mercimek çorbası

Yemek Tarifi 21



Tarhana çorbası

Yemek Tarifi 22



Yayla çorbası

Yemek Tarifi 23



Domates çorbası

Yemek Tarifi 24



Kuzu çorbası

Yemek Tarifi 25



Izmir köfte çorbası

Yemek Tarifi 26



Balık çorbası

Yemek Tarifi 27



Patatesli kırmızı
mercimek çorbası

Yemek Tarifi 28



Tavuklu
domates çorbası

Ana yemekler

Yemek Tarifi 29



Tavuk

Yemek Tarifi 30



Kremalı Tavuk

Yemek Tarifi 31



Tavuk kanat
kızartması

Yemek Tarifi 32



Tavuklu
kalamarlı pilav

Yemek Tarifi 33



Peynirli Tavuk
Köftesi

Yemek Tarifi 34



Barbekü soslu hindi

Yemek Tarifi 35



Kaz göğsü

Yemek Tarifi 36



Dana biftek

Yemek Tarifi 37



Dana Gulaş

Yemek Tarifi 38



Meksika usulü
dana eti

Yemek Tarifi 39



Türlü

Yemek Tarifi 40



Balık türlüsü

Yemek Tarifi 41



Alabalık kızartması

Yemek Tarifi 42



Peynir dolgulı
alabalık

Yemek Tarifi 43



Alüminyum mutfak
folyolu alabalık

Yemek Tarifi 44



Fırında levrek

Yemek Tarifi 45



Kalamar kızartması

Yemek Tarifi 46



Akdeniz gulaş

Yemek Tarifi 47



Dana etli pilav

Yemek Tarifi 48



Deniz ürünü
risotto

Yemek Tarifi 49



Etlı patlıcan yemeği

Yemek Tarifi 50



Etlı ravioli

Yemek Tarifi 51



Şehriyeli pirinç
pilavı

Yemek Tarifi 52



Dana etli bulgur pilavı

Yemek Tarifi 53



Bulgur pilavı

Yemek Tarifi 54



Menemen

Yemek Tarifi 55



Hamsi balığı

Yemek Tarifi 56



Tavuk sote

Yemek Tarifi 57



İzmir köfte

Yemek Tarifi 58



Kuru fasulye

Yemek Tarifi 59



Etlı nohut

Yemek Tarifi 60



Musakka

Yemek Tarifi 61



Tekirdağ köftesi

Yemek Tarifi 62



Kağıtta tavuk

Yemek Tarifi 63



Karniyarik

Yemek Tarifi 64



İspanak yemeği

Yemek Tarifi 65



Bakla

Yemek Tarifi 66



Kadınbuda köfte

Yemek Tarifi 67



Orman kebabı

Yemek Tarifi 68



Köfte

Yemek Tarifi 69



Çupra balığı

Yemek Tarifi 70



İç pilav

Yemek Tarifi 71



Sebzeli pilav

Yemek Tarifi 72



Patates kızartması

Buharda pişirilen yemekler

Yemek Tarifi 73



Buharda sebze

Yemek Tarifi 74



Buharda Köfte

Yemek Tarifi 75



Buharda levrek

Yemek Tarifi 76



Buharda patatesli somon

Yemek Tarifi 77



Mantı

Ekmek

Yemek Tarifi 78



Beyaz ekmek

Yemek Tarifi 79



Mısır ekmeği

Yemek Tarifi 80



Yulaf ekmeği

Hamur işleri

Yemek Tarifi 81



Klasik bisküvi

Yemek Tarifi 82



Çikolatalı kek

Yemek Tarifi 83



Kabak keki

Yemek Tarifi 84



Şekerpare

Yemek Tarifi 85



Hindistan
cevizli kurabiye

Yemek Tarifi 86



Erikli kek

Yemek Tarifi 87



Baklava

Yemek Tarifi 88



Revani

Yemek Tarifi 89



Deniz Ürünlü pizza

Yemek Tarifi 90



Kıymalı pide

Yemek Tarifi 91



Lahmacun

Tatlılar

Yemek Tarifi 92



Çikolata fondü

Yemek Tarifi 93



Peynirli kek
(cheese cake)

Yemek Tarifi 94



Çikolatalı
portakallı tatlı

Yemek Tarifi 95



Ahududulu lokum

Yemek Tarifi 96



Sütlaç

Yemek Tarifi 97



Muhallebi

Yemek Tarifi 98



Bal kabak tatlısı

Yemek Tarifi 99



Yoğurt

Meşrubat

Yemek Tarifi 100



Meyveli meşrubat



Hafif Salata

Malzemeler:

- Domates – 100 gr
- Salatalık – 100 gr
- Marul – 70 gr
- Karides – 60 gr
- Kaşar – 50 gr
- Zeytinyağı – 30 ml
- Soya sosu – 15 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Karidesleri yıkayarak temizleyin. Sebzeleri ve peyniri 0,5–1 cm'lik küpler şeklinde kesip marul yapraklarını elle parçalayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine 10 ml yağ döküp karidesleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Programın bitmesinden 2 dk. önce soya sosunu ekleyin ve karıştırın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır karidesleri soğutup sebze, peynir ve marul yaprakları ile karıştırın, tuz, baharat ve zeytinyağı (20 ml) dökün.

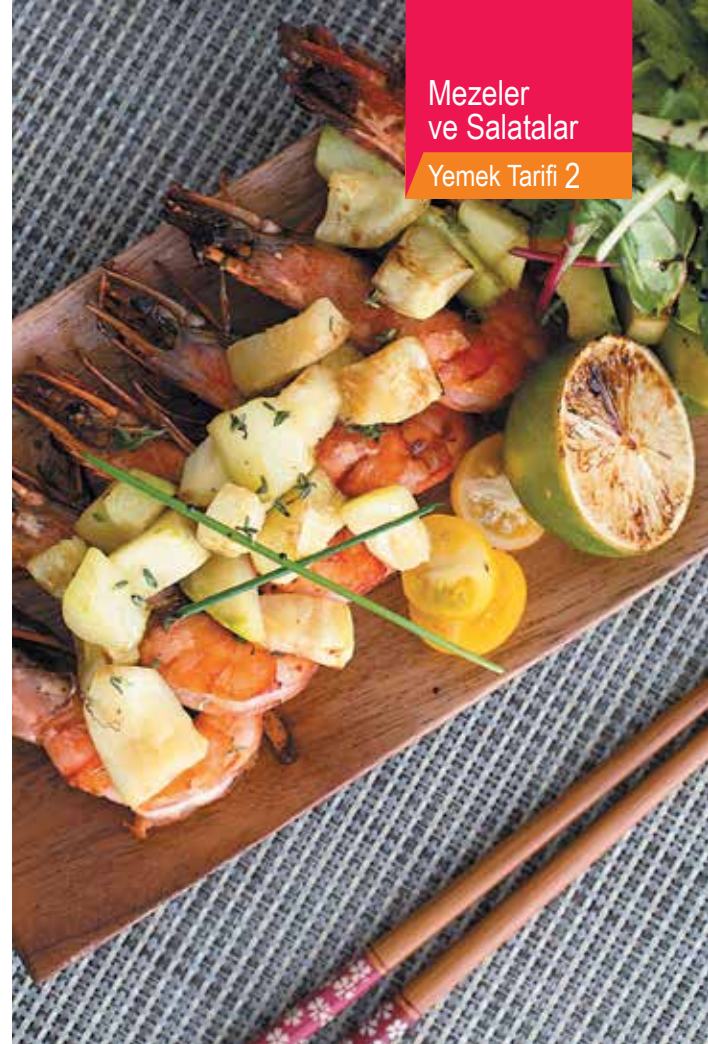
Sıcak Karides Salatası

Malzemeler:

- Karides – 100 gr
- Kabak – 80 gr
- Cherry domates – 80 gr
- Avokado – 80 gr
- Marul – 20 gr
- Taze kırmızı fesleğen – 5 gr
- Zencefil (kök) – 2 gr
- Ayçiçeği yağı – 30 ml
- Zeytinyağı – 10 ml

Yemeğin Tarifi

Karidesleri yıkayarak temizleyin, kuyruklarını ayırın. Kabağı 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Avokado kabuğunu soyup çekirdeği çıkarın ve 1 cm'lik küpler şeklinde doğrayın. Zencefil kökünü soyup ince rendeleyin. Cherry domatesleri ikiye kesin, fesleğeni bıçakla kesin, marul yapraklarını elle parçalayın. Avokado, domates, marul salatası, rendelenmiş zencefil, fesleğen, zeytin yağı ayrı kapta karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçeği yağı döküp karidesleri ve kabağı koyunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar karidesleri ve kabağı bazen çevirip kapağı kapatmadan pişirin. Salata malzemelerinin üstüne kabakları ve karidesleri koyun. Karides ve kabak sıcakken servis yapılır.



Mezeler
ve Salatalar
Yemek Tarifi 2



Kaşarlı Karides

Malzemeler:

- Karides – 200 gr
- Domates – 125 gr
- Kaşar – 100 gr
- Domates salçası – 70 gr
- Soğan – 50 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Karidesleri yıkayın, kaşarı iri rendeleyin, domatesleri ve soğanı 0,5–1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **MULTICOOK**, sıcaklığı **80°C**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Zeytinyağlı Fasulye

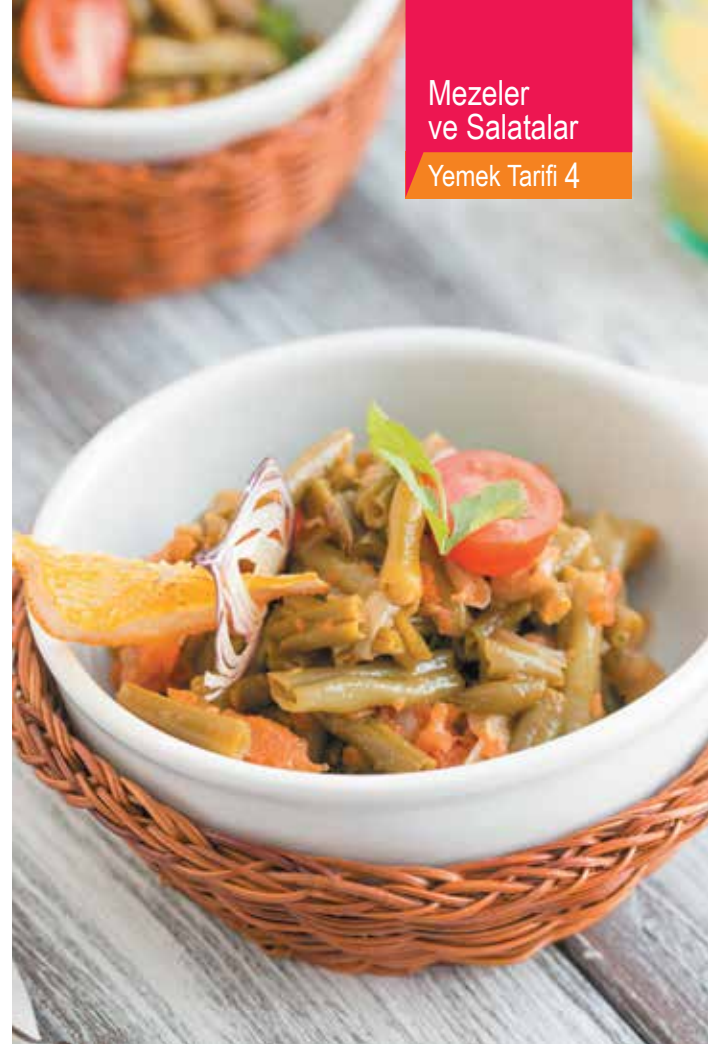
Malzemeler:

- Yeşil fasulye – 300 gr
- Domates – 250 gr
- Soğan – 120 gr
- Zeytinyağı – 30 ml
- Tatlı biber salçası – 20 gr
- Şeker – 3 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Fasulyeyi yıkayıp enine üçe kesin. Soğanı ince ince dilimleyin. Domatesleri soyup rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine zeytin yağı ve soğanı koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Programın bitmesinden 5 dk. önce fasulyeyi ve biber salçasını ekleyin. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. **«Cancel»** tuşuna basınız. Şeker, tuz ve baharat ekleyip karıştırın. Üstüne rendelenmiş domatesleri koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın. **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır yemek soğutulmuş olarak servis yapılır.

Mezeler
ve Salatalar
Yemek Tarifi 4





Patlıcan Meze

Malzemeler:

- Patlıcan – 350 gr
- Domates – 250 gr
- Bitkisel yağ – 50 ml
- Maydanoz (yeşil) – 15 gr
- Sarımsak – 5 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Patlıcanları ve domatesleri 2,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Sarımsak ve yeşilliği bıçakla ince ince doğrayın. Kestiğiniz patlıcanları 10 dakika suya bırakın, sonra suyu dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün ve patlıcanları koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. «**Cancel**» tuşuna basın. Pişirilen patlıcanları peçeteye koyun ki fazla yağ peçetede kalsın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine domatesleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modunun bitmesinden 5 dk. önce patlıcanları ve sarımsağı pişiriciye koyunuz, tuz ve baharat ekleyip karıştırınız. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişiriniz. Yemeği yeşillikle süsleyerek servis yapınız.

Humus

Malzemeler:

- Nohut – 500 gr
- Tahin – 40 gr
- Zeytinyağı – 100 ml
- Limon suyu – 10 ml
- Kimyon – 5 gr
- Sarımsak – 3 gr
- Su – 2 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Nohutu 1 saat sıcak suda bekletin. Sarımsakları ikiye kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün ve nohut koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **GRAIN** olarak, pişirme süresini **1 saat 30 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin ve «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır nohutu ayrı kaba koyun, tahin ekleyin ve blender ile homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine zeytin yağı dökün ve sarımsak ile kimyon ekleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **5 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Sarımsakları yağdan alın. Nohut püresine, kimyon ile sarımsakların pişirildiği yağı, limon suyunu, tuzu ve baharatı ekleyin ve karıştırın.





Beyaz Fasulye Salatası

Malzemeler:

- Beyaz fasulye – 150 gr
- Domates – 250 gr
- Biber – 150 gr
- Yumurta (haşlanmış) – 100 gr (2 adet)
- Soğan – 80 gr
- Zeytinyağı – 50 ml
- Limon suyu – 20 ml
- Su – 1,5 Lt
- Maydanoz – 10 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Fasulyeyi 1 saat sıcak suda bekletin. Domatesleri ve tatlı biberi 1,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Soğanı ince yarım halka şeklinde doğrayın. Yumurtaları uzunlamasına 6 parçaya kesin. Maydanozu bıçakla ince doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, fasulye koyun ve tuz ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **GRAIN** olarak, pişirme süresini **1 saat 30 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Haşlanmış fasulyeyi kevgire dökün. Fasulye, domates, biber ve soğanı ayrı kapta karıştırın. Salataya limon suyu, zeytin yağı, tuz ve baharat ekleyin. Servis yapmadan önce yumurta ve maydanozla süsleyin.

Sigara Boreği

Malzemeler:

- Yufka – 350 gr
- Beyaz peynir – 300 gr
- Taze dereotu – 20 gr
- Zeytinyağı – 100 ml

Yemeğin Tarifi

Dereotunu bıçakla doğrayınız. Peyniri ayrı kapta dereotu ile karıştırınız. Hamuru ince ince açınız ve üçgen haline getiriniz, içine peyniri koyunuz ve sararak sigara haline getiriniz. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökünüz. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayınız. **«Start»** tuşuna basınız. Sigara boreğini bazen çevirerek kapağı kapatmadan çalışma modunu bitinceye kadar pişiriniz.



Mezeler
ve Salatalar

Yemek Tarifi 8



Üzüm Yaprağı Sarması

Malzemeler:

- Üzüm yaprağı – 50 adet
- Pirinç – 200 gr
- Domates salçası – 50 gr
- Üzüm sosu – 20 gr
- Karabiber – 3 gr
- Kurutulmuş zencefil – 3 gr
- Nane – 3 gr
- Tarçın – 2 gr
- Zeytinyağı – 100 ml
- Limon suyu – 20 ml
- Su – 800 ml
- Tuz (isteğe göre)

Yemeğin Tarifi

Pirinci yıkayın. Ayrı kapta pirinç, zeytin yağı (50 ml), zencefil, nane, tarçın, üzüm sosu, biber ve tuzu karıştırın. Üzüm yaprağının üstüne 20 gr iç koyup her tarafını kapatacak şekilde sarın. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine 4 adet üzüm yaprağını koyun ve 50 ml zeytin yağı içine döküp sarmaları koyun. Salçayı su ile karıştırın ve çok fonksiyonlu pişiriciye dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **35 dakika** olarak ayarlayın. «Start» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır sarmaların üzerine limon suyunu dökün. Yemek soğukken servis yapılıır.

Kısır

Malzemeler:

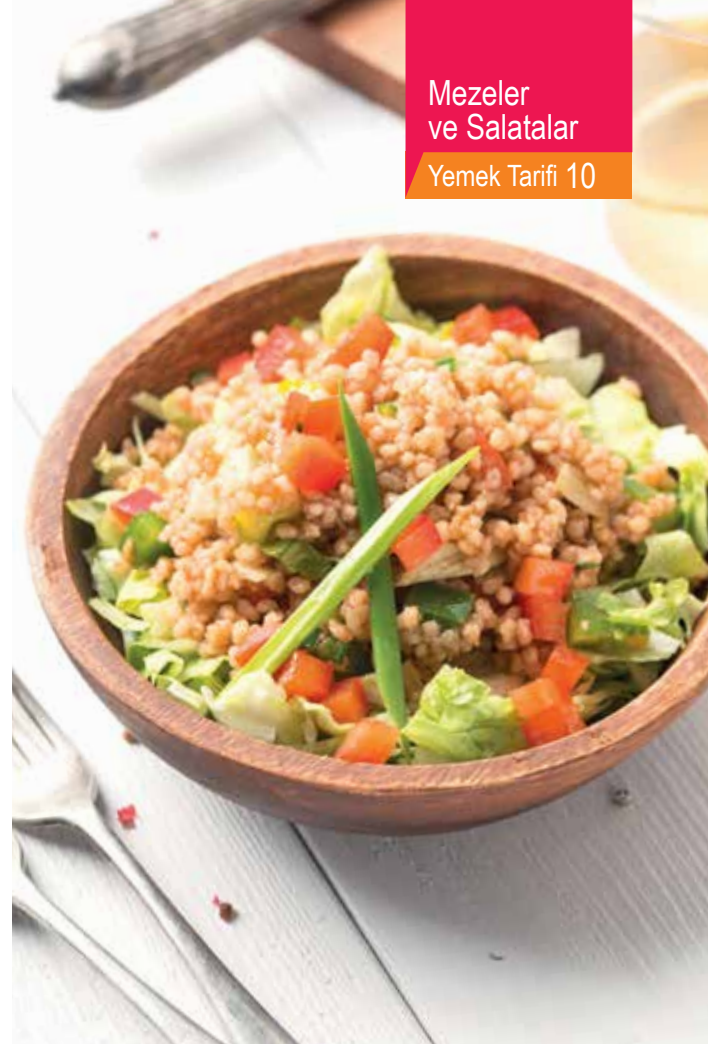
- Bulgur (ince) – 200 gr
- Domates – 150 gr
- Tatlı yeşil biber – 150 gr
- Marul – 30 gr
- Domates salçası – 30 gr
- Yeşil soğan – 10 gr
- Maydanoz (yeşil) – 10 gr
- Zeytinyağı – 30 ml
- Nar sosu – 20 ml
- Su – 400 ml
- Tuz (isteğe göre)

Yemeğin Tarifi

Yeşilliği ve marulu bıçakla doğrayın. Domatesleri ve tatlı biberi 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su ve bulgur dökün, tuz ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu «**Reheat/Cancel**» olarak ayarlayın. **30 dakika** sonra tekrar çalışma modunu «**Reheat/Cancel**» olarak ayarlayın. Hazır bulguru ayrı kaba koyun ve soğutun, içine domates salçasını ilave edip karıştırın. Sebzeler, nar sosu, yeşillik, zeytin yağı ekleyin ve karıştırın. Hazır yemeği yeşillikle süsleyin.

Mezeler
ve Salatalar

Yemek Tarifi 10





Patates Köftesi

Malzemeler:

- Patates – 700 gr
- Bulgur (ince) – 200 gr
- Soğan – 100 gr
- Domates salçası – 25 gr
- Yeşil soğan – 10 gr
- Zeytinyağı – 20 ml
- Su (sıcak) – 40 ml
- Su – 1,5 Lt
- Maydanoz (yeşil) – 10 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Patatesleri dörte kesin, yeşilliği bıçakla doğrayın. Soğanı 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su (1,5 litre) dökün ve patatesi koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **GRAIN** olarak, pişirme süresini **50 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin ve «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır patatesi ayrı kaba koyun, bulgur, sıcak suyu (40 ml), tuz, baharat ekleyip homojen hale getirinceye kadar karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, soğan koyun ve salçayı dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Patatese kavrulmuş soğanı ve yeşilliği ekleyin ve karıştırın. Elde ettiğiniz püreden 6 cm'lik köfteleri yapın.

Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi

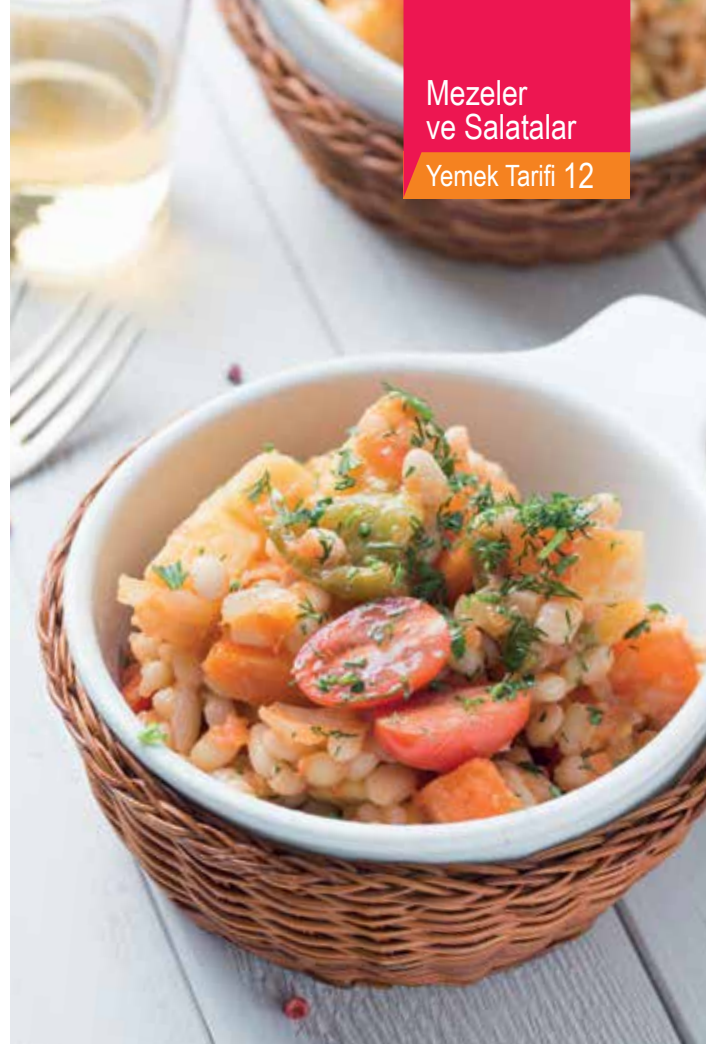
Malzemeler:

- Beyaz fasulye – 200 gr
- Patates – 250 gr
- Domates – 180 gr
- Biber – 180 gr
- Havuç – 150 gr
- Beyaz soğan – 120 gr
- Domates salçası – 20 gr
- Zeytinyağı – 30 ml
- Su – 1,6 Lt
- Maydanoz (yeşil) – 10 gr
- Sarımsak – 5 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Şeker (1 ay kaşığı)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Fasulyeyi 1 saat suda bekletiniz. Havucu, soğanı, patatesleri, tatlı biberi 1,5 cm'lik küpler Şeklinde kesiniz. Sarımsak, maydanoz ve domatesleri bıçakla doğrayınız. Fasulyeyi çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyunuz ve su (1,5 Lt) dökünüz. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **GRAIN** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz ve «**Cancel**» tuşuna basınız. Pişmiş fasulyeyi kevgire dökünüz ve ayrı bir kaba koyunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökünüz, havuç, soğan, patates, biber, sarımsağı koyunuz, su (100 ml) dökünüz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp fasulye, salça, domates, Şeker, baharat ve tuz ekleyiniz ve karıştırınız. Kapağı kapatıp çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz. Servis yapmadan önce yemeğin üzerini maydanoz ile süsleyiniz.

Mezeler
ve Salatalar
Yemek Tarifi 12





Sebzeli Çorba

Malzemeler:

- Patates – 250 gr
- Karnıbahar – 150 gr
- Brokoli – 100 gr
- Havuç – 150 gr
- Soğan – 100 gr
- Konserve mısır – 50 gr
- Yeşil soğan – 10 gr
- Su – 2 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Mısır suyundan ayırın. Patates, soğan ve havucu 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Yeşil soğanı bıçakla doğrayın. Brokoli ve karnıbaharı çiçeklere ayırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bütün malzemeleri koyun (yeşil soğan hariç), su dökün, tuz, baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın. «Start» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır çorbanın üzerine yeşil soğanı serpin.

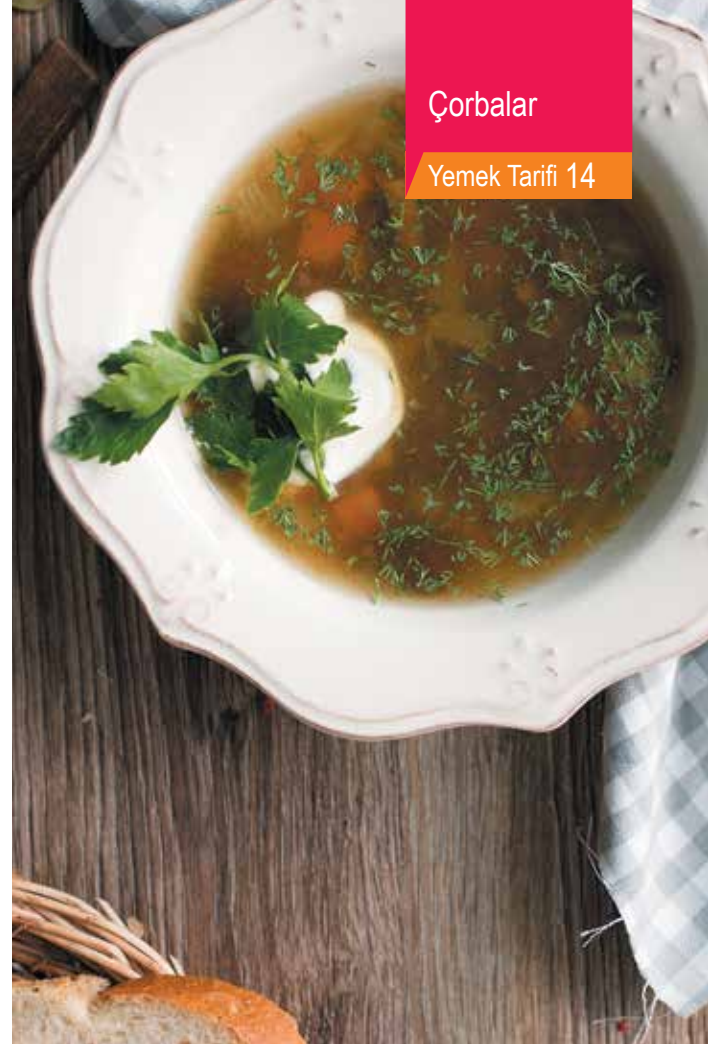
Mantar orbası

Malzemeler:

- Mantar – 300 gr
- Patates – 400 gr
- Havuç – 150 gr
- Soğan – 100 gr
- Su – 2 Lt
- Ayçiçeği yağı – 20 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Mantar ve sebzeler 1 cm'lik küpler Şeklinde kesiniz. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökünüz, havuç ve soğan koyunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişiriniz. «**Cancel**» tuşuna basınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine geri kalan malzemeleri koyunuz, su dökünüz, tuz, baharat ekleyiniz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz.



orbalar

Yemek Tarifi 14



Domates Çorbası

Malzemeler:

- Domates – 600 gr
- Biber – 100 gr
- Soğan – 100 gr
- Domates salçası – 70 gr
- Zencefil (kök) – 10 gr
- Domatesli acı sosu – 5 gr
- Zeytinyağı – 30 ml
- Su – 400 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Zencefil kökünü temizleyin. Sebzeleri ve zencefili 1,5–2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, tuz ve baharat ekleyin, su dökün ve iyice karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır çorbayı ayrı kaba dökün ve blender ile homojen hale getirin.

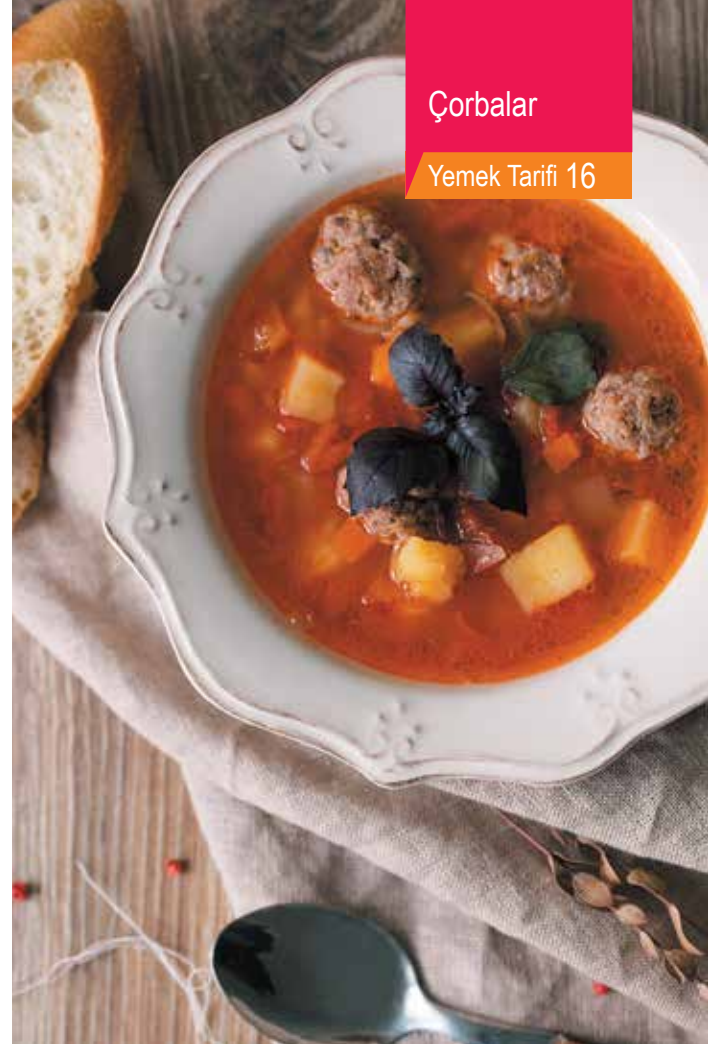
Köfteli Çorba

Malzemeler:

- Kıyma – 200 gr
- Patates – 400 gr
- Havuç – 100 gr
- Soğan – 100 gr
- Domates salçası – 50 gr
- Tereyağı – 20 gr
- Bitkisel Yağ – 30 ml
- Sarımsak – 5 gr
- Su – 1,5 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Kıymadan ceviz büyüklüğünde köfteler yapınız. Soğan, havucu, patatesi 1,5–2 cm'lik küpler şeklinde kesiniz, sarımsağı bıçakla doğrayınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bütün malzemeleri koyunuz, su ve salça dökünüz, tereyağı, tuz ve baharatları ekleyiniz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP**, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz.



Çorbalar

Yemek Tarifi 16



Kremalı Ispanak Çorbası

Malzemeler:

- Taze ıspanak – 300 gr
- Domates – 200 gr
- Soğan – 150 gr
- Tereyağı – 20 gr
- Su – 400 ml
- Krema 10% – 100 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Domatesleri ve soğanı 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, tuz ve baharat ekleyin, su dökün ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın. «Start» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır çorbayı ayrı kaba dökün ve blender ile homojen hale getirin.

Kremalı Sebze Çorbası

Malzemeler:

- Brokoli – 300 gr
- Karnabahar – 300 gr
- Patates – 200 gr
- Havuç – 100 gr
- Su – 1,5 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Patates ve havucu 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, tuz ve baharat ekleyin, su dökün ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır çorbayı ayrı kaba dökün, blender ile homojen hale getirin.



Çorbalar

Yemek Tarifi 18



Kremalı Somon Çorbası

Malzemeler:

- Somon (fileto) – 500 gr
- Patates – 250 gr
- Kabak – 60 gr
- Havuç – 60 gr
- Soğan – 60 gr
- Su – 650 ml
- Krema – 100 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Somon filetosunu yıkayınız. Balığı ve sebzeleri 2 cm'lik küpler şeklinde kesiniz. Krema hariç bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyunuz, tuz ve baharat ekleyiniz, su dökünüz. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz. Hazır çorabayı ayrı bir kaba dökünüz, kremayı ekleyiniz ve blender ile homojen hale getiriniz.

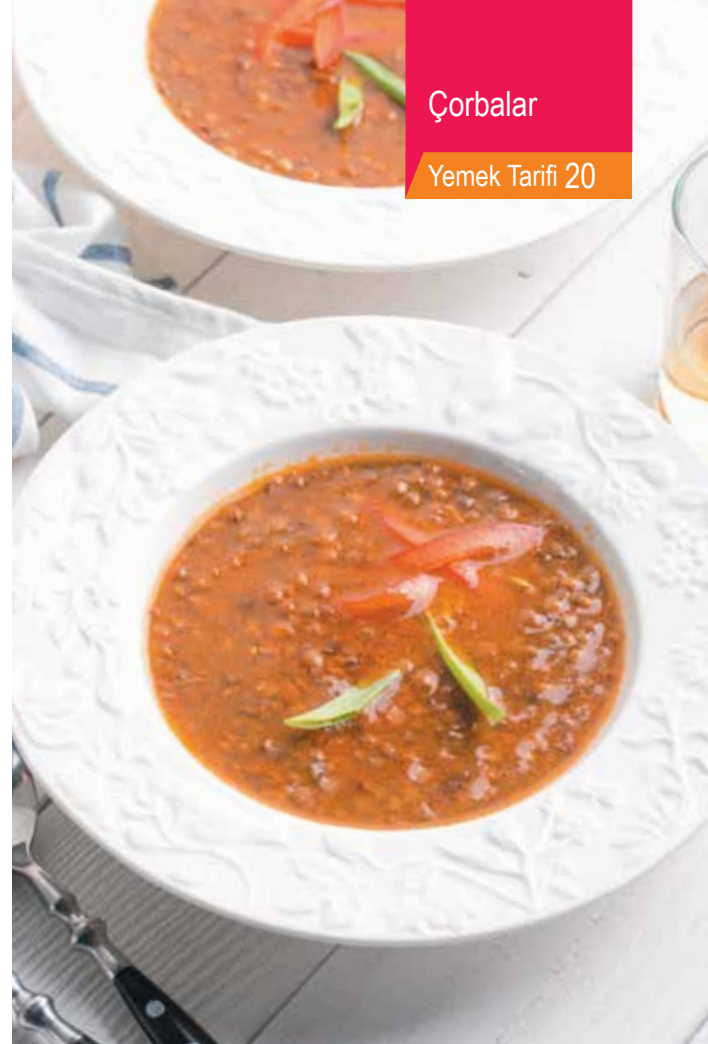
Mercimek Çorbası

Malzemeler:

- Kırmızı mercimek – 300 gr
- Tereyağı – 100 gr
- Domates salçası – 40 gr
- Bitkisel yağ – 20 ml
- Su – 1,5 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

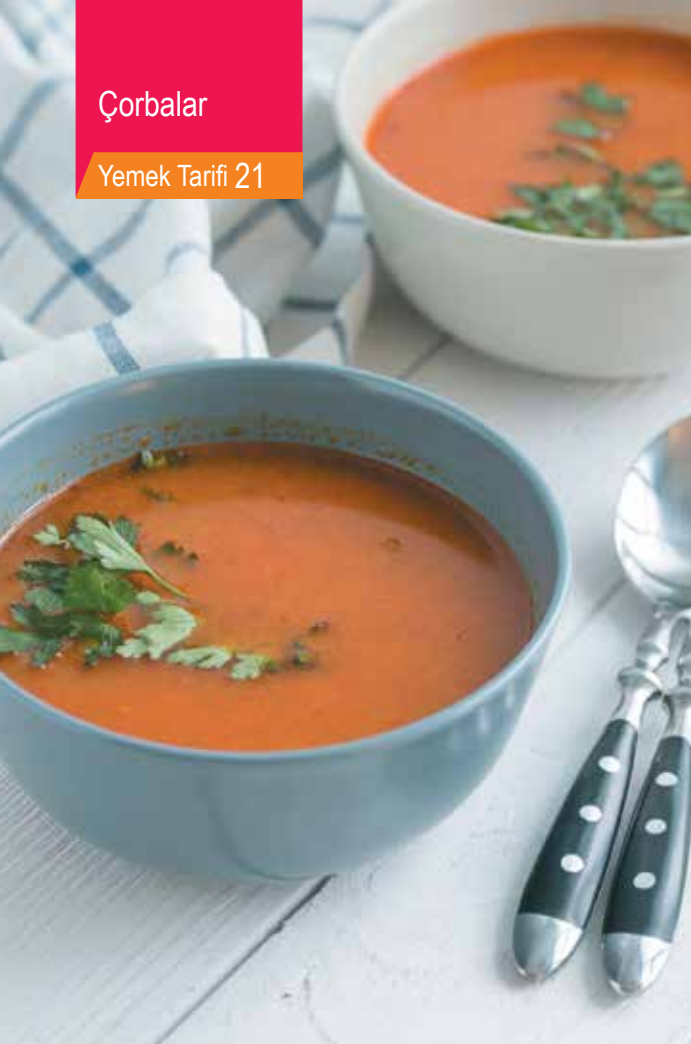
Yemeğin Tarifi

Mercimeği yıkayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağ dökün, tereyağı, salça ve mercimek koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. «**Cancel**» tuşuna basıp içine su dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **1 saat 30 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp tuz, baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitinceye kadar pişirin.



Çorbalar

Yemek Tarifi 20



Tarhana Çorbası

Malzemeler:

- Kıyma – 100 gr
- Tarhana – 200 gr
- Salça – 20 gr
- Tereyağı – 20 gr
- Dana eti bulyon – 1,2 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Tarhanayı et suyu ile karıştırın (300 ml). Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı, kıyma ve salça koyun ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın. «Start» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. «Cancel» tuşuna basıp çok fonksiyonlu pişiricinin içine et suyunu (900 ml) dökün, tuz ile baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve «Start» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp tarhanayı ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Yayla orbası

Malzemeler:

- Yoğurt – 250 gr
- Haşlanmış pirinç – 150 gr
- Yumurta (sarısı) – 50 gr (1 adet)
- Tereyağı – 30 gr
- Un – 20 gr
- Biber (toz) – 2 gr
- Nane (kurutulmuş) – 3 gr
- Su (sıcak) – 2 Lt
- Tuz (isteğe göre)

Yemeğin Tarifi

Yoğurt, yumurta sarısı ve unu ayrı kapta karıştırarak homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı, nane ve pul biberi koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **5 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. **«Cancel»** tuşuna basınız. Baharatlı tereyağı ayrı kaba dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yoğurt karışımını dökün. Sürekli karıştırarak sıcak suyu yavaşca dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır çorbaya baharatlı tereyağı dökün, haşlanmış pirinci ve tuzu ekleyin ve karıştırın.





Domates Çorbası

Malzemeler:

- Domates – 200 gr
- Soğan – 100 gr
- Peynir – 30 gr
- Tavuklu bulyon – 500 ml
- Domates suyu – 250 ml
- Zeytinyağı – 30 ml
- Maydanoz – 10 gr
- Sarımsak – 5 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Domatesleri soyunuz ve 1 cm'lik küpler şeklinde kesiniz. Soğan ve maydanozu bıçakla doğrayınız. Sarımsakları ikiye kesiniz. Peyniri rendeleyiniz. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökünüz ve sarımsakları koyunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **MULTICOOK**, sıcaklığı **140°C**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Programın bitmesinden 10 dk. önce sarımsakları içinden alınız ve soğanı ekleyiniz. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz. «Cancel» tuşuna basınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine et suyunu dökünüz, maydanoz, domates, domates suyu, tuz ve baharatı ekledikten sonra karıştırınız. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz. Servis yapmadan önce üzerine rendelenmiş peynir serpiniz.

Kuzu Çorbası

Malzemeler:

- Koyun eti – 300 gr
- Pirinç – 60 gr
- Havuç – 60 gr
- Yumurta (sarısı) – 50 gr (1 adet)
- Soğan – 45 gr
- Kereviz (kök) – 30 gr
- Yoğurt – 90 gr
- Limon suyu – 20 ml
- Su – 1,5 Lt
- Maydanoz – 60 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

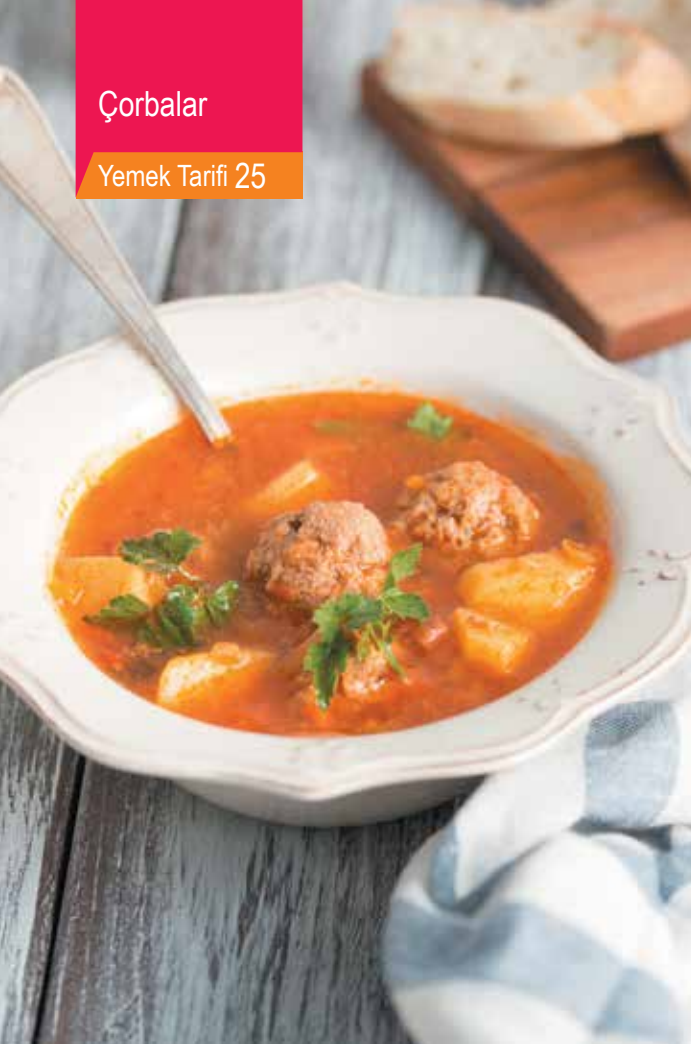
Yemeğin Tarifi

Kuzu etini yıkayınız. Bütün sebzeleri dörde kesiniz. Yoğurdu, yumurta sarısı ve limon suyu ile karıştırınız. Pirinci yıkayınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine et ve sebzeleri koyunuz ve su dökünüz. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **1 saat 20 dakika** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz. «**Cancel**» tuşuna basınız. Haşlanmış eti 2 cm'lik küpler şeklinde kesiniz. Et suyunu çok fonksiyonlu pişiricinin içine dökünüz. Et, pirinç, tuz, baharatları ekleyiniz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modunun bitmesinden 10 dakika önce kapağı açıp sürekli karıştırarak yoğurt karışımını ekleyiniz. Kapağı kapatınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz.

Çorbalar

Yemek Tarifi 24





Izmir Köfte Çorbası

Malzemeler:

- Kıyma – 500 gr
- Patates – 500 gr
- Domates – 350 gr
- Domates salçası – 140 gr
- Soğan – 120 gr
- Biber – 120 gr
- Yumurta – 50 gr (1 adet)
- Kuru ekme  parçaları – 50 gr
- Bitkisel Yağ – 30 ml
- Paprika (pul) – 15 gr
- Maydanoz – 10 gr
- Sarımsak – 3 gr
- Kimyon (pul) – 3 gr
- Su – 1,5 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğın Tarifi

Patatesi 2 cm'lik küpler şeklinde doğrayınız. Patates hariç bütün sebzeleri ve maydanozu bıçakla doğrayınız. Ayrı bir kapta kıyma, tuz, yumurta, maydanoz, tatlı biberi ekleyiniz ve iyice karıştırınız. Mevcut karışımdan 5 cm'lik köfteler yapınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökünüz, domates, tatlı biber ve salça koyunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişiriniz. «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır sebzeleri diğer bir kaba koyunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökünüz, köfteleri ve patatesi koyunuz. Kapağı kapatınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **50 dakika** olarak ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp içine kavrulmuş sebzeleri, kimyon, sarımsak, tuz ve baharatları ekleyiniz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. Çalışma modunu bitinceye kadar pişiriniz.

Balık Çorbası

Malzemeler:

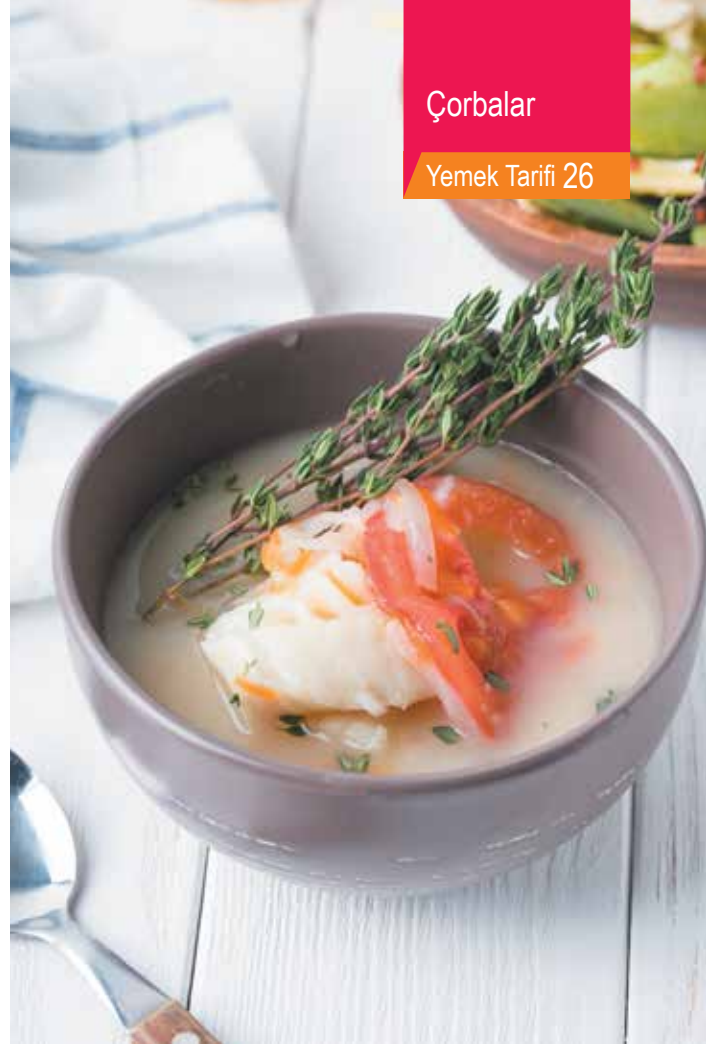
- Beyaz etli balık fileto – 400 gr
- Un – 10 gr
- Domates – 200 gr
- Su – 1.2 Lt
- Mantar – 100 gr
- Sarımsak – 5 gr
- Havuç – 100 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Soğan – 100 gr
- Baharatlar
- Yumurta (sarı) – 50 gr (1 adet)

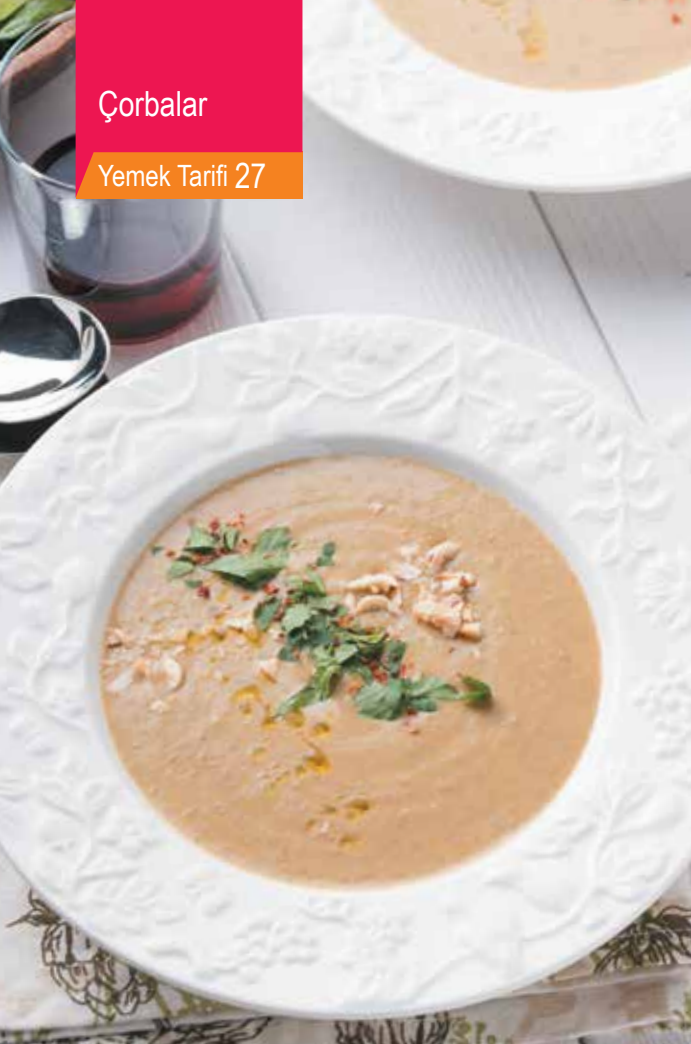
Yemeğin Tarifi

Filetoyu 100 gr'lık parçalara kesin. Domatesleri halka olarak, soğanı ince doğrayın. Havucu rendeleyin, sarımsağı bıçakla doğrayın. Mantarları dilim dilim kesin. Yumurta sarısı, su ve unu ayrı kaptan homojen hale getirin ve çok fonksiyonlu pişiricinin içine döküp havucu ve soğanı ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP**, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 20 dakika önce kapağı açın ve domatesleri, mantarı, balığı, sarımsağı, tuzu ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Çorbalar

Yemek Tarifi 26





Patatesli Kırmızı Mercimek Çorbası

Malzemeler:

- Kırmızı mercimek – 250 gr
- Patates – 200 gr
- Havuç – 150 gr
- Soğan – 120 gr
- Yumurta (sarı) – 50 gr (1 adet)
- Buğday unu – 20 gr
- Tereyağı – 20 gr
- Tavuklu bulyon – 800 ml
- Süt – 250 ml
- Su – 250 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Soğanı bıçakla doğrayın. Havucu rendeleyin. Patatesi 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Mercimeği yıkayın. Yumurta sarısını süt ile çırpın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı ve soğanı koyun ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Programın bitmesinden 5 dk. önce unu ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır soğanı ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine et suyunu dökün, mercimek, su, patates, havuç ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce kapağı açıp içine yumurta sarısı karışımını, tuz ve baharatı ekledikten sonra karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır çorbayı ayrı kaba dökün ve blender ile homojen hale getirin.

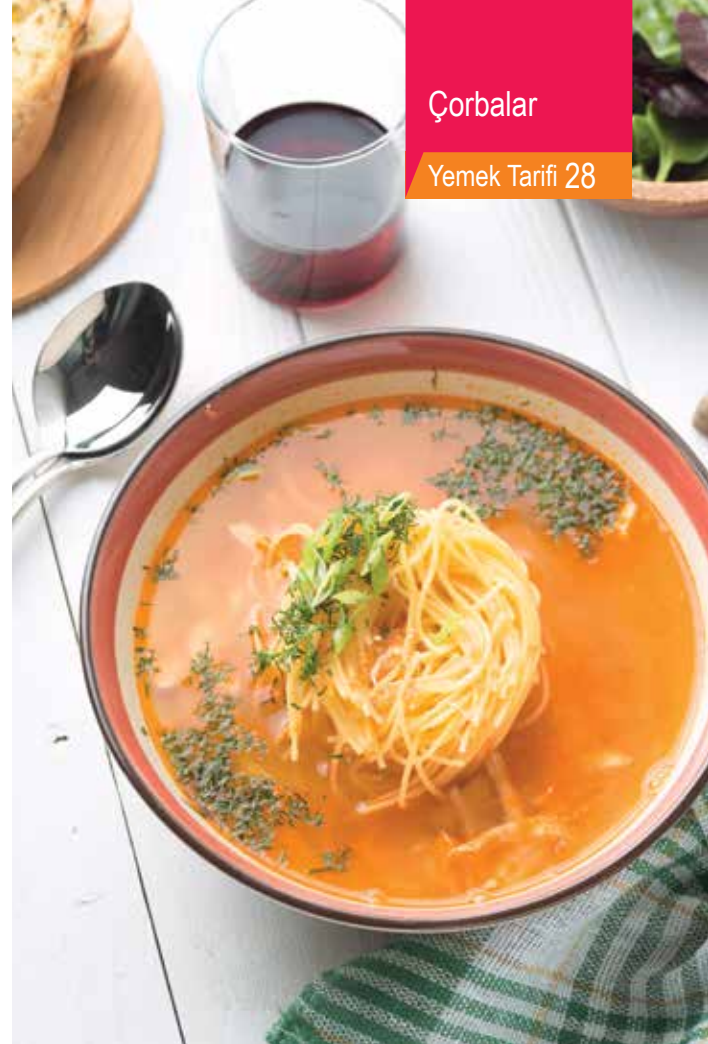
Tavuklu Domates Çorbası

Malzemeler:

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

Yemeğin Tarifi

Sarımsağı bıçakla doğrayın. Domatesleri ince rendeleyin. Tavuk etini yıkayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün ve eti koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. «**Cancel**» tuşuna basınız. Eti soğutun ve elde dilimleyin, et suyunu ayrı kaba dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, sarımsak ve domatesleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. «**Cancel**» tuşuna basınız. Sonra et suyunu ve eti ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce kapağı açıp çok amaçlı pişiricinin içine tel şehriye, tuz ve baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitinceye kadar pişirin.





Tavuk

Malzemeler:

- Tavuk (uyluk) – 400 gr
- Bitkisel Yağ – 60 ml
- Limon suyu – 20 ml
- Sarımsak – 15 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Tavuğu yıkayın, sarımsağı ince rendeleyin. Limon suyu, sarımsak, tuz, baharat karışımı ile tavuğu iyice sürün ve 2 saat buzdolabında bırakın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağ dökün ve tavuğu koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **25 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 12 dakika önce kapağı açın ve tavuğu çevirin. Kapağı kapatın ve çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

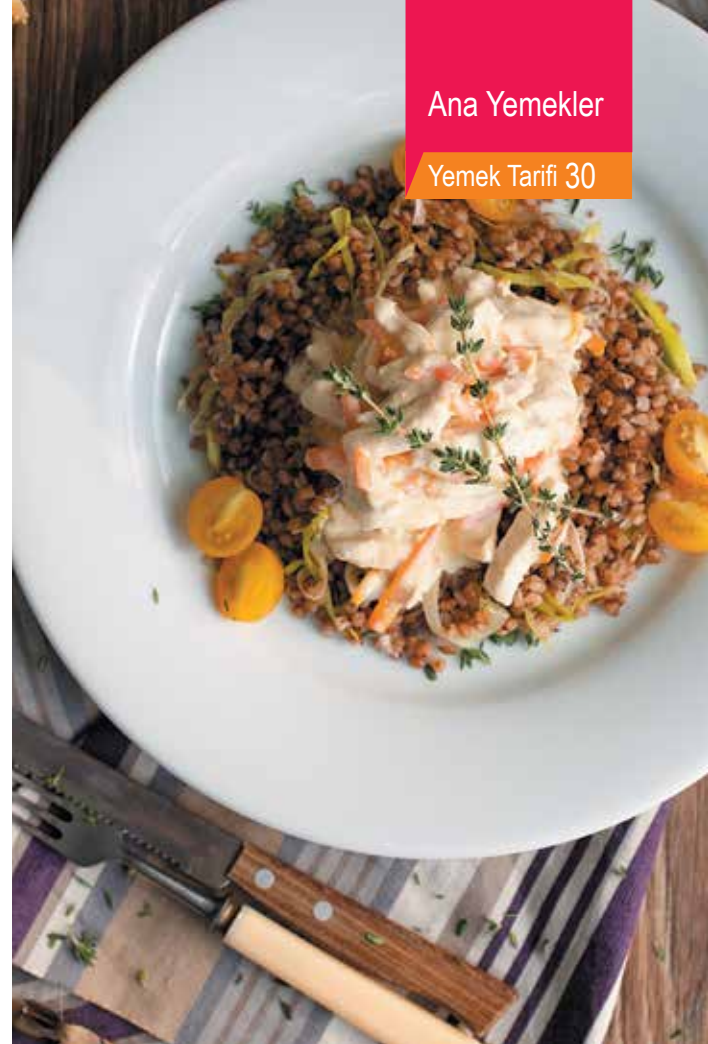
Kremalı Tavuk

Malzemeler:

- Tavuk (fileto) – 550 gr
- Pırasa – 100 gr
- Krema 33% – 500 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Tavuğu yıkayın, 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Soğanı ince ince doğrayın. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, kremayı dökün, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayın. «Start» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 30



Tavuk Kanat Kızartması

Malzemeler:

- Tavuk (kanat) – 350 gr (5adet)
- Bitkisel Yağ – 600 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Tavuk kanatlarını yıkayın, eklem yerlerinden 2 parçaya ayırın. Tuz ve baharatı sürün ve kızartma sepetini koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağ dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **MULTICOOK** olarak, sıcaklığı **170°C**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basın. Programın bitmesinden 10 dk. önce kızartma sepetini yerleştirin. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan pişirin.

Tavuklu Kalamarlı Pilav

Malzemeler:

- Tavuk (göğüs) – 180 gr
- Kalamar – 140 gr
- Haşlanmış pirinç – 120 gr
- Tereyağı – 30 gr
- Krema – 170 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Tavuğu ve kalamarı yıkayın ve ince doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tavuğu, kalamarı, tereyağı, tuz ve baharatı koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Programın bitmesinden 5 dk. önce kremayı ve pirinci ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 32





Peynirli Tavuk Köftesi

Malzemeler:

- Tavuk (fileto) – 500 gr
- Peynir – 120 gr
- Tereyağı – 50 gr
- Breadcrumbs – 30 gr
- Taze maydanoz – 10 gr
- Taze dereotu – 10 gr
- Bitkisel yağ – 70 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Peyniri iri rendeleyin, yeşilliği bıçakla doğrayın, peynire yeşilliği, tereyağı ve tuzu ekleyin. Peynir karışımından toplar yapıp 5 dakika derin dondurucuya koyun. Tavuk filetosunu yıkayın, kıyma makinesi ile kıyma haline getirin, tuz ve baharatı ekleyin ve homojen hale getirin. Kıymadan yufka yapın ve her yufkanın içine peynir topunu koyun, köfte haline getirin ve ekmek kırıntısına batırın. Kızartma sepetine bir tabaka olarak koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **MULTICOOK** olarak ayarlayın, sıcaklığı **170°C**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basın. Programın bitmesinden 10 dk. önce kızartma sepetini yerleştirin. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Barbekü Soslu Hindi

Malzemeler:

- Hindi (fileto) – 300 gr
- Bitkisel yağ – 40 ml
- Barbekü sosu – 30 gr
- Hardal – 5 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Et filetosunu yıkayın ve 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Barbekü sosunu hardalla karıştırarak homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine filetoyu koyun, tuz, bitkisel yağ ve baharatı ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **12 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Yemeğin yanında sos servisini de yapın.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 34





Kaz Göğsü

Malzemeler:

- Kaz eti (göğsü) – 200 gr
- Sirke – 10 ml
- Su – 10 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Eti yıkayın, tuz ve baharatı sürün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine, derisi dibine gelecek şekilde kazı koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 7 dakika önce kazı çevirin. Çalışma modu bitmeden 2 dakika önce etin üstüne sirke ve su dökün. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitinceye kadar çevirerek pişirin.

Dana Biftek

Malzemeler:

- Dana eti (ince kenar) – 300 gr
- Bitkisel Yağ – 20 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Eti yıkayın, kurutun, tuz ve baharatı sürün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağ dökün ve eti koyup, kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp eti çevirin. Kapağı kapatın ve çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 36





Dana Gulaş

Malzemeler:

- Dana eti (fileto) – 700 gr
- Soğan – 200 gr
- Domates salçası – 100 gr
- Sirke – 50 ml
- Su – 50 ml
- Zeytinyağı – 70 ml
- Sarımsak – 2 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Dana filetosunu yıkayın. Eti ve soğanı 2 cm'lik küpler şeklinde kesin, sarımsağı bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine et ve soğanı koyun, zeytin yağı dökün, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **2 saat** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 60 dakika önce kapağı açıp salça ve sarımsağı ekleyin, sirke ve su dökün ve karıştırın. Kapağı kapatın ve çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Meksika Usulü Dana Eti

Malzemeler:

- Dana eti (fileto) – 450 gr
- Domates – 350 gr
- Kabak – 250 gr
- Soğan – 250 gr
- Patlıcan – 120 gr
- Domates salçası – 100 gr
- Bitkisel Yağ – 20 ml
- Yeşil çili biber – 20 gr
- Sarımsak – 10 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Çili biberinin içini temizleyin. Biber ile sarımsağı bıçakla rendeleyin. Dana filetosunu yıkayın. Eti ve sebzeleri 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, bütün malzemeleri koyun, tuz ile baharatları ekleyin ve iyice karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 38



Türlü

Malzemeler:

- Kuzu (fileto) – 500 gr
- Patlıcan – 150 gr
- Kabak – 150 gr
- Domates – 150 gr
- Soğan – 150 gr
- Havuç – 150 gr
- Sarımsak – 50 gr
- Bitkisel Yağ – 50 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Kuzu filetosunu yıkayın. Eti ve sebzeleri 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Sarımsağı bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağ dökün, bütün malzemeleri koyun, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **2 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Balık Türlüsü

Malzemeler:

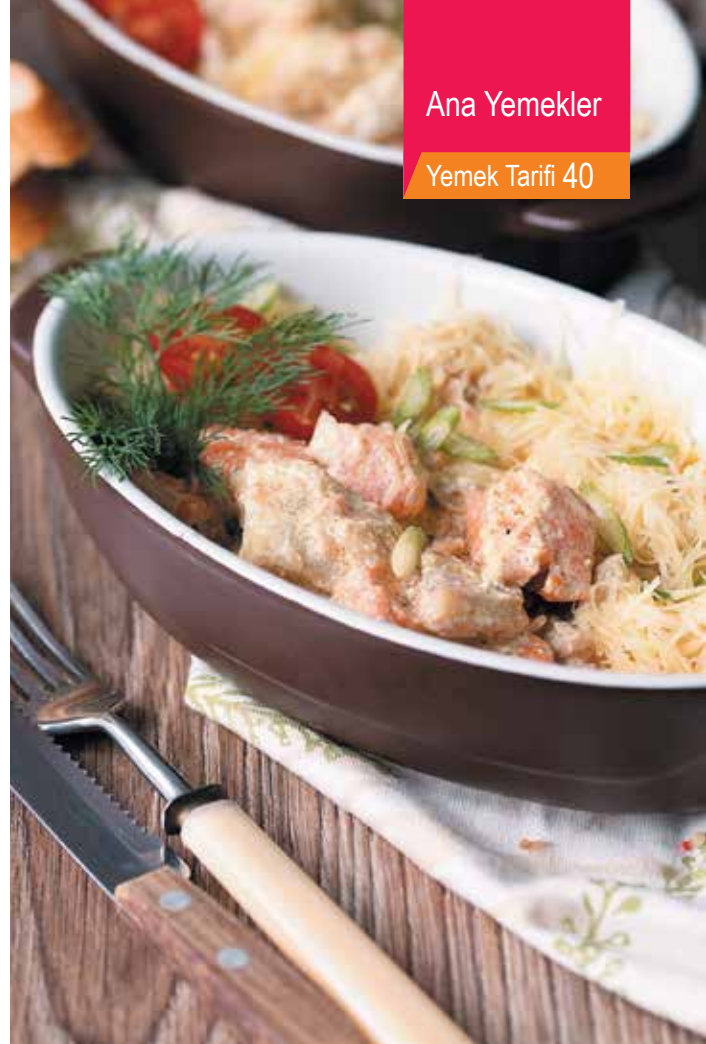
- Levrek (fileto) – 300 gr
- Somon (fileto) – 300 gr
- Kaşar – 100 gr
- Krema 10% – 100 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Levrek ve somon balığı filetosunu yıkayın, 1,5 cm'lik küpler şeklinde kesin, kaşarı iri rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine balıkları koyun, kremayı dökün, tuz ile baharatları ekleyin, karıştırın ve üzerine kaşar serpin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW**, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 40





Alabalık Kızartması

Malzemeler:

- Alabalık (fileto) – 300 gr
- Bitkisel Yağ – 70 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Balığı yıkayın, tuz ve baharatı sürün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağ dökün ve balığı koyun. Kapağı kapatın. **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 7 dakika önce kapağı açıp balığı çevirin. Kapağı kapatın ve çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Peynir Dolgulu Alabalık

Malzemeler:

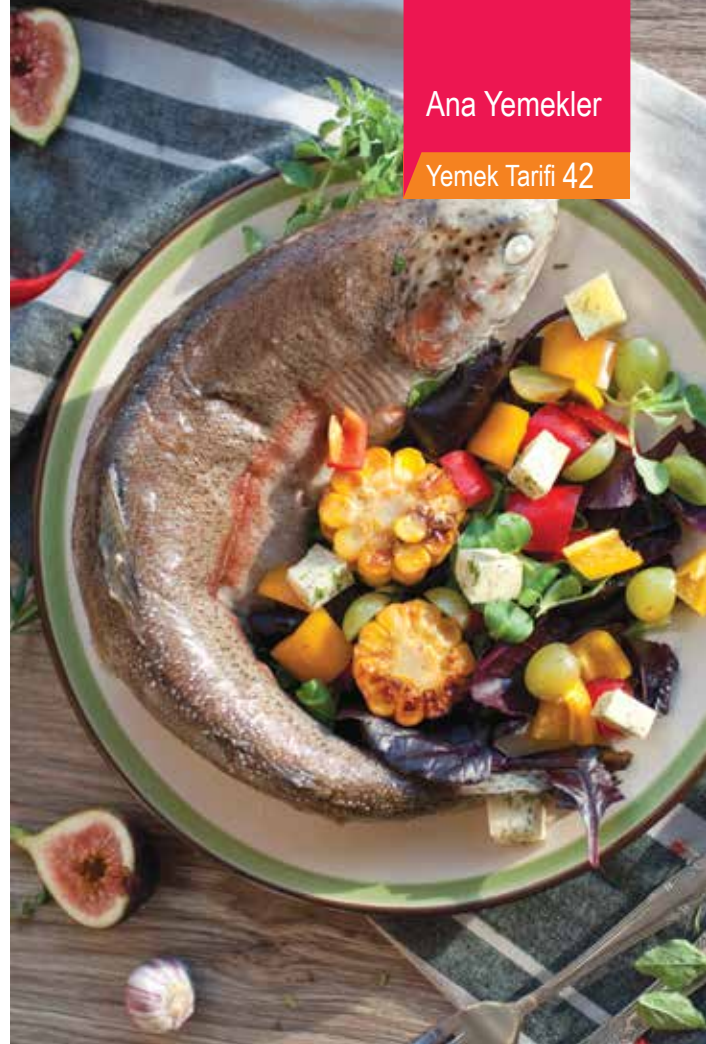
- Alabalık – 500 gr (1 adet)
- Domates – 50 gr
- Soğan – 30 gr
- Zeytin – 20 gr
- Peynir – 10 gr
- Taze dereotu – 10 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Balıkların pullarını ve kılçıkları temizleyin, iyice yıkayın, sonra balığın içini temizleyin. Domatesleri ve soğanı 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin, yeşilliği bıçakla doğrayın, peyniri iri rendeleyin. Domates, peynir, yeşillik, soğan ve zeytini karıştırın, bu karışımla balığı doldurun ve tuz ile baharatları sürün. Bu şekilde hazırlanan balığı çift katlı alüminyum mutfak folyosuna sarın ve çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 42





Alüminyum Mutfak Folyolu Alabalık

Malzemeler:

- Alabalık (fileto) – 280 gr
- Patates – 100 gr
- Havuç – 80 gr
- Soğan – 80 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Balığı yıkayın, 2 cm'lik küpler şeklinde kesin, patates, havuç ve soğanı 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Bütün malzemeleri tuz ve baharatla karıştırarak çift katlı alüminyum mutfak folyosuna koyun, kapatın ve çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Fırında Levrek

Malzemeler:

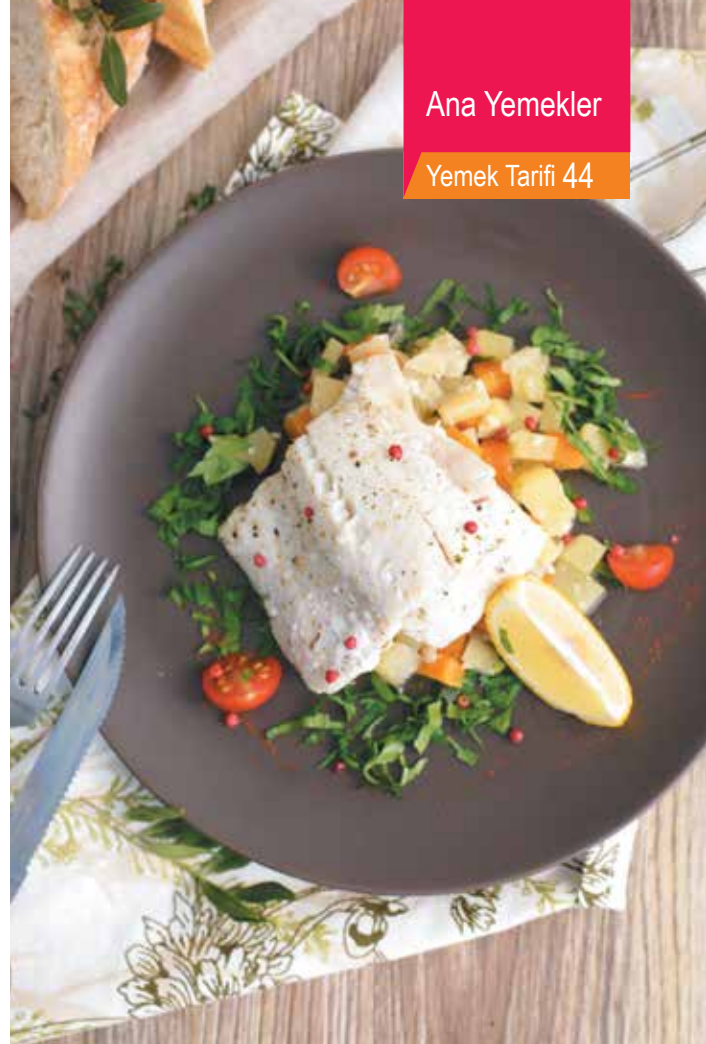
- Levrek (fileto) – 200 gr
- Karides – 80 gr
- Zeytin – 60 gr
- Cherry domates – 60 gr
- Sirke – 5 ml
- Su – 5 ml
- Zeytinyağı – 10 ml
- Biberiye – 6 gr
- Taze maydanoz – 5 gr
- Sarımsak – 3 gr
- Tuz (isteğe göre)

Yemeğin Tarifi

Karidesleri temizleyin ve doğrayın. Balığı temizleyin, tuz ve baharatı sürün. Cherry domatesleri ve zeytinleri ikiye kesin, maydanozu bıçakla doğrayın. Bütün malzemeleri alüminyum mutfak folyosuna koyun, üzerine yağ, su ve sirke serpin, tuz ve biberiye koyun ve folyoyu kapatıp çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır yemeğin üstüne maydanoz serpin.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 44





Kalamar Kızartması

Malzemeler:

- Kalamar – 250 gr
- Kuru Ekmek kırıntıları – 150 gr
- Yumurta – 100 gr (2 adet)
- Un – 100 gr
- Bitkisel yağ – 700 ml

Yemeğin Tarifi

Kalamarları halka olarak doğrayın. Aynı kapta yumurtayı çırpın. Kesilen kalamar halkasını önce una, sonra yumurtaya ve ekmek kırıntısına batırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **MULTICOOK** olarak ayarlayın, sıcaklığı **170°C**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp kalamarların olduğu sepeti, içine yerleştirin. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

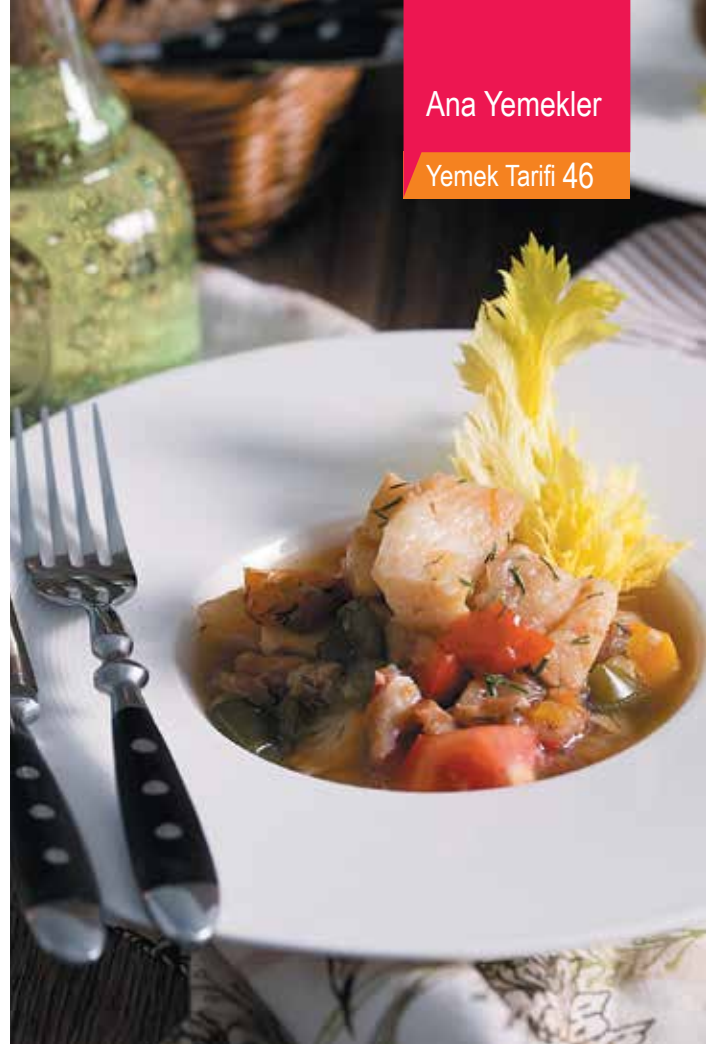
Akdeniz Gulaş

Malzemeler:

- Mezgit veyahut kömür bahğı (fileto) – 400 gr
- Tatlı biber – 250 gr
- Domates – 150 gr
- Soğan – 100 gr
- Domates salçası – 100 gr
- Sarımsak – 8 gr
- Su – 150 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğın Tarifi

Mezgit filetosunu yıkayın. Balğı, biberi ve domatesi 2 cm'lik küpler şeklinde kesin, soğanı 1 cm'lik küpler şeklinde kesin, sarımsağı bıçakla doğrayın. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, su dökün, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.





Dana Etli Pilav

Malzemeler:

- Dana eti (boyun) – 500 gr
- Pirinç – 500 gr
- Havuç – 200 gr
- Soğan – 140 gr
- Bitkisel Yağ – 70 ml
- Sarımsak – 15 gr
- Su – 770 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Pirinci yıkayın. Eti yıkayın ve 2,5-3 cm'lik küpler şeklinde kesin, havucu iri rendeleyin, soğanı ince doğrayın, sarımsağı bıçakla doğrayın. Et, havuç ve soğanı çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, bitkisel yağ, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Etin üstüne pirinci koyup içine sarımsak ekleyin ve su dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **PILAF** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin, hazır yemeği karıştırın.

Deniz Ürünü Risotto

Malzemeler:

- Risotto için pirinç – 300 gr
- Soğan – 50 gr
- Domates – 25 gr
- Karides – 50 gr
- Kabuk ile midye – 40 gr
- Bebek ahtapot – 35 gr
- Kalamar – 30 gr
- Tereyağı – 30 gr
- Sarımsak – 4 gr
- Tavuk suyu – 300 ml
- Sirke – 50 ml
- Su – 50 ml
- Zeytinyağı –20 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Domatesleri 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Sarımsağı bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı, pirinç ve soğanı (kesmeden) koyun. Çalışma modunu **FRY** olarak ayarlayın, pişirme süresini **20 dk.** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basın. Hafiften karıştırarak kapağı kapatmadan pirinç pişirin. Programın bitmesinden 10 dk. önce sirke ve suyu döktükten sonra karıştırın. Programın bitmesinden 9 dk. önce soğanı alın, et suyunu ve zeytinyağı dökün. Sonra deniz ürünlerini koyun, sarımsağı, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın.Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Servis yapmadan önce domatesleri ekleyin.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 48





Etlı Patlıcan Yemeği

Malzemeler:

- Dana eti (fileto) – 150 gr
- Patlıcan – 300 gr
- Domates – 60 gr
- Sarımsak – 60 gr
- Soğan – 50 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Dana etini yıkayın. Patlıcanları uzunlamasına ikiye kesin ve tohumları çıkartın. Et, soğan, sarımsak ve domatesleri kıyma makinesi ile kıyma haline getirin, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Elde ettiğiniz karışımla patlıcanları doldurun, alüminyum mutfak folyosuna sarın ve çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirep kapağını kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE**, pişirme süresini **50 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Etlü Ravioli

Malzemeler:

Hamur için:

- Un – 300 gr
- Yumurta (sarı) – 260 gr (13 adet)
- Tuz (isteğe göre)

İçü için:

- Dana eti – 200 gr
- Kuzu eti – 100gr
- Soğan – 50 gr
- Yumurta – 50 gr (1 adet)
- Tereyağı – 30 gr
- Taze maydanoz – 10 gr
- Taze kişniş – 10 gr
- Sarımsak – 5 gr
- Rendelenmiş hindistan cevizi – 1 gr
- Su – 1 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğün Tarifi

Önce içü hazırlayın ve yeşilliği bıçakla doğrayın. Et, soğan, sarımsak ve tereyağı kıyma makinesi ile kıyma haline getirin, yumurta, yeşillik, tuz ile baharatları ekleyin ve homojen hale getirin. Hamur hazırlanışı: ayrı kaptan un ile yumurta sarısını karıştırarak ve tuz ekleyerek hamuru hazırlayın. Hazırladığınız hamuru 0,2 cm'lik kalınlığına kadar açın ve 5 cm'lik kareler şeklinde kesin. Her karenin içine biraz iç koyun ve üstüne diğer kareyi koyun. Kenarlarını iyice kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün ve tuz ekleyin. Kapağı kapatın. **PASTA** tuşuna basın, pişirme süresi **8 dakikadır**. «**Start**» tuşuna basınız. Sinyal sesinden sonra hazırladığınız ravioliyi içine koyun ve kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 50



Şehriyeli Pirinç Pilavı

Malzemeler:

- Pirinç – 250 gr
- Şehriye – 70 gr
- Tereyağı – 30 gr
- Su – 380 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Berrak su gelene kadar pirinci yıkayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin kabına yağ ve erişte koyunuz. **FRY** programını seçip, **10 dakikalık** pişirme süresini ayarlayınız. «**Start**» tuşuna basınız. Zamanın itmesinden 5 dakika önce kaba pirinç ekleyiniz ve karıştırınız. Ara sıra kapağını açarak programın bitmesine kadar pişirin. «**Cancel**» düğmesine basınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin kabına su dökünüz, tuz ve baharatları ilave edip karıştırınız. Kapağı kapatınız. **30 dakikalık** pişirme süresine sahip olan **GRAIN** programını seçiniz. «**Start**» tuşuna basınız. Programın sonuna kadar pişiriniz.

Dana Etli Bulgur Pilavı

Malzemeler:

- Bulgur – 200 gr
- Dana kıyma – 500 gr
- Havuç – 150 gr
- Soğan – 120 gr
- Kuru erik (çekirdeksiz) – 100 gr
- Maydanoz – 10 gr
- Paprika (pul biber) isteğe göre
- Bitkisel Yağ – 50 ml
- Su – 300 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Soğanı ve havucu 1 cm'lik küpler şeklinde kesin, maydanozu bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün ve soğan ile havucu koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce çok fonksiyonlu pişiricinin içine kıyma, kuru erik ve paprikayı koyun ve karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Daha sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, bulgur, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Karıştırdıktan sonra kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **PILAF**, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Servis yaparken üzerine maydanoz serpin.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 52



Bulgur Pilavı

Malzemeler:

- Bulgur – 250 gr
- Domates – 350 gr
- Tatlı biber – 200 gr
- Soğan – 100 gr
- Tereyağı – 20 gr
- Domates salçası – 10 gr
- Zeytinyağı – 10 ml
- Su – 300 ml
- Sarımsak – 5 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Soğanı, sarımsağı ve tatlı biberi bıçakla doğrayın. Domatesleri ince rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine zeytin yağı dökün, tereyağı, soğanı, sarımsağı, domatesleri, biberi ve salçayı ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra **«Cancel»** tuşuna basınız. Daha sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, bulgur, tuz ile baharatları ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **GRAIN** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Menemen

Malzemeler:

- Domates – 350 gr
- Yumurta – 100 gr (2 ad.)
- Tatlı biber – 180 gr
- Soğan – 80 gr
- Bitkisel yağ – 30 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Biberi 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Soğanı yarım halka olarak doğrayın. Domatesleri blender ile püre haline getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, soğanı ve biberi koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Programın bitmesinden 10 dakika önce kaseye domatesleri koyup karıştırınız. Pişirmenin bitmesinden 5 dakika önce kaseye yumurta kırıp dökünüz. Tuz ve baharatları ilave edip karıştırınız. Programın sonuna kadar pişiriniz.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 54



Hamsi Balığı

Malzemeler:

- Hamsi – 500 gr
- Domates – 250 gr
- Tatlı biber – 150 gr
- Limon – 120 gr
- Soğan – 100 gr
- Zeytinyağı – 30 ml
- Sarımsak – 5 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Balığın içini temizleyin, kafasını kesin, balığa tuz sürün. Sarımsağı bıçakla doğrayın. Soğan ile biberi doğrayın, limon ve domatesi halka olarak kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini zeytin yağı (10 ml) ile sürün ve malzemeleri tabaka tabaka olarak aşağıdaki sırayla düzenli koyun: soğan, hamsi, sarımsak ve baharat, biber, domates, limon. Sonra tuz ekleyin ve üzerine zeytin yağı (20 ml) serpin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Tavuk Sote

Malzemeler:

- Tavuk (göğüs) – 500 gr
- Domates – 350 gr
- Tatlı kırmızı biber – 200 gr
- Tatlı yeşil biber – 200 gr
- Soğan – 100 gr
- Domates salçası – 20 gr
- Ayçiçeği yağı – 40 ml
- Su – 100 ml
- Köri – 3 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Salçayı su ve köri ile karıştırın. Tavuk göğsünü yıkayın. Tavuğu ve sebzeleri 1,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağı dökün ve sebzeler ile tavuğu koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra **«Cancel»** tuşuna basınız. Salçayı pişiricinin içine dökün, tuz ve baharatı ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 56



İzmir Köfte

Malzemeler:

- Dana Kıyma – 500 gr
- Patates – 400 gr
- Domates – 350 gr
- Tatlı biber – 300 gr
- Soğan – 100 gr
- Yumurta – 50 gr (1 adet)
- Kuru ekmek kırıntısı – 40 gr
- Domates salçası – 25 gr
- Bitkisel Yağ – 30 ml
- Su – 1 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Biberi iri halkalar olarak doğrayın. Domatesleri ve patatesi iri kesin. Soğanı doğrayın. Salçayı su, tuz ve baharatla ayrı kaptaki karıştırın. Kıymayı soğan, kuru ekmek, yumurta, tuz ve baharatla karıştırarak homojen hale getirin ve 50 gr'lık uzun köfte yapın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağı dökün ve köfteleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce köfteleri çevirin. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine patates, domates, biber ve salçayı koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Kuru Fasulye

Malzemeler:

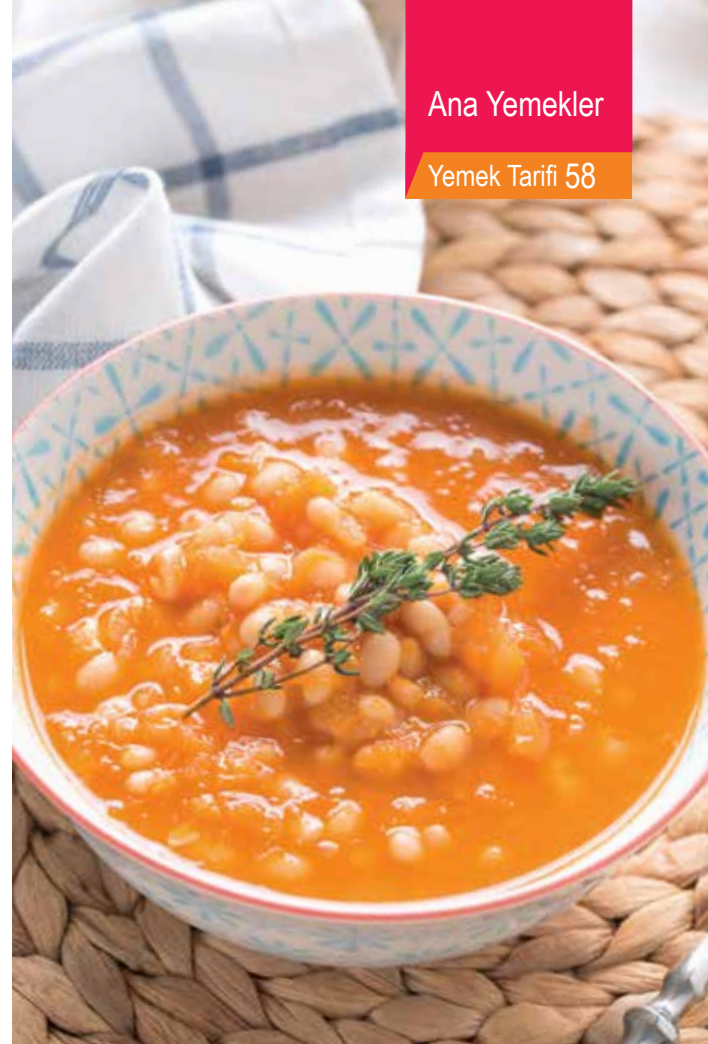
- Beyaz kuru fasulye – 350 gr
- Domates – 800 gr
- Havuç – 150 gr
- Soğan – 150 gr
- Limon suyu – 30 ml
- Bitkisel Yağ – 20 ml
- Maydanoz (yeşil) – 10 gr
- Sarımsak – 5 gr
- Şeker – 5 gr
- Su – 1,8 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Fasulyeyi yıkayın ve 8–12 saat suda bekletin. Domatesleri kaynar suda bekletin, kabuğunu soyun ve blender ile homojen hale getirin. Soğan, sarımsak ve maydanozu bıçakla doğrayın, havucu ince rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, fasulyeyi koyun, tuz ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **GRAIN** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Fasulyeyi kevgire dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, sebzeleri, şeker, limon suyu, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Ara sıra karıştırarak açık kapak ile programın bitmesine kadar pişiriniz. «**Cancel**» düğmesine basınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin kasesine fasulyeyi koyup üzerine su (1 Lt) dökünüz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. **STEW** programını seçiniz. Pişirme süresi **20 dakikadır**. Programın bitmesine kadar pişiriniz. Yeşilliklerle süsleyip ikram ediniz.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 58





Etlı Nohut

Malzemeler:

- Nohut – 250 gr
- Kuzu (veya dana eti) – 300 gr
- Soğan – 100 gr
- Tatlı biber – 100 gr
- Kırmızı acı biber (pul) – 3 gr
- Bitkisel Yağ – 30 ml
- Domates salçası – 20 gr
- Tatlı biber salçası – 20 gr
- Su – 2 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Nohutu 8–12 saat suda bırakın. Soğan, et ve tatlı biberi 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su (1 litre) dökün ve nohutu koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **GRAIN** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin, sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Nohutu kevgire dökün ve ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, soğan, biber ve eti koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Pişiricinin kasesine 1 lt. su dökünüz. İçine nohut, acı biber, domates salçası, tuz ve baharatları ilave edip karıştırınız. Kapağı kapatınız. **STEW** programını seçiniz. Pişirme süresi **40 dakikadır**. «**Start**» tuşuna basınız. Programın bitmesine kadar pişiriniz.

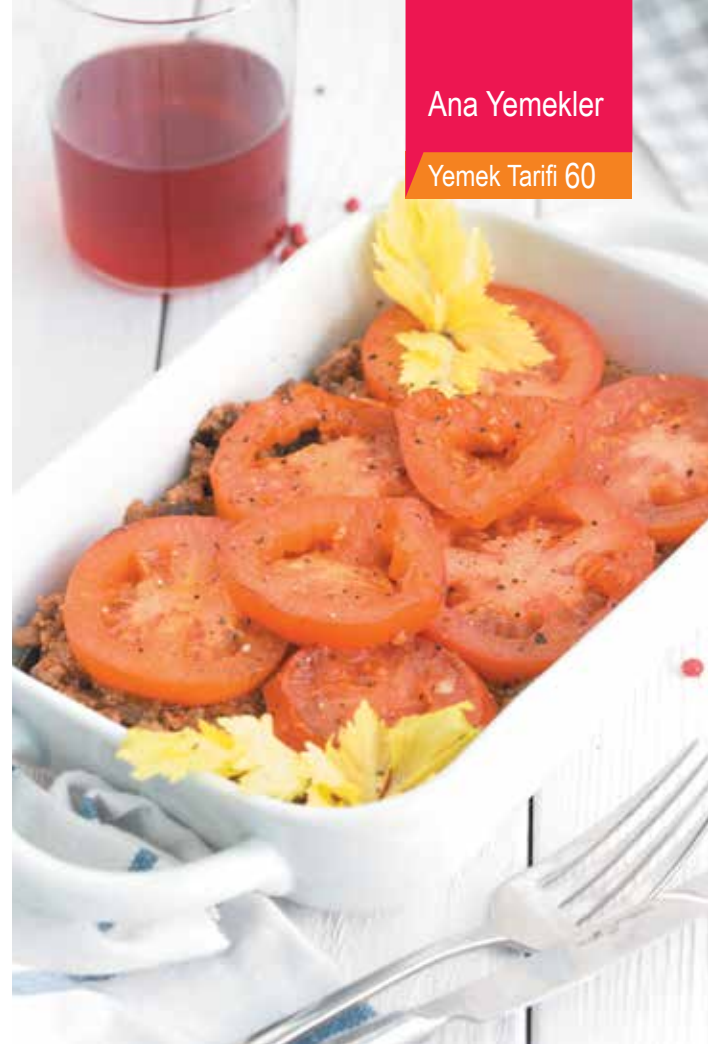
Musakka

Malzemeler:

- Kıyma – 500 gr
- Domates – 350 gr
- Patlıcan – 300 gr
- Soğan – 100 gr
- Yeşil acı biber – 12 gr
- Domates salçası – 10 gr
- Ayçiçeği yağı – 40 ml
- Sarımsak – 3 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Patlıcanları ve domatesleri halka olarak kesin. Patlıcanları 1 saat suda bekletin. Soğan, acı biber ve sarımsağı bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçeği yağı (30 ml) dökün, kıyma, soğan, sarımsak, salçayı koyun, tuz ile baharatları ekleyip karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin ve sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır kıymayı ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini ayçiçeği yağı (10 ml) ile sürün, malzemeleri aşağıdaki sırayla tabaka tabaka koyun: patlıcan, kıyma, domates, acı biber. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 60



Tekirdağ Köftesi

Malzemeler:

- Dana – 500 gr
- Soğan – 150 gr
- Soyulmuş ceviz – 100 gr
- İrmik – 30 gr
- Bitkisel Yağ – 30 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Dana etini, soğanı ve cevizi kıyma makinesinden geçirin. Kıymaya irmik, tuz ve baharatı ekleyip homojen hale getirin. Hazırladığınız kıymadan 100 gr'lık köfteleri yapın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün ve köfteleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan pişirin. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce köfteleri çevirin.

Kağıtta Tavuk

Malzemeler:

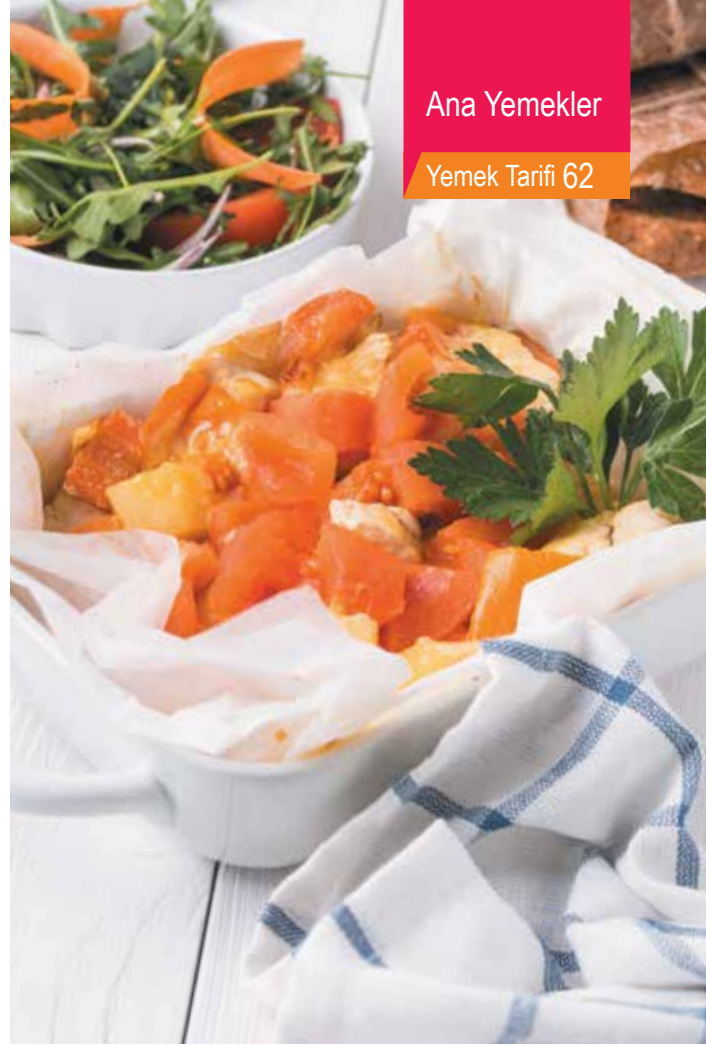
- Tavuk (fileto) – 400 gr
- Patates – 200 gr
- Tatlı biber – 180 gr
- Domates – 150 gr
- Soğan – 100 gr
- Havuç – 100 gr
- Peynir – 100 gr
- Zeytinyağı – 20 ml
- Sarımsak – 3 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Filetoyu yıkayın. Domatesleri kaynar suda bekletip kabuğunu soyun. Tavuğu ve sebzeleri 1,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Sarımsağı bıçakla doğrayın. Peyniri rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, eti ve sebzeleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Alüminyum mutfak folyosuna hazır tavuğu ve sebzeleri koyun, tuz ile baharatları ekleyin, üzerine peyniri serpin, domatesleri koyun ve folyoyu kapatın. Folyoya sarılan tavuğu çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **50 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 62





Karniyarık

Malzemeler:

- Patlıcan – 400 gr (2 ad.)
- Kıyma – 250 gr
- Domates – 150 gr
- Tatlı biber – 120 gr
- Soğan – 50 gr
- Domates salçası – 20 gr
- Bitkisel Yağ – 40 ml
- Sarımsak – 2 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Patlıcanları uzunlamasına ikiye kesin ve tohumları çıkartın. Soğan ve sarımsağı bıçakla doğrayın. Domates ve tatlı biberi 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ (20 ml) dökün, patlıcanları koyun ve tuz ekleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan patlıcanları çevirerek çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır patlıcanları kağıt havluya koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ (20 ml) dökün, kıyma, soğan, sarımsak, salça, domates ve biberi koyun, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Patlıcanları, elde ettiğiniz karışımla doldurun. Pişiricinin dibine mutfak kağıdını ve üstüne patlıcanları koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Ispanak Yemeği

Malzemeler:

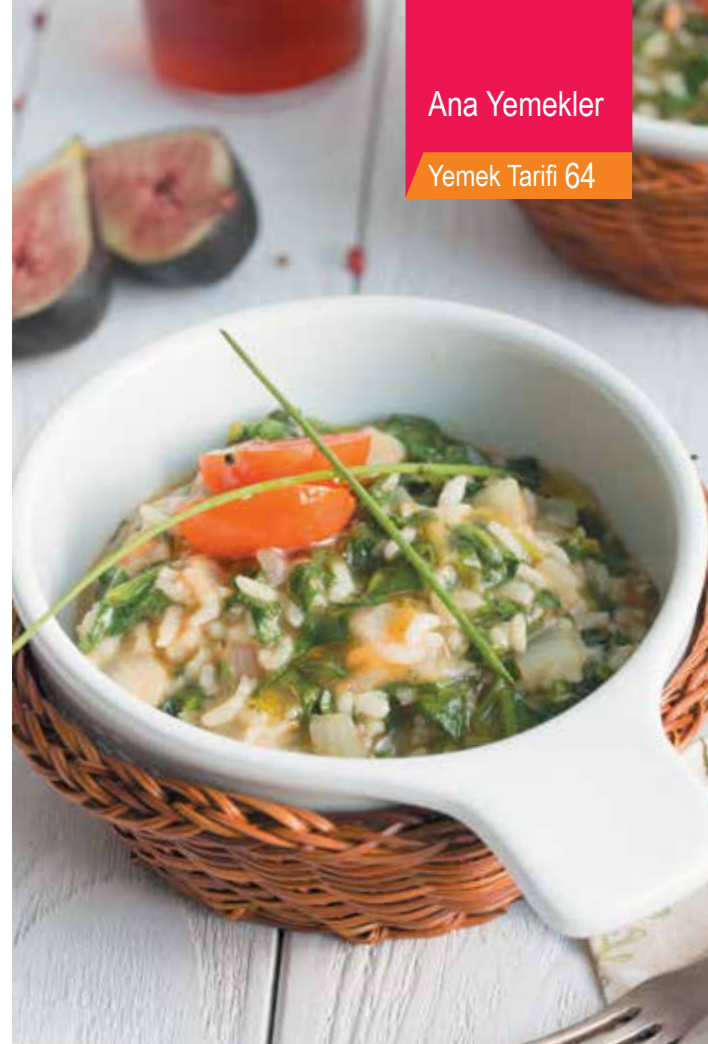
- Taze ıspanak – 200 gr
- Domates – 200 gr
- Soğan – 100 gr
- Pirinç – 50 gr
- Zeytinyağı – 30 ml
- Limon suyu – 20 ml
- Su – 300 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Pirinci yıkayın. Soğan ve domatesleri 1 cm'lik kppler şeklinde kesin. Ispanağı yıkayın ve ince doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, soğan ve domatesleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra **«Cancel»** tuşuna basınız. Kaseye pirinci koyunuz, su döküp tuz, baharatları ilave ediniz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. **GRAIN** programını seçiniz. Pişirme süresi **30 dakikadır**. Programın bitmesinde 10 dakika önce kapağı açınız, içine ıspanağı koyup karıştırınız. Kapağı kapatınız. Programın bitmesine kadar pişiriniz. Pişmiş yemeğe limon suyu ilave edip karıştırınız.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 64





Bakla

Malzemeler:

- Et (kuzu veya dana) – 400 gr
- Taze fasulye – 600 gr
- Patates – 400 gr
- Domates – 400 gr
- Havuç – 150 gr
- Soğan – 100 gr
- Ayçiçeği yağı – 40 ml
- Su – 1 Lt
- Tuz
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Eti yıkayın. Et ve patatesi 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Havucu halka olarak doğrayın. Soğan ve domatesleri 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Baklaları temizleyin ve 1 saat sıcak suda bekletin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ (20 ml) dökün, soğan ve domatesleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır soğan ve domatesleri ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ (20 ml) dökün ve et koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Sonra pişiricinin içine havuç, patates ve bakla koyun ve su dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp soğan, domates, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Kadınbudu Köfte

Malzemeler:

- Kıyma – 500 gr
- Haşlanmış pirinç – 100 gr
- Soğan – 100 gr
- Yumurta – 100 gr (2 adet)
- Kuru ekme kırıntısı – 80 gr
- Un – 50 gr
- Limon suyu – 10 gr
- Bitkisel Yağ – 60 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Soğanı doğrayın ve kıymaya (250 gr) ekleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ (30 ml) dökün ve soğanla karıştırılan kıymayı koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra **«Cancel»** tuşuna basınız. Hazır kıymayı ayrı kaba koyun ve soğutun, sonra çiğ kıyma ile karıştırarak limon suyunu, pirinç, yumurta (1 ad.), tuz ve baharatları ekleyin ve homojen hale getirin. Soğuması için buzdolabına 1 saat bırakın. Yumurta (1 ad.) ayrı kapta çırpın. Kıymadan 100 gr'lık köfteleri yapın. Her köftelyi önce una, sonra yumurtaya ve ekme kırıntısına batırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ (30 ml) dökün ve köfteleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Kapağı kapatmayınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp köfteleri çevirin. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitinceye kadar pişirin.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 66



Orman Kebabı

Malzemeler:

- Kuzu veya dana eti – 250 gr
- Patates – 150 gr
- Yeşil biber – 120 gr
- Havuç – 100 gr
- Soğan – 80 gr
- Bezelye (konserve) – 60 gr
- Un – 10 gr
- Bitkisel Yağ – 30 ml
- Su (sıcak) – 400 ml
- Domates salçası – 20 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Eti yıkayın. Et ve patatesi 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Havucu ve biberi 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Soğanı bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, et, soğan, biber ve havucu koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce unu ekleyin, karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su, salça, patates koyun ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEW** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce kapağı açın, bezelye, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

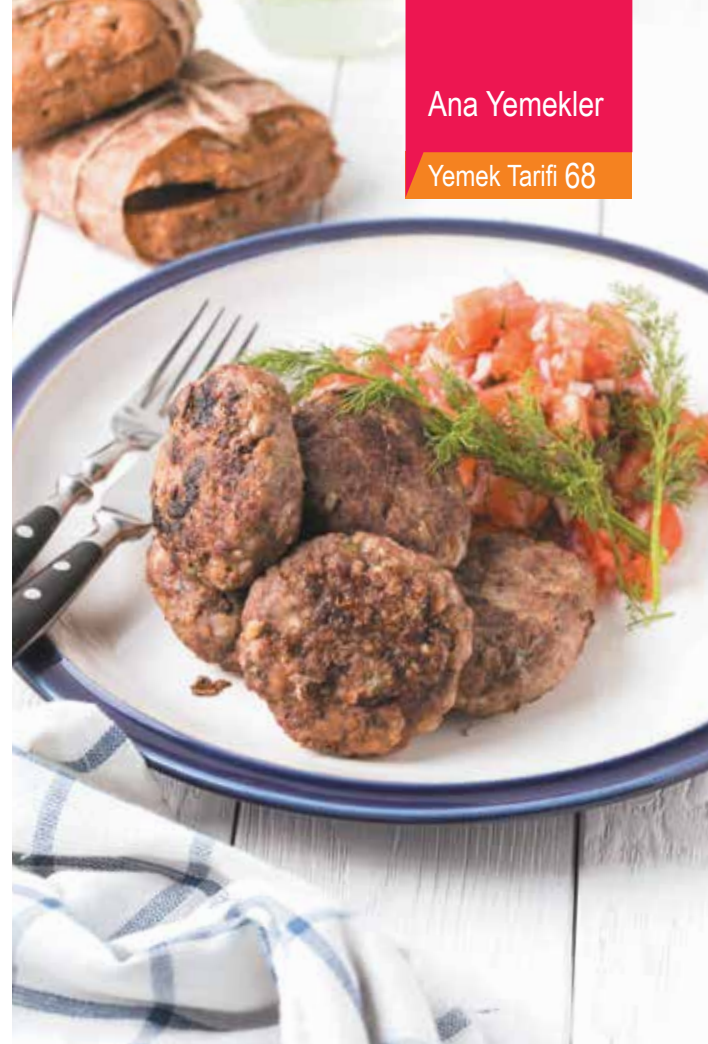
Köfte

Malzemeler:

- Kıyma – 500 gr
- Soğan – 150 gr
- Yumurta – 50 gr (1 adet)
- Un – 30 gr
- Kuru ekme kırıntıları – 20 gr
- Bitkisel Yağ – 30 ml
- Maydanoz (yeşil) – 10 gr
- Sarımsak – 3 gr
- Kimyon – 2 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Soğan ve sarımsağı rendeleyin. Maydanozu bıçakla doğrayın. Kıymaya yumurta, maydanoz, sarımsak, kuru ekme, soğan, kimyon, tuz ve baharatları ekleyin ve homojen hale getirin. 80 gr'lık köfteler yapın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün ve köfteleri koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmayınız. Çalışma modu bitmeden 8 dakika önce köfteleri çevirin. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitinceye kadar pişirin.





Çupra Balığı

Malzemeler:

- Çupra – 500 gr (1 öge)
- Soğan – 150 gr
- Limon – 50 gr
- Tereyağı – 20 gr
- Nane (kurutulmuş)
- Kekik
- Karabiber
- Tuz

Yemeğin Tarifi

Balığın pullarını temizleyin, iyice yıkayın, sonra balığın içini temizleyin, tuz ve baharatı sürün. Limonu doğrayıp balığın içine koyun. Soğanı yarım halkalar olarak, tereyağı istediğiniz şekilde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun, üstüne soğanı, balığı ve tereyağı koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Servis yaparken soğan ve limon kullanın.

İç Pilav

Malzemeler:

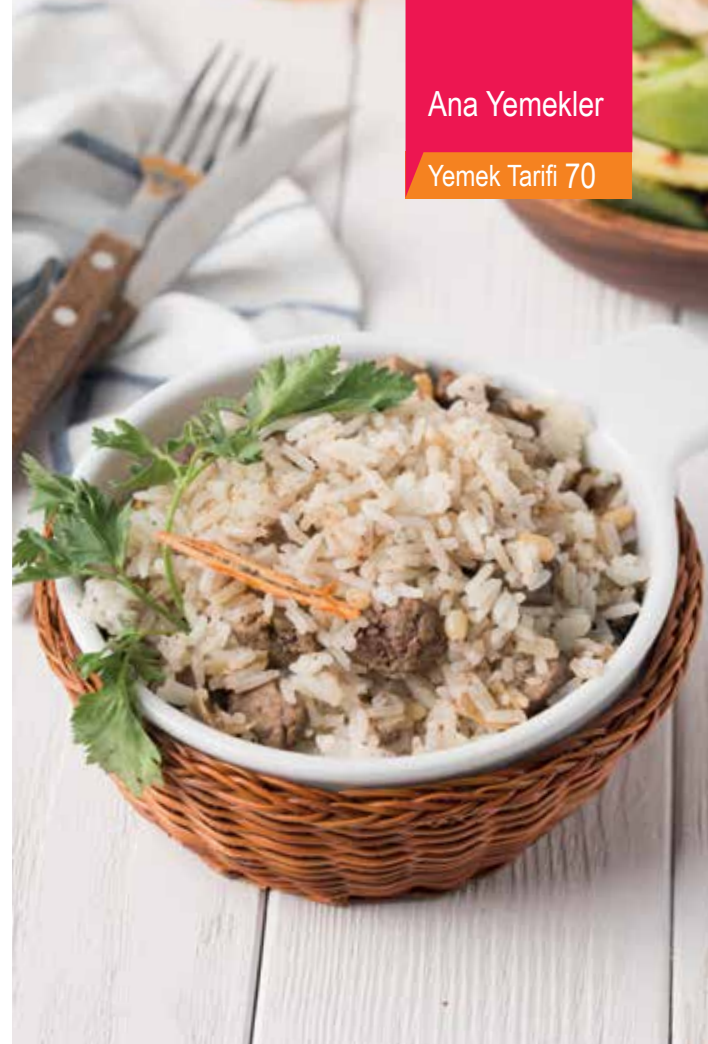
- Tavuk ciğeri – 200 gr
- Pirinç – 300 gr
- Soğan – 100 gr
- Tereyağı – 25 gr
- Çam fıstığı – 15 gr soyulmuş
- Üzüm (ufak) – 15 gr
- Zeytinyağı – 20 ml
- Su – 380 ml
- Tuz
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Karaciğeri temizleyip yıkayınız. Soğanı ve karaciğeri 1 cm'lik küpler şeklinde kesiniz. Berrak su gelene kadar pirinci yıkayınız. Çok fonksiyonlu pişiricinin kasesini zeytin yağıyla yağlayıp içine soğan, karaciğeri koyunuz. Üstüne tuz ve baharatları serpiniz, karıştırınız. **FRY** programını seçiniz. Pişirme süresi **10 dakikadır**. Ara sıra karıştırarak kapak açık olarak programın bitmesine kadar pişiriniz. **«Cancel»** düğmesine basınız. Karaciğer ve soğanı ayrı bir kaba koyunuz. Pişiricinin kasesine tereyağı, pirinç ve çam fıstığını koyunuz. **PILAF** programını seçiniz. Pişirme süresi **30 dakikadır**. Ara sıra karıştırarak pişiriniz. Programın bitmesinden 20 dakika önce pişiricinin kasesine su döküp üzüm, tuz, baharatları ilave ediniz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. Programın bitmesine kadar pişiriniz. Pilavı, karaciğer ve soğanla karıştırınız.

Ana Yemekler

Yemek Tarifi 70





Sebzeli Pilav

Malzemeler:

- Pirinç – 300 gr
- Havuç – 150 gr
- Soğan – 50 gr
- Zeytin – 50 gr
- Zeytinyağı – 20 ml
- Su – 370 ml
- Sarımsak – 4 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Havuç ve sarımsağı iri rendeleyin, soğanı 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin, zeytinleri ikiye kesin. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, su, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **GRAIN** olarak, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Patates Kızartması

Malzemeler:

- Patates – 200 gr
- Bitkisel yağ – 1,5 Lt
- Tuz
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Çok fonksiyonlu pişiricinin kasesine yağ dökünüz. **MULTICOOK** programını seçip sıcaklığı **80°C** dereceye ve **20 dakikalık** pişirme süresini ayarlayınız. Kapağı kapatınız. Programın bitmesinden 10 dakika önce kapağı açıp patatesli hazneyi pişiricinin içine yerleştiriniz.Kapağı kapatınız ve programın bitmesine kadar pişiriniz.



Ana Yemekler

Yemek Tarifi 72



Buharda Sebze

Malzemeler:

- Patates – 150 gr
- Tatlı biber – 120 gr
- Yeşil fasulye – 100 gr
- Brokoli (dondurulmuş) – 100 gr
- Su – 1 Lt
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Patatesi 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Tatlı biberi temizleyin ve 3 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, üstüne buharlı pişirici konteyner koyun ve içine bütün malzemeleri koyun, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEAM**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Buharda Köfte

Malzemeler:

- Tavuk (fileto) – 600 gr
- Cilalı pirinç – 300 gr
- Soğan – 100 gr
- Su – 480 ml
- Sarımsak – 6 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Berrak su gelene kadar pirinci yıkayınız. Filetoyu durulayıp soğan ve sarımsak ile birlikte eziniz. Kıymaya tuz ve baharatları ilave edip karıştırınız. Kıymadan köfteleri oluşturup buhar kasesini üzerine yerleştiriniz. Çok fonksiyonlu pişiricinin kasesine pirinci koyunuz. İçine su döküp tuz, baharatları ilave ediniz ve karıştırınız. Kapağı kapatınız. **STEAM** programını seçiniz. Pişirme süresi **35 dakikadır**. Sinyal sesinden sonra, kapağı açınız ve buhar kabını yerleştirin. Kapağını kapatınız. Programın bitmesine kadar pişiriniz.



Buharda
Pişirilen Yemek

Yemek Tarifi 74



Buharda pişmiş levrek

Malzemeler:

- Levrek – 500 gr (1 adet)
- Su – 1 Lt
- Tuz
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Balığın pullarını temizleyin, iyice yıkayın, sonra balığın içini temizleyin, tuz ve baharatı sürün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, üstüne buharlı pişirici konteyner koyun ve içine balığı koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEAM**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Buharda Patatesli Somon

Malzemeler:

- Somon (biftek) – 300 gr
- Patates – 350 gr
- Mantar – 140 gr
- Soğan – 100 gr
- Krema – 200 ml
- Bitkisel Yağ – 50 ml
- Su – 500 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Somon parçasını yıkayın, tuz ve baharatı sürün. Patatesleri 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Mantar, soğan 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dokun, mantar ve soğanı koyun. Çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Çalışma modu bitmeden 3 dakika önce kapağı açıp krema, tuz ve baharatları ekleyin, karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır sosu ayrı kaba dokun. Buharlı pişiricinin içine balığı ve patatesleri koyun, tuz ve baharatları ekleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, buharlı pişirici kabını koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEAM**, pişirme süresini **35 dakika** olarak ayarlayın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır balığı sosla servis edin.

Buharda
Pişirilen Yemek
Yemek Tarifi 76





Manti

Malzemeler:

- Kıyma – 300 gr
- Mayasız hamur – 400 gr
- Ekşi krema – 150 gr
- Soğan – 100 gr
- Domates salçası – 40 gr
- Tereyağı – 15 gr
- Bitkisel Yağ – 40 ml
- Su – 740 ml
- Şili (ince) – 3 gr
- Sarımsak – 3 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Tereyağı eritin. Soğanı ve sarımsağı bıçakla doğrayın. Sos hazırlanışı: bir kapta salçaya su (40 ml), tuz, çili biberi ve eritilmiş tereyağını ekleyin ve karıştırın. Diğer kapta ekşi krema, kesilmiş sarımsağı ve tuzu karıştırın. İki sosu buzdolabında soğutun. Manti hazırlanışı: çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağı (30 ml) dökün, kıyma ve soğanı koyun, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan yemeği hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basınız. Hazır kıymayı ayrı kaba koyun ve soğutun. Hamuru 0,3 cm kalınlığında açın ve 8 cm'lik çaplı daireleri kesin. Kestiğiniz her bir dairenin içine karışımından biraz koyun ve mantıları yapın. Buharlı pişirici konteynerin içini yağ ile sürün (10 ml) ve içine mantıları koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün (700 ml), üstüne buharlı pişirici konteyner koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **STEAM**, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Servis yaparken mantıların yanına soğutulmuş sos koyun.

Beyaz Ekmek

Malzemeler:

- Buğday unu – 425 gr
- Şeker – 15 gr
- Tuz – 5 gr
- Kuru maya – 3 gr
- Bitkisel Yağ – 20 ml
- Su (oda sıcaklığı) – 250 ml

Yemeğin Tarifi

Su, tuz, şeker ve mayayı ayrı kapta iyice karıştırın. 20 ml bitkisel yağ ve un ekleyin ve hamuru yoğurun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini bitkisel yağ ile sürün, içine hamuru koyun ve kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BREAD**, pişirme süresini **3 saat** olarak ayarlayın «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 1 saat önce kapağı açıp ekmeği çevirin. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır ekmeği içinden alın ve soğuması için 20 dakika bırakın.

Ekmek

Yemek Tarifi 78





Mısır Ekmeği

Malzemeler:

- Buğday unu – 270 gr
- Mısır unu – 110 gr
- Şeker – 10 gr
- Tuz – 5 gr
- Kuru maya – 4 gr
- Süt – 50 ml
- Bitkisel yağ – 40 ml
- Su (oda sıcaklığı) – 160 ml

Yemeğin Tarifi

Mısır unu, buğday unu, tuz, Şeker ve mayayı ayrı kapta iyice karıştırın. Srekli karıştırarak süt, bitkisel yağ (30 ml) ve su ekleyin. Hamuru kabına yapışmaz hale gelene kadar yoğurun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini bitkisel yağ sürün (10 ml), içine hamuru koyun ve üstünü dzleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BREAD**, pişirme süresini **3 saat** olarak ayarlayın «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 1 saat önce kapağı açıp ekmeği çevirin. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır ekmeği içinden alın ve soğuması için 20 dakika için bırakın.

Yulaf Ekmeği

Malzemeler:

- Buğday unu – 290 gr
- Yulaf (ezme no:2) – 50 gr
- Soyulmuş ayıııeği ıekirdeği – 25 gr
- Şeker – 10 gr
- Tuz – 5 gr
- Kuru maya – 4 gr
- Bitkisel Yağ – 15 ml
- Su (oda sıcaklığı) – 160 ml

Yemeğin Tarifi

Un, yulaf , Şeker, tuz, ayııeği ıekirdekleri ve mayayı ayrı kapta iyice karıştırın. S¼rekli karıştırarak su ve bitkisel yağ (20 ml) ekleyin. Hamuru kabına yapışmaz hale gelene kadar yoğurun. ıok fonksiyonlu pişiricinin iını bitkisel yağ ile s¼r¼n (10 ml), iıne hamuru koyun ve ¼st¼n¼ d¼zleyin. Kapağı kapatın. ıok fonksiyonlu pişiricinin ıalışma modunu **BREAD**, pişirme s¼resini **3 saat** olarak ayarlayın «**Start**» tuşuna basınız.. ıalışma modu bitmeden 1 saat ¼nce kapağı aııp ekmeği ıevirin. Kapağı kapatın. ıalışma modu bitinceye kadar pişirin.Hazır ekmeği iından alın ve soğuması iın 20 dakika iın bırakın.

Ekmeğ

Yemek Tarifi 80





Klasik Bisküvi

Malzemeler:

- Buğday unu – 180 gr
- Yumurta – 250 gr (5 adet)
- Şeker – 150 gr
- Tereyağı – 10 gr

Yemeğin Tarifi

Yumurtaları şekerle iyice karıştırın ve köpük köpük olana kadar çırpın. Sürekli karıştırarak un ekleyin ve iyice karıştırarak homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini tereyağı ile sürün (10 ml), içine hamuru koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **50 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır bisküviyi 15 dakika pişiricinin içinde bekletin.

Çikolatalı Kek

Malzemeler:

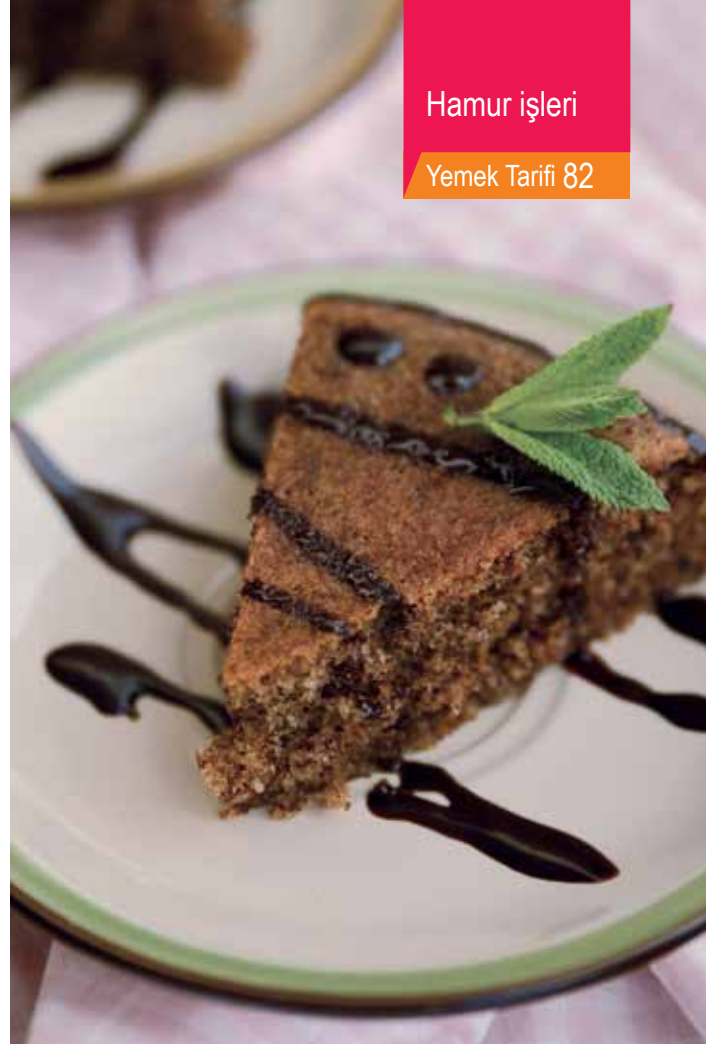
- Buğday unu – 110 gr
- Yumurta – 200 gr (4 adet)
- Tereyağı – 150 gr
- Şeker – 150 gr
- Siyah çikolata (bitter) – 60 gr
- Kabartma tozu – 10 gr

Yemeğin Tarifi

Çikolatayı ince rendeleyin, tereyağı (150 gr) yumuşatın. Yumurtaları şekerle iyice karıştırın ve köpük köpük olana kadar çırpın. Sürekli karıştırarak yumuşak tereyağı, un, kabartma tozu, rendelenmiş çikolatayı ekleyin ve iyice karıştırarak homojen hale getirin hamuru yoğurun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini tereyağı ile sürün (10 gr), içine hamuru koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Hamur işleri

Yemek Tarifi 82





Kabak Keki

Malzemeler:

- Milföy hamuru – 300 gr
- Kabak – 130 gr
- Soğan – 40 gr
- Tereyağı – 15 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Kabağı iri rendeleyin, soğanı ince ince doğrayın. Kabağı ve soğanı ayrı kaptaki karıştırın, tuz ve baharatları ekleyin. Hamuru ikiye bölün ve her birini kap çapı büyüklüğüne kadar açın. Bir kısmına kabak ve soğanı koyun, öbürü üstüne koyun ve kenarlarını sıkı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini tereyağı ile sürün, içine kek koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 30 dakika önce kapağı açın ve keki çevirin. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Şekerpare

Malzemeler:

- Buğday unu – 250 gr
- Tereyağı – 120 gr
- Pudra şekeri – 75 gr
- Ceviz içi – 60 gr
- Yumurta – 50 gr (1 adet)
- İrmik – 25 gr
- Kabartma tozu – 5 gr
- Vanilya – 3 gr

Şurup:

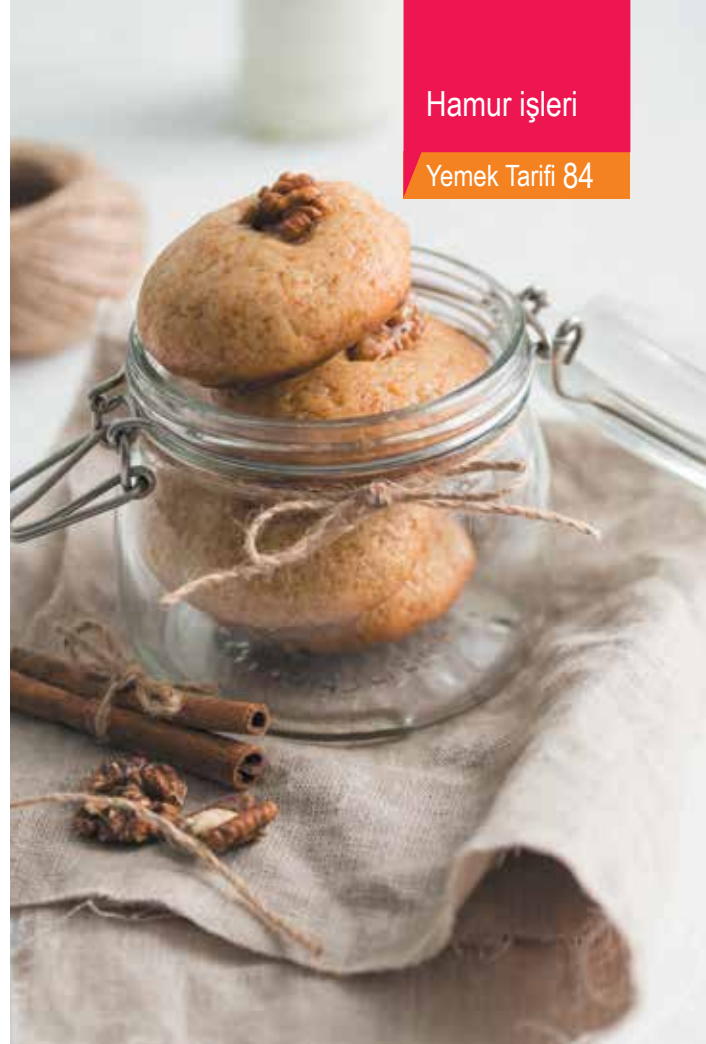
- Şeker – 205 gr
- Limon – 60 gr
- Su – 250 ml

Yemeğin Tarifi

Limonu dörde kesin. Tereyağı eritin.Unu ayrı kaba koyun, içine yumurta kırın, şeker tozunu, eritilmiş tereyağı, irmiği, kabartma tozunu ve vanilini ekleyin. Un ile karıştırın ve homojen hale getirin, hamuru yoğurun. Hamurdan 6 cm'lik büyüklüğünde topları yapın ve üstünü hafiften bastırın. Her topun üstüne ceviz içini koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun ve üstüne hamurdan topları koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat 30 dakika** olarak ayarlayın. «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra «**Cancel**» tuşuna basın. Hazır kurabiyeyi ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, şeker ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **OATMEAL**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce içine limon koyun ve karıştırın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır şekerparelerin üstüne şurup dökün ve 12 saat bekletin.

Hamur işleri

Yemek Tarifi 84





Hindistan Cevizli Kurabiye

Malzemeler:

- Un – 250 gr
- Tereyağı – 120 gr
- Yumurta – 100 gr (2 adet)
- Pudra şekeri – 100 gr
- Hindistan cevizi – 50 gr
- Kabartma tozu – 5 gr

Yemeğin Tarifi

Tereyağı eritin. Un, kabartma tozu, şeker tozu, tereyağı ve 1 ad. yumurtayı karıştırın. Hamuru yoğurun. Hamurdan 3 cm'lik büyüklüğünde topları yapın. Yumurtayı çırpın. Her bir hamur topunu önce yumurtaya sonra hindistan cevizine batırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun ve üstüne kurabiye koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat 20 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Erikli Kek

Malzemeler:

- Un – 200 gr
- Erik – 150 gr
- Şeker – 200 gr
- Yumurta – 100 gr (2 adet)
- Badem – 35 gr
- Kakao tozu – 15 gr
- Tereyağı – 10 gr
- Kabartma tozu – 3 gr
- Vanilya (kıyılmış) – 3 gr
- Bitkisel Yağ – 100 ml
- Süt – 100 ml

Yemeğin Tarifi

Erikleri ikiye keserek çekirdekleri çıkartın. Un, kabartma tozu ve vanilini ayrı kaba koyun. Diğer kapta yumurta, şeker, bitkisel yağ ve sütü karıştırın. İyice karıştırdıktan sonra unun olduğu kaba dökün. Elde ettiğiniz karışımı iki eşit kısma bölün. Birine badem ekleyip karıştırın, öbürüne kakao ekleyip karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini tereyağı ile sürün. Önce kakaolu hamuru, sonra bademli hamuru dökün, üzerine iki parçaya kesilmiş erikleri koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat 30 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Hamur işleri

Yemek Tarifi 86





Baklava

Malzemeler:

- Yufka – 15 yaprak
- Şeker – 200
- Ceviz içi – 200 gr
- Tereyağı – 150 gr
- Limon – 60 gr
- Bal – 100 gr
- Su – 250 ml

Yemeğin Tarifi

Limonu dörde kesin. Cevizi blendırdada ezin. Tereyağı eritin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, bal ve şeker ekleyip karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **OATMEAL**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce içine limon koyun ve karıştırın. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Sonra **«Cancel»** tuşuna basın. Hazır şurubu ayrı kaba dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun ve her bir tabakayı eritilmiş tereyağı ile sürerek üstüne 6 tabaka yufka koyun. ALTıncı tabakanın üzerine ceviz içini (50 gr) düzenli bir şekilde koyun. Sonra tabakaları sürerek daha üç tabaka hamur koyun. Ceviz içi ve üç tabaka hamur işlemini daha üç kez tekrarlayın. Son tabakaya tereyağı sürün. Dibe vurmadan hamuru kareler şeklinde kesin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat 20 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 20 dakika önce kapağı açın ve baklavayı çevirin. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır baklavanın üstüne şurup dökün. Soğutulmuş baklavayı kareler şeklinde kesin.

Revani

Malzemeler:

Hamuru için:

- Un – 160 gr
- Yoğurt – 125 gr
- Yumurta – 100 gr (2 adet)
- İrmik – 100 gr
- Şeker – 100 gr
- Kabartma tozu – 5 gr
- Ayçiçeği yağı – 125 ml

Şerbet için:

- Şeker – 400 gr
- Limon – 60 gr
- Su – 0,5 Lt

Yemeğin Tarifi

Limonu ikiye kesin. Yumurtaları şekerle iyice karıştırın ve köpük köpük olana kadar çırpın. Karıştırırken yoğurdu, ayçiçeği yağı, unu, irmiği ve kabartma tozunu ekleyin ve homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su döküp şeker (400 gr) ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **OATMEAL**, pişirme süresini **20 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce içine limon koyun ve karıştırın. Çalışma modu bitinceye kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Sonra **«Cancel»** tuşuna basın. Hazır şurubu ayrı kaba dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine mutfak kağıdını koyun ve içine hamuru dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **CAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır revaniyi kare kare kesin ve üstüne şurup dökün. 12 saat için buzdolabına bırakın.

Hamur işleri

Yemek Tarifi 88





Deniz Ürünlü Pizza

Malzemeler:

- Mayalı hamur – 160 gr
- Deniz ürünleri kokteyli – 40 gr
- Peynir – 60 gr
- Cherry domates – 60 gr
- Domates salçası – 20 gr
- Ekşi krema 20% – 20 gr
- Zeytin – 15 gr
- Tereyağı – 15 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Deniz ürünleri defrost edin, yıkayın ve kevgire bırakın. Domatesleri ve zeytinleri halka halka kesin, peyniri iri rendeleyin. Sos hazırlanışı: salçayı, ekşi krema, tuz ve baharat ile karıştırın ve homojen hale getirin. Hamuru 0,5 cm'lik kalınlığında ince yufka haline getirin. Yufka, pişiricinin ebatlarında olacaktır. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini tereyağı ile sürün, içine hamur koyun ve sos dökün. Pizzanın üzerine deniz ürünleri, domatesleri, zeytinleri koyun ve peynir serpin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Kıymalı Pide

Hamur işleri

Yemek Tarifi 90

Malzemeler:

Hamuru için:

- Buğday unu – 500 gr
- Yumurta – 50 gr (1 adet)
- Margarin – 25 gr
- Şeker – 6 gr
- Kuru maya – 4 gr
- Tuz – 3 gr
- Süt – 150 ml

İçi için:

- Kıyma (koyun veya dana) – 400 gr
- Soğan – 100 gr
- Tatlı biber – 100 gr
- Peynir – 30 gr
- Tereyağı – 10 gr
- Maydanoz – 10 gr
- Bitkisel yağ – 30 ml
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Soğan ve maydanozu bıçakla doğrayın, biberi ince kesin, peyniri rendeleyin. Süt, margarin, şeker ve tuzu ısıtın, içine yumurtayı kırın ve karıştırın. Unu maya ile karıştırın, sütlü karışımı ekleyin ve hamuru yoğurun. Ayrı kaba koyup üstünü kapatın ve 1 saat için sıcak yere bırakın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağ döküp kıyma, soğan ve tatlı biberi koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **FRY**, pişirme süresini **15 dakika** olarak ayarlayın ve **«Start»** tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin, sonra **«Cancel»** tuşuna basın. Hazır içi ayrı kaba koyup tuz, baharat, yeşillik ve rendelenmiş peyniri koyun ve karıştırın. Hamuru 0,5 cm'lik kalınlığında kayık haline getirin ve içini hazırladığımız kıyma ile doldurun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini tereyağı ile sürün ve içine hamur ürünlerini koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **30 dakika** olarak ayarlayın. **«Start»** tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.





Lahmacun

Malzemeler:

- Mayalı hamur – 600 gr
- Kıyma – 350 gr
- Domates – 300 gr
- Soğan – 100 gr
- Tereyağı – 10 gr
- Süt – 30 ml
- Chili biber – 10 gr
- Maydanoz – 10 gr
- Paprika (pul biber) – 6 gr
- Tuz (isteğe göre)
- Baharatlar

Yemeğin Tarifi

Domatesleri soyunuz. Tüm sebzeler ve maydanozu doğrayınız. Aynı bir kaptaki kıyma, sebzeler, yeşillik, kırmızı biber, tuz ve baharatları karıştırınız. Hamuru 100 gr'lık parçalara bölünüz ve pişirme kabının çapı kadar açınız. Açılmış hamur parçalarından tek tek alıp üstünü süt sürünüz ve üstüne ince tabaka kıyma koyunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin kasesini tereyağı ile yağlayıp içine lahmacunu yerleştiriniz. Kapağını kapatınız. Çalışma modu **BAKE**, pişirme süresi **30 dakika** olarak ayarlayınız. Programın bitmesine kadar pişiriniz. Aynı şeyleri kalan hamur parçaları ve kıyma ile de yapınız.

Çikolata Fondü

Malzemeler:

- Bitter çikolata – 200 gr
- Krema 22% – 200 ml

Yemeğin Tarifi

Çikolatayı küçük küçük kıyın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine çikolatayı koyun ve kremayı dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **DESSERT**, pişirme süresini **5 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar hafiften karıştırarak pişirin.





Peynirli Kek (Cheese Cake)

Malzemeler:

- Krem peyniri – 230 gr
- Fındık – 180 gr
- Şeker – 110 gr
- Kaymak – 100 gr
- Tereyağı – 80 gr
- Yumurta – 50 gr/1 adet
- Kraker – 40 gr
- Un – 15 gr
- Limon kabuğu – 6 gr
- Vanilya – 3 gr

Yemeğin Tarifi

Bisküviyi ayrı kapta ezip un haline getirin, tereyağını (110 g) ve yumurtayı (1 ad.) ekleyin ve homojen hale getirin. Diğer kapta peyniri, kaymağı, nişasta ve vanilini çırpıp homojen hale getirin. Kalan yumurtaların (4 ad.) sarısını ayırıp yumurta beyazını iyice çırpın ve şekeri ekleyin, daha sonra peynire ekleyin ve karıştırarak homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini tereyağı (10 gr) sürün ve dibine hamuru koyun. Hamurun üstüne içini koyup kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **50 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Soğutulmuş kekin üzerine çilek şurubunu dökerek servis yapın.

Çikolatalı Portakallı Tatlı

Tatlılar

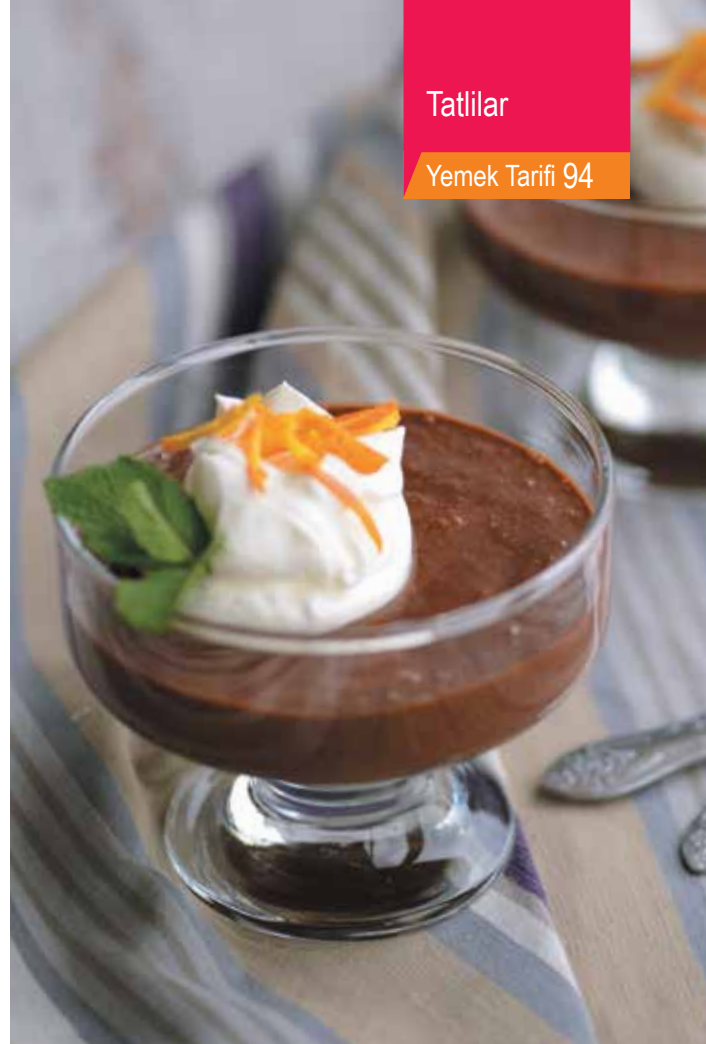
Yemek Tarifi 94

Malzemeler:

- Bitter çikolata – 200 gr
- Yumurta – 200 gr (4 adet)
- Şeker – 50 gr
- Tereyağı – 50 gr
- Portakal kabuğu – 15 gr
- Portakal suyu – 20 ml

Yemeğin Tarifi

Yumurtaların sarısını ayırıp yumurta beyazını iyice çırpın. Yumurta sarısını portakal suyu ve portakal içi karıştırın ve homojen hale getirin. Çikolatayı küçük küçük kıyın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine çikolatayı, tereyağını koyun ve şekeri ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **OATMEAL**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Daha sonra kapağı açıp karışımı iyice karıştırarak homojen hale getirin. Yumurta karışımını ve çikolata sosunu ayrı kapta karıştırın, yumurta beyazlarına ekleyin ve tekrar karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı fincanlara veya portakaldan yaptığımız formlara koyun ve 2–3 saat buzdolabına bırakın.





Ahududulu Lokum

Malzemeler:

- Şeker – 450 gr
- Ahududu – 300 gr
- Mısır nişastası – 130 gr
- Pudra şekeri – 30 gr
- Tereyağı – 10 gr
- Jelatin – 10 gr
- Krem 22% – 100 ml
- Limon suyu – 15 ml
- Su – 1 Lt
- Limon kabuğu – 5 gr
- Vanilya – 3 gr

Yemeğin Tarifi

Ahududuyu blender ile püre haline getirin. Limon kabuklarını bıçakla doğrayın. Nişastayı soğuk su (400 ml) ile karıştırın, jelatini soğuk suda (100 ml) bekletin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine şekeri, ahududu püresini, limon kabuğu ve suyu (500 ml) döküp limon suyunu ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **OATMEAL**, pişirme süresini **40 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan sürekli karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Çalışma modu bitmeden 20 dakika önce kremayı ve vanilini ekleyip karıştırın, çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kremayı ve vanilini ekleyip karıştırın nişasta karışımını ve jelatini ilave edin. Çalışma modu bitinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Kaba, mutfak kağıdını koyun, tereyağı ile sürün ve içine karışımı dökün. 40 dakika bekleterek soğutun, sonra üstünü mutfak kağıdı ile kapatıp 4 saat için buzdolabına bırakın. Hazır lokumu kesin ve üzerine şeker tozunu serpin.

Sütlaç

Malzemeler:

- Haşlanmış pirinç – 130 gr
- Şeker – 120 gr
- Nişasta – 10 gr
- Süt – 500 ml
- Vanilya şekeri – 10 gr
- Tarçın (ince)

Yemeğin Tarifi

Nişastayı sütle (100 ml) karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine pirinci koyun, süt dökün (400 ml) ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **OATMEAL**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Kapağı kapatmadan sürekli karıştırarak pişirin. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce içine nişastalı sütü ekleyip karıştırın ve çalışma modu bitmeden 3 dakika önce şekeri ve vanilini ekleyip karıştırın. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır sütlaç formaya dökün ve soğuması için 6 saat buzdolabına bırakın. Üzerine tarçın serpererek servis yapın.

Tatlılar

Yemek Tarifi 96





Muhallebi

Malzemeler:

- Şeker – 150 gr
- Nişasta – 90 gr
- Süt – 1 litre
- Vanilya şekeri – 10 gr
- Toz tarçın

Yemeğin Tarifi

Nişastayı sütle (200 ml) karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine kalan sütü (800 ml) dökün, şekeri ve vanilini ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **OATMEAL**, pişirme süresini **10 dakika** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce içine nişastalı sütü ekleyip karıştırın. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Hazır yemeği forma dökün ve soğuması için 3 saat için buzdolabına bırakın. Üzerine tarçın serperek servis yapın.

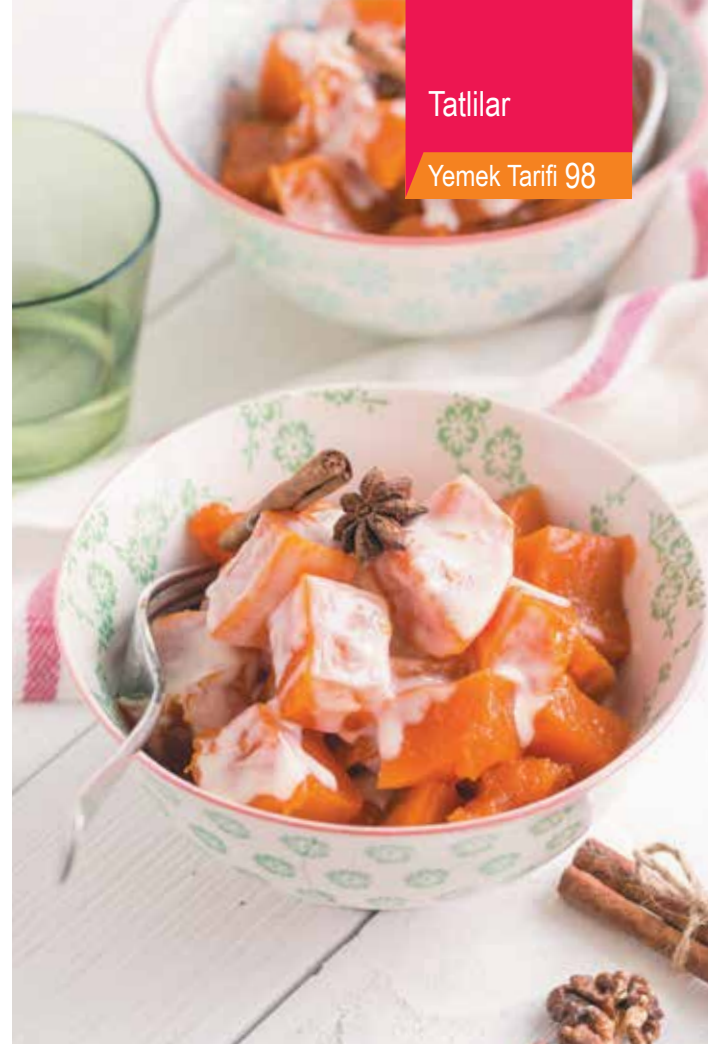
Bal Kabak Tatlısı

Malzemeler:

- Kabak – 1,5 kg
- Şeker – 400 gr
- Ceviz içi – 200 gr
- Krem (veya tahin macunu) – 120 ml

Yemeğin Tarifi

Kabağın kabuğunu ve içini temizleyin ve 3 cm'lik küpler şeklinde kesin. Kabağın üstüne şekeri dökün ve 8 saat buzdolabına bırakın. Sonra şekerli kabağı çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun ve kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **BAKE** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Tatlı, soğukken servis yapılır. Üzerine ceviz içi serpererek ve kalan şurubu ile kremayı dökerek servis yapın.



Tatlılar

Yemek Tarifi 98



Yoğurt

Malzemeler:

- Süt 2.5% – 350 ml
- Krem 10% – 350 ml
- Maya (ekşi 1%) – 300 ml

Yemeğin Tarifi

Oda sıcaklığında olan sütü çok fonksiyonlu pişiricinin kasesine dökünüz ve içine maya, krema eklettikten sonra karıştırınız. Kapağını kapatınız. **YOGURT** programı seçip, pişirme süresi **12 saat** olarak ayarlayınız. Programın bitmesine kadar pişiriniz. Pişmiş yoğurtu buzdolabına koyunuz.

Meyveli Meşrubat

Malzemeler:

- Çilek – 100 gr
- Vişne (çekirdeksiz) – 100 gr
- Erik (çekirdeksiz) – 100 gr
- Frenk üzümü – 100 gr
- Böğürtlen – 100 gr
- Şeker – 210 gr
- Su – 2 Lt

Yemeğin Tarifi

Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, su dökün ve iyice karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu **SOUP** olarak, pişirme süresini **1 saat** olarak ayarlayın ve «**Start**» tuşuna basınız. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin.

Meşrubat

Yemek Tarifi 100



