

FINSMAKARE KULINARISK

TR

Yemek Tarifleri Kitabı

İçindekiler

Piştirme tabloları	3	Kümes Hayvanı	22
Otomatik programlar	16	Balık	25
Buz Çözme	17	Kek	26
Piştirme/Melting	18	Pizza/Turta/Ekmek	33
Kuzu/Dana	19	Güveçler/Gratenler	37
Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti	21	Tatlılar	42

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Piştirme tabloları

Fırının özel ısıtma fonksiyonlarına ilişkin tavsiyeler

Sıcak Tutma

Bu fonksiyon yemekleri sıcak tutmanızı sağlar. Sıcaklık otomatik olarak 80 °C'ye ayarlanır.

Tabak Isıtma

Bu fonksiyonla tabakları ve yemekleri servisten önce ısıtabilirsiniz. Sıcaklık otomatik olarak 70 °C'ye ayarlanır.

Tabakları ve kapları, tel rafa eşit biçimde yerleştirin. İlk raf konumunu kullanın. Isıtma süresinin yarısına gelindiğinde yerlerini değiştirin.

Buz Çözme

Yiyecek ambalajını açın ve ardından yiyeceği bir tabağa koyun. Erime süresini uzatacağı için yemeğin üzerine kapatmayın. İlk raf konumunu kullanın.

Piştirme

- İlk denemede düşük sıcaklık kullanın.
- Birden fazla raf konumunda kek pişiriyorsanız, piştirme sürelerini 10 – 15 dakika uzatabilirsiniz.
- Farklı yüksekliklerdeki kekler ve hamur işleri her zaman eşit şekilde pişmez. Eşit şekilde kızarmama durumu söz konusu olduğunda sıcaklık ayarını değiştirmeye gerek yoktur. Farklılıklar piştirme esnasında eşitlenir.
- Piştirme sırasında fırındaki tepsiler bükülebilir. Tepsiler tekrar soğuduğunda, bozulmalar ortadan kalkar.

Piştirme ile ilgili ipuçları

Piştirme sonuçları	Muhtemel neden	Çözüm
Kekin altı yeterince pişmiyor.	Raf konumu yanlış.	Keki bir alt fırın rafına koyun.

Piştirme sonuçları	Muhtemel neden	Çözüm
Kek çöküyor ve ıslak, topaklı veya çizgili kalıyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir.	Bir sonraki pişirmenizde, fırını biraz daha düşük bir sıcaklığa ayarlayın.
	Piştirme süresi çok kısadır.	Piştirme süresini uzatın. Piştirme sürelerini daha yüksek piştirme sıcaklıkları ile kısaltamazsınız.
	Hamurda çok fazla sıvı vardır.	Daha az sıvı kullanın. Özellikle mikser kullanırken karıştırma sürelerine dikkat edin.
Kek çok kuru.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Bir sonraki pişirmenizde, fırın sıcaklığını daha yükseğe ayarlayın.
	Piştirme süresi çok uzundur.	Bir sonraki pişirmenizde, piştirme süresini kısaltın.
Kek homojen şekilde kırmazmıyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir ve piştirme süresi çok kısadır.	Fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın ve piştirme süresini uzatın.
	Karışım dengesiz dağılmıştır.	Karışımı piştirme tepsinde eşit şekilde dağıtın.
Kek, ayarlanan piştirme süresinde pişmiyor.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Bir sonraki pişirmenizde, fırın sıcaklığını biraz daha yükseğe ayarlayın.

Tek fırın seviyesinde piştirme

Kalıp kullanarak piştirme

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kalıpta kek veya tatlı çörek	Sıcak Hava	150 - 160	50 - 70	1
Madeira keki / Meyveli kekler	Sıcak Hava	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Sünger kek	Sıcak Hava	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Sünger kek	Geleneksel Piştirme	160	35 - 50	2

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Turta tabanı - gevrek hamurlu ¹⁾	Sıcak Hava	170 - 180	10 - 25	1
Turta tabanı - pandispanya karışımı	Sıcak Hava	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Elmalı turta (2 kalıp, Ø 20 cm, çaprazlamasına yerleştirilmiş)	Sıcak Hava	160	70 - 90	1
Apple pie / Elmalı turta (2 kalıp, Ø 20 cm, çaprazlamasına yerleştirilmiş)	Geleneksel Pişirme	180	70 - 90	1
Cheesecake, tepsi ²⁾	Geleneksel Pişirme	160 - 170	60 - 90	1

1) Fırını önceden ısıtın.

2) Derin pişirme kabı kullanın.

Pişirme tepsilerinde kekler / börekler / ekmekler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Örgülü ekmek / papatya ekmek	Geleneksel Pişirme	170 - 190	30 - 40	2
Stollen Noel Ekmeği ¹⁾	Geleneksel Pişirme	160 - 180	50 - 70	2
Ekmek (çavdar ekmeği) ¹⁾	Geleneksel Pişirme			2
birinci		230	20	
daha sonra		160 - 180	30 - 60	
Profiterol / Ekler ¹⁾	Geleneksel Pişirme	190 - 210	20 - 35	2
İsviçre Rulosu ¹⁾	Geleneksel Pişirme	180 - 200	10 - 20	2
Ufalanmış üst malzemeli kek (kuru)	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 40	1

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Tereyağlı bademli kek / şekerli kekler ¹⁾	Geleneksel Pişirme	190 - 210	20 - 30	2
Meyveli turtalar (mayalı hamurdan / pandispanya karışımından yapılmış) ²⁾	Sıcak Hava	150 - 160	35 - 55	1
Meyveli turtalar (mayalı hamurdan / pandispanya karışımından yapılmış) ²⁾	Geleneksel Pişirme	170	35 - 55	1
Gevrek hamurlu meyveli turta	Sıcak Hava	160 - 170	40 - 80	1
Hafif üst malzemeli (ör. lor peyniri, krema, puding) mayalı kek ¹⁾	Geleneksel Pişirme	160 - 180	40 - 80	2

1) Fırını önceden ısıtın.

2) Derin pişirme kabı kullanın.

Bisküviler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kurabiye hamurlu bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Kurabiye / Poğaçalar	Sıcak Hava	140	20 - 35	1
Short bread / Kurabiye / Poğaçalar ¹⁾	Geleneksel Pişirme	160	20 - 30	2
Pandispanya karışımı ile yapılan bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	15 - 20	1
Yumurta akı ile hazırlanan hamurlar, bezeler	Sıcak Hava	80 - 100	120 - 150	1
Makaron	Sıcak Hava	100 - 120	30 - 50	1
Mayalı hamurla hazırlanan bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 40	1

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Puf böreği ¹⁾	Sıcak Hava	170 - 180	20 - 30	1
Ekmekçik ¹⁾	Geleneksel Pişirme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Küçük kekler ¹⁾	Sıcak Hava	160	20 - 35	3
Small cakes / Küçük kekler ¹⁾	Geleneksel Pişirme	170	20 - 35	2

1) Fırını önceden ısıtın.

Kekler ve gratenler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Fırında makarna	Geleneksel Pişirme	180 - 200	45 - 60	1
Lazanya	Geleneksel Pişirme	180 - 200	25 - 40	1
Sebze graten ¹⁾	Turbo Izgara	210 - 230	10 - 20	1
Eritilmiş Peynirli Bagetler	Sıcak Hava	160 - 170	15 - 30	1
Karışık pirinç	Geleneksel Pişirme	180 - 200	40 - 60	1
Fırında balık	Geleneksel Pişirme	180 - 200	30 - 60	1
Sebze dolması	Sıcak Hava	160 - 170	30 - 60	1

1) Fırını önceden ısıtın.

Birden fazla seviyede pişirme

Şu fonksiyonu kullanın: Sıcak Hava.

Pişirme tepsilerinde kekler / börekler / ekmekler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Profiterol / Ekler ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kuru streusel kek	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Fırını önceden ısıtın.

Bisküvi / küçük kekler / börek / küçük ekmekler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Gevrek hamurlu bisküviler	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Kurabiye / Poğaça	140	25 - 45	1 / 3
Pandispanya karışımı ile yapılan bisküviler	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Yumurta akı ile hazırlanan hamurlar, bezeler	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Bademli kurabiyeler	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Mayalı hamurla hazırlanan bisküviler	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Düşük Isıda Pişirme

Yağsız, yumuşak et parçaları ve balık pişirmek için bu fonksiyonu kullanın. Bu fonksiyon etli güveç ya da yağlı keçi eti rosto gibi tarifler için uygun değildir.



UYARI! "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümüne bakın.

İlk 10 dakikada fırın sıcaklığını 80 °C ve 150 °C arasına ayarlayabilirsiniz. Varsayılan sıcaklık 90 °C'dır. Sıcaklık ayarlandıktan sonra, fırın 80 °C'da pişirmeye devam eder.

Kümes hayvanları için bu fonksiyonu kullanmayın.



Bu fonksiyonu kullandığınızda, her zaman pişirme kabını kapaksız kullanın.

1. Etin her iki tarafını ocak üzerindeki bir tavada çok yüksek ısıda 1 - 2 dakika kızartın.
2. Eti sıcak kızartma tavası ile birlikte tel raf üzerinde fırına yerleştirin.
3. Fonksiyonu seçin: Düşük Isıda Pişirme.

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Rozbif	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Siğir fileto	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Dana eti rosto	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Biftek	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizza Konumu

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pizza (ince hamurlu) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (yoğun üst malzeme) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tartlar / Turtalar	180 - 200	40 - 55	3
İspanaklı turta	160 - 180	45 - 60	3
Kış (Tuzlu tart)	170 - 190	45 - 55	3
Swiss Flan (İsviçre Turtası)	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Elmalı kek, kapalı	150 - 170	50 - 60	3
Sebzeli turta	160 - 180	50 - 60	3
Mayasız ekmek ¹⁾	230	10 - 20	3
Puf böreği ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen (Alevli tart) ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (Rus usulü kapalı pide) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Fırını önceden ısıtın.

2) Bir pişirme kabı kullanın.

:Kızartma

Isıya dayanıklı fırın kabı kullanın.

Daha iri kızartma parçalarını doğrudan tepside veya tepsinin üzerine yerleştirilmiş tel raf üzerinde kızartın.

Etin suyunun kurumasını veya kabın içerisindeki yağların yanmasını önlemek için tepsiye biraz su ekleyin.

Üzerlerinin çıtır çıtır olması gereken tüm et türlerini kızartma kabında kapağını örtmeden kızartabilirsiniz.

Pişirme süresinin 1/2 - 2/3'ü dolduktan sonra kızartmayı çevirin.

Eti daha yumuşak tutmak için:

- yağsız eti kapaklı bir kızartma kabında kızartın ya da kızartma torbası kullanın.
- et ve balığı büyük parçalar (1 kg veya daha fazla) halinde kızartın.
- büyük et ve kümes hayvanı parçalarını kızartma sırasında birkaç kez yağlayın.

Kızartma tablaları

Sığır Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar (kg)	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Çömlekte rosto	Geleneksel Pişirme	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Keçi Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar (kg)	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Ön kol, boyun, jambon	Turbo Izgara	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Rosto	Turbo Izgara	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Kuzu incik (önceden pişirilmiş)	Turbo Izgara	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Dana Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar (kg)	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dana eti rosto	Turbo Izgara	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Dana ayağı	Turbo Izgara	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Kuzu Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar (kg)	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kuzu budu, kuzu rosto	Turbo Izgara	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Kümes Hayvanı

Yemek	Fonksiyon	Miktar (kg)	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kümes hayvanı porsiyonları	Turbo Izgara	0,2 - 0,25 her biri	200	200 - 220	20 - 35	1
Yarım tavuk	Turbo Izgara	0,4 - 0,5 her biri	200	190 - 210	25 - 40	1
İngiliz usulü tavuk	Turbo Izgara	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Ördek	Turbo Izgara	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Balık (buğulama)

Yemek	Fonksiyon	Miktar (kg)	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Bütün balık	Gele-neksel Pişirme	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Yemekler

Yemek	Fonksiyon	Miktar (kg)	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Tatlı yiyecekler	Sıcak Hava	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pişmiş malzemeler ile pişirilen yiyecekler (erişte, sebze)	Sıcak Hava	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Çiğ malzemeler ile pişirilen yiyecekler (patates, sebze)	Sıcak Hava	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Izgara

- Daima maksimum sıcaklık ayarında ızgara yapın.
- Rafı, ızgara tablosunda önerilen raf konumuna yerleştirin.
- Yağı toplamak için kullanılacak kabı her zaman birinci raf konumuna yerleştirin.
- Sadece düz et veya balık parçalarını ızgara yapın.

- Her zaman ızgara fonksiyonunu kullanarak boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.



DİKKAT! Daima fırın kapağı kapalı olarak ızgara yapın.

Izgara

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)		Raf konumu
		1. taraf	2. taraf	
Rozbif, orta pişmiş	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Sığır fileto, orta pişmiş	230	20 - 30	20 - 30	1
Keçi sırtı	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kuzu Sırtı	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kuzu sırtı	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Balık, bütün, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Hızlı Izgara

Yemek	Süre (dk.)		Raf konumu
	1. taraf	2. taraf	
Burgers / Burgerler	9 - 13	8 - 10	3
Kuzu fileto	10 - 12	6 - 10	2
Sosisler	10 - 12	6 - 8	3
Fileto biftekler / dana biftekler	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Kızartma	1 - 3	1 - 3	3
Üstü malzemeli kızarmış ekmek	6 - 8	-	2

Dondurulmuş yiyecekler

- Yiyecek ambalajını açın. Yiyeceği kaba koyun.

- Bir tabak veya kap ile üzerini örtmeyin. Bu durum buz çözme süresini uzatabilir.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pizza, dondurulmuş	200 - 220	15 - 25	3
Amerikan Pizza,dondurulmuş	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, soğutulmuş	210 - 230	13 - 25	3
Küçük Pizza, dondurulmuş	180 - 200	15 - 30	3
Patates Kızartması, ince ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Patates Kızartması, kalın ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Patates Dilimleri / Köftesi ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Fırında Baharatlı Patates	210 - 230	20 - 30	3
Lazanya / Mantı, taze	170 - 190	35 - 45	2
Lazanya/ Mantı,dondurulmuş	160 - 180	40 - 60	2
Tavuk Kanat	190 - 210	20 - 30	3

1) Kızartma sırasında 2 veya 3 kez çevirin.

Dondurulmuş Hazır Yemekler Tablosu

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dondurulmuş pizza ¹⁾	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2
Cipsler ²⁾ (300 - 600 g)	Geleneksel Pişirme veya Turbo Izgara	200 - 220	üretici talimatlarına uygun şekilde	2

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Baget ³⁾	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2
Meyveli kek	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2

1) Fırını önceden ısıtın.

2) Pişirme sırasında 2 veya 3 kez çevirin.

3) Fırını önceden ısıtın.

Buz Çözme

- Yiyecek ambalajını açın ve ardından yiyeceği bir tabağa koyun.
- Alttan birinci raf konumunu kullanın.
- Bir kap veya tabak ile yemeğin üzerini örtmeyin, bu buz çözme süresini uzatabilir.

Yemek	Miktar	Buz çözme süresi (dk.)	Ek buz çözme süresi (dk.)	Açıklamalar
Tavuk	1 kg	100 - 140	20 - 30	Tavuğu büyük bir tabağın içinde yukarı çevrilmiş bir altlık üzerine koyun. Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	1 kg	100 - 140	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	500 g	90 - 120	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Alabalık	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Çilekler	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Tereyağı	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Kremayı hafif donmuş haldeyken çırpın.
Kremalı pasta	1,4 kg	60	60	-

Konserve Yapma

Sadece markette bulabileceğiniz aynı büyüklükte konserve kavanozlarından kullanın.

Çevirmeli ve somunlu tip kavanoz veya metal kutular kullanmayın.

Bu fonksiyon için alttan birinci rafı kullanın.

Piştirme tepsisine altı adet bir litrelik konserve kavanozundan fazlasını koymayın.

Kavanozları eşit şekilde doldurun ve bir kelepçe ile kapatın.

Kavanozlar birbirine değemez.

Fırın içinde yeterli nem olmasını sağlamak için piştirme tepsisine 1/2 litre su koyun.

Şişelerdeki sıvı kaynamaya başladığında (bir litrelik kavanoz için yaklaşık 35 - 60 dakika sonra), fırını durdurun ya da derecesini 100 °C'ye düşürün (tabloya bkz).

Yumuşak meyveler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar piştirme (dk.)	100 °C'de piştirmeye devam etme süresi (dk.)
Çilek / Böğürtlen / Ahududu / Bektaşî üzümü	160 - 170	35 - 45	-

Sert çekirdekli meyve

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar piştirme (dk.)	100 °C'de piştirmeye devam etme süresi (dk.)
Armut / Ayva / Erik	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Sebzeler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar piştirme (dk.)	100 °C'de piştirmeye devam etme süresi (dk.)
Havuçlar ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Salatalıklar	160 - 170	50 - 60	-
Karışık turşular	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Yer lahanası / Bezelye / Kuşkonmaz	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Durdurulduktan sonra fırında bekletmeye devam edin.

Kurutma

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)	Raf konumu
Fasulyeler	60 - 70	6 - 8	3
Biberler	60 - 70	5 - 6	3
Çorbalık sebzeler	60 - 70	5 - 6	3
Mantarlar	50 - 60	6 - 8	3
Otlar (maydanoz, dere otu vb.)	40 - 50	2 - 3	3
Erikler	60 - 70	8 - 10	3
Kayısılar	60 - 70	8 - 10	3
Elma dilimleri	60 - 70	6 - 8	3
Armutlar	60 - 70	6 - 9	3

Ekmek

Önceden ısıtılması tavsiye edilmez.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Beyaz Ekmek	180 - 200	40 - 60	2
Baget	200 - 220	35 - 45	2
Tatlı Çörek	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta Ekmeği	200 - 220	35 - 45	2
Çavdar Ekmeği	180 - 200	50 - 70	2
Siyah Ekmek	180 - 200	50 - 70	2
Tam Tahıllı Ekmek	170 - 190	60 - 90	2

Otomatik programlar

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Otomatik programlar

Otomatik programlar, her tür et veya diğer yemek tarifleri için en iyi ayarları verir.

- Şu fonksiyona sahip et programları: Otomatik Ağırlıklölçer (menü: Yardımlı Pişirme) — Bu fonksiyon kızartma süresini otomatik olarak hesaplar. Bunu kullanmak için yiyeceğin ağırlığını girmeniz gerekir.

- Otomatik Tarifler (menü: Yardımlı Pişirme) — Bu fonksiyon belirli bir yemek için önceden tanımlanmış değerleri kullanır.

Şu fonksiyona sahip yemekler: Otomatik Ağırlıkölçer
Keçi Eti Rostosu
Dana Rosto
Тушковане м'ясо
Av Eti Rostosu
Kuzu Eti Rostosu
Bütün Tavuk
Bütün Hindi
Bütün Ördek

Şu fonksiyona sahip yemekler: Otomatik Ağırlıkölçer

Bütün Kaz

KaKaKategoriler

Yardımlı Pişirme Menüsünde tabaklar çeşitli kategorilere ayrılır:

- Buz Çözme
- Pişirme/Melting
- Kuzu/Dana
- Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti
- Kümes Hayvanı
- Balık
- Kek
- Pizza/Turta/Ekmek
- Güveçler/Gratenler
- Tatlılar

Buz Çözme

Balık, Buz Çözme

Eriyen suyun mikrodalganın içini kirletmeden akıp gitmesi için dondurulmuş balığı ters çevrilmiş bir tabağın üzerine koyun ve tabağı bir kap içerisine yerleştirin.

Buz çözme sırasında yiyeceği düzenli olarak kontrol edin ve birkaç kez çevirin. Blok halinde dondurulmuşsa, buzu çözülen balık parçalarını dikkatle ayırın.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate

Buz çözme işleminden sonra, yaklaşık olarak buz çözme işlemine eşit bir süre boyunca yiyeceğin oda sıcaklığında beklemesine izin verin.

Kümes Hayvanı Eti, Buz Çöz

Eriyen suyun cihazı kirletmeden akıp gitmesi için buzu çözülecek yiyeceği ters çevrilmiş bir tabağın üzerine koyun ve tabağı bir kap içerisine yerleştirin.

Buz çözme sırasında yiyeceği düzenli olarak kontrol edin ve birkaç kez çevirin. Açıkta kalan but ve kanat gibi yağlı kısımları alüminyum folyo ile kaplayın.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate

Buz çözme işleminden sonra, yaklaşık olarak buz çözme işlemine eşit bir süre boyunca yiyeceğin oda sıcaklığında beklemesine izin verin.

Et, buz çözme

Eriyen suyun cihazı kirletmeden akıp gitmesi için dondurulmuş eti ters çevrilmiş bir tabağın üzerine koyun ve tabağı bir kap içerisine yerleştirin.

Buz çözme sırasında yiyeceği düzenli olarak kontrol edin ve birkaç kez çevirin. Yiyeceğin buzu çözüldükçe, blok halinde dondurulmuş kıymayı veya et parçalarını dikkatle ayırın.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı

- Raf konumu: Bottom glass plate
Buz çözme işleminden sonra, yaklaşık olarak buz çözme işlemine eşit bir süre boyunca yiyeceğin oda sıcaklığında beklemesine izin verin.

Ekmek, Buz Çözme

Ekmegi tabağa koyun.

Buz çözme sırasında ekmeği birkaç kez çevirin.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate
Buz çözme işleminden sonra, yaklaşık olarak buz çözme işlemine eşit bir süre boyunca yiyeceğin oda sıcaklığında beklemesine izin verin.

Piştirme/Melting

Taze sebzeler

Dilimlenmiş sebzeleri mikrodalgaya dayanıklı bir kap içerisine koyun ve yaklaşık 50 ml su ekleyin. Kabin üstünü kapatın (kapak veya mikrodalgaya streç filmi kullanın).

Piştirme sırasında sebzeleri birkaç kez çevirin.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate
İpucu: Sebzeler çok sertse daha düşük bir ağırlık seçin. Sebzeler çok yumuşaksa daha yüksek bir ağırlık seçin.

Dondurulmuş sebzeler

Dondurulmuş sebzeleri mikrodalgaya dayanıklı bir kap içerisine koyun ve yaklaşık 50 ml su ekleyin. Kabin üstünü kapatın (kapak veya mikrodalgaya streç filmi kullanın).

Piştirme sırasında sebzeleri birkaç kez çevirin.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate
İpucu: Sebzeler çok sertse daha düşük bir ağırlık seçin. Sebzeler çok yumuşaksa daha yüksek bir ağırlık seçin.

Soğan kavurma

Soğanları şeritler halinde kesin ve mikrodalgaya uygun bir kap içerisine koyup bir yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ

ekleyin. Kabin üstünü kapatın (kapak veya mikrodalgaya streç filmi kullanın).

Piştirme sırasında sebzeleri birkaç kez çevirin.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate

Fırında Patates/Kumpir

Patatesleri mikrodalgaya dayanıklı bir kap içerisine koyun ve yaklaşık 100 ml su ekleyin. Kabin üstünü kapatın (kapak veya mikrodalgaya streç filmi kullanın).

Piştirme sırasında patatesleri birkaç kez çevirin.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate

Sebzeli Pilav

Yarım kaynatılmış pirinci mikrodalgada kullanılabilen bir tabağa koyun ve 1'e 2 oranında (100 gr pirinç ve 200 ml su) su ilave edin. Baharatla terbiye edin. İnce tereyağı dilimleri, buharla haşlanmış soğan veya yeşillik ekleyin. Kabin kapağını kapatın veya mikrodalgaya delikli streç filmi kullanın.

Piştirme sırasında pirinci birkaç kez çevirin.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate

Eriyen çikolata

Çikolatayı parçalar halinde bölün ve bir kap içerisine yerleştirin.

Çikolata erirken birkaç kez karıştırın.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate

Eriyen Yağ

Yağı parçalar halinde bölün ve bir kap içerisine yerleştirin. Kabin üstünü kapatın (kapak veya mikrodalga streç filmi kullanın).

Yağ erirken birkaç kez karıştırın.

- Cihazın içindeki süre: ağırlığa bağlı
- Raf konumu: Bottom glass plate

Kuzu/Dana**Keçi Eti Rostosu****Ayarlar:**

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su ya da başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 20 - 40 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Raf konumu: 1

Dana Rostu**Ayarlar:**

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 10 - 20 mm derinlikte kaplanmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Türlü**Malzemeler:**

- Kızartmak için 4 yemek kaşığı tereyağı
- 4 parça dana incik, yaklaşık 3 - 4 cm kalınlığında (kemiğe dik kesilmiş)

- 4 orta boy havuç, küçük küpler halinde kesilmiş
- 4 baş kereviz, küçük küpler halinde kesilmiş
- 1 kg olgun domates; kabukları soyulmuş, ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış ve küpler halinde kesilmiş
- 1 demet maydanoz, yıkanmış ve kalın doğranmış
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un, kaplama için
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 250 ml beyaz şarap
- 250 ml et suyu
- 3 orta boy soğan, kabukları soyulmuş ve ince doğranmış
- 3 diş sarımsak, soyulmuş ve ince dilimlenmiş
- 1/2 çay kaşığı kekik ve mercanköşk
- 2 defne yaprağı
- 2 diş sarımsak
- tuz, taze çekilmiş karabiber

Yöntem:

4 çorba kaşığı tereyağını bir kızartma kabında eritin ve sebzeleri içinde soteleyin. Sebzeleri kabin dışına alın.

Dana incik dilimlerini yıkayın, kurutun, baharatlayın ve unla kaplayın. Kalan unu atın. Zeytinyağını kızdırın ve dilimleri altın sarısı olana kadar orta ısıda pişirin. Eti dışarı alın ve kalan zeytinyağını kaptan dışarı dökün.

250 ml şarap ile kızartma tepsisindeki et sularını karıştırın, bir tencereye koyun ve kısık ateşte bir süre kaynatın. 250 ml et suyunu, maydanozu, kekiği, mercanköşkü ve küp şeklinde doğranmış domatesi ekleyin. Tuz ve karabiberle terbiye edin. Sonra tekrar kaynamaya alın.

Sebzeleri rosto kabına alın; en üste eti koyun ve üzerine sosu dökün. Kızartma kabını bir kapakla kapatın ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 120 dakika
- Raf konumu: 2

Dana Ayağı

Malzemeler:

- 1 parça dana ayağı; 1,5 - 2 kg
- 4 dilim pişmiş jambon
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı biber
- 1/2 çay kaşığı fesleğen
- 1 adet küçük kalıplar haline doğranmış mantar (280 g)
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
- su

Yöntem:

Dana ayağının çevresine uzunlamasına 8 kesik atın. Pişmiş jambonu dört dilim halinde kesin ve kesiklerin içine yerleştirin. Yağı, tuzu, biberi ve fesleğeni karıştırın ve dana ayağı üzerine serpin. Dana ayağını bir pişirme kabına alın ve üzerine mantar serpin. Dana ayağına çorbalık sebzeleri ve suyu ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 160 dakika
- Raf konumu: 1

Baharatlı köfte

Malzemeler 4 kişilik:

- Küçük parçalara bölünmüş ve bir miktar sıcak su ile yumuşatılmış ekmek dilimleri
- 1 soğan, ince doğranmış ve çok az yağda kavrulmuş
- 1 diş sarımsak, dövülmüş
- 300 g dana kıyma
- 300 g kuzu kıyma
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- karabiber
- Kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı ince doğranmış biberiye
- 1 tatlı kaşığı kekik yaprağı
- 4 dilim pastırma, kaplama için

Yöntem:

Tüm malzemeleri iyice karıştırın, rulo köfte haline getirip mikrodalgaya uygun bir kapa yerleştirin. Pastırma dilimleri ile kaplayın.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 2

Isveç Rostosu

Malzemeler:

- 200 g kuru erik
- 150 ml beyaz şarap
- 1,5 kg kuzu sırtı veya dana sırtı (kemiksiz)
- 1 orta boy soğan
- Elma
- tuz, karabiber ve kırmızı biber

Yöntem:

Erikleri iki saat süreyle beyaz şarapta yumuşatın. Eti suyla hafifçe ıslatın ve sonra kurutun. Etin alt kısmına kesikler atın ve her keşiğe bir erik sıkıştırın; erikleri etin içinde gidebildikleri kadar içeri bastırın. Eti terbiye edin ve erik olmayan tarafı en üste gelecek şekilde kaba yerleştirin. Soğanları ve elmayı soyun, sekiz dilime bölün ve rostonun çevresine yerleştirin. İçine erik bandırılan şarabın kalanı üzerine çeyrek litre su doldurun ve rostonun üzerine boşaltın. Bu yemekle birlikte garnitür olarak patates köftesi, patates graten, brokoli veya benzeri kullanılabilir.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika

- Raf konumu: 2

Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti

Тушковане м'ясо

- Bu programı rozbf ve sırt bölgesinden yapılan yemekler için kullanmayın.

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 10 - 20 mm derinlikte kaplanmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Av Eti Rostosu

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 10 - 20 mm derinlikte kaplanmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Tavşan

Malzemeler:

- 2 parça tavşan sırtı
- 6 ardıç meyvesi (dövülmüş)
- tuz ve karabiber
- 30 gr eritilmiş tereyağı
- 125 ml ekşi krema
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)

Yöntem:

Tavşan sırtını dövülmüş ardıç meyveleriyle ovun, tuz ve karabiber ekleyin ve erimiş tereyağını fırçayla sürün.

Tavşan sırtını kızartma kabına alın, üzerine krema dökün ve sebzeleri ekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 2

Hardallı Tavşan

Malzemeler:

- Her biri 800 g'lık 2 tavşan
- tuz ve karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 kalın doğranmış soğan
- 50 g dilimlenmiş pastırma
- 2 yemek kaşığı un
- 375 ml tavuk suyu
- 125 ml beyaz şarap
- 1 çay kaşığı taze kekik
- 125 ml taze krema
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı

Yöntem:

Tavşanları 8 eşit parçaya bölün, tuz ve karabiberle terbiye ettikten sonra bir tavaya alarak her tarafını iyice kızartın.

Tavşanları çıkarın ve soğanlarla pastırmayı kızartın. Üzerine bir tutam un serpin ve karıştırın. Tavuk suyunu, beyaz şarabı ve kekiği karıştırın ve kaynatın.

Krema ve Dijon hardalını ekleyin, eti tekrar koyun, üzerini kapakla örtün ve tekrar cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 2

Yabani Av Hayvanı

Marinatı hazırlamak için:

- 1,5 litre kırmızı şarap

- 150 g kereviz
- 150 g havuç
- 2 soğan
- 5 defne yaprağı
- 5 diş sarımsak
- 2 parça çorbalık sebze (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
Tüm malzemeleri kaynatıp soğumaya bırakın.
- 1,5 kg pırla (omuzdan)
Eti tamamen marine sosuyla kaplayın ve 3 gün bekletin.

Rosto malzemeleri:

- tuz
- karabiber
- marine edilmiş çorbalık sebzeler
- 1 küçük kap horoz mantarı

Yöntem:

Yabani av hayvanının pırlolasını marine sosundan alın ve kurutun. Tuz ve karabiberle terbiye ettikten sonra bir kızartma tavasına alarak her tarafını iyice kızartın. Marine edilmiş horoz mantarlarını ve bir miktar sebzeyi ekleyin.

Marine sosunu kızartma tavasına dökün. Dip kısmın derinliği 10 - 15 mm olmalıdır. Kızartma tavasını bir kapakla örtün ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 140 dakika
- Raf konumu: 1

Kuzu Eti Rostosu

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 10 - 30 mm derinlikte kaplanmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Kuzu Butu

Malzemeler:

- 2,7 kg kuzu budu
- 30 ml zeytinyağı
- tuz
- karabiber
- 3 diş sarımsak
- 1 demet taze biberiye (ya da 1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye)
- su

Yöntem:

Kuzu butunu yıkayın ve kurutun; zeytinyağına bulayın ve ete kesikler atın. Tuz ve karabiberle terbiye edin. Sarımsak dişlerini soyup dilimleyin ve biberiye tutamlarıyla birlikte etteki kesiklere yerleştirin.

Kuzu budunu bir rosto temceresine koyun ve su ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 165 dakika
- Raf konumu: 1

Kümes Hayvanı

Bütün Tavuk

Ayarlar:

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 900 gr ile 2.100 gr arasında.

Yöntem:

Tavuğu ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Tavuk Budu

Malzemeler:

- 4 tavuk budu, her biri 250 g
- 250 g taze krema
- 125 ml taze krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı biber
- 1 çay kaşığı köri
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 250 gr dilimlenmiş konserve mantar
- 20 gr mısır nişastası

Yöntem:

Tavuk butlarını temizleyin ve bir rosto tenceresine alın. Kalan malzemeleri karıştırıp tavuk butlarının üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Şaraplı Tavuk Eti

Malzemeler:

- 1 tavuk
- tuz
- karabiber
- 1 yemek kaşığı un
- 50 gr sade tereyağı
- 500 ml beyaz şarap
- 500 ml tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tutam kekik
- 150 gr dilimlenmiş pastırma
- 250 gr temizlenmiş ve dörde bölünmüş kestane mantarı
- 12 arpacık soğanı, kabukları soyulmuş
- 2 diş sarımsak, soyulmuş ve dövülmüş

Yöntem:

Tavuğu temizleyin, tuz ve karabiberle terbiye edip üzerine bir tutam un serpin.

Sade yağı bir rosto kabında kızdırın ve tavuğun her tarafını kızartın. Beyaz şarabı, tavuk suyunu ve soya sosunu koyarak kaynatın.

Maydanozu, kekiği, dilimlenmiş pastırmayı, mantarları, arpacık soğanlarını ve sarımsağı ekleyin.

Tekrar kaynatın, üzerine bir kapak örtüp cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Tavuk Kanatları

Malzemeler:

- 1 kg tavuk kanadı
- Marinat:

- 2 çorba kaşığı yağ
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 diş sarımsak, dövülmüş
- Biberiye
- Kekik
- Taze çekilmiş karabiber

Yöntem:

Yağ, soya sosu, hardal, sarımsak ve baharatları bir arada karıştırın. Tavuk kanatlarını marinat ile kaplayın ve 2 - 3 saat marine olmalarını bekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 2

Tavuk kanatlarını mikrodalgaya uygun bir kaba derili kısımları üste gelecek şekilde yerleştirin.

Tavuk, 2 yarım

Malzemeler:

- 1 kg bütün tavuk, ikiye bölünmüş
- tuz
- karabiber
- Damak tadınıza göre baharat
- Islatma için yağ
- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 2

Yarım haldeki tavukları mikrodalgaya uygun bir kaba derili kısımları üste gelecek şekilde yerleştirin.

Doldurulmuş Tavuk**Malzemeler:**

- 1 tavuk, 1,2 kg (iç organlarıyla birlikte bütün olarak)
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı biber
- 50 gr galeta unu
- 3 - 4 yemek kaşığı süt
- 1 doğranmış soğan
- 1 demet doğranmış maydanoz
- 20 gr tereyağı
- 1 yumurta
- tuz ve karabiber

Yöntem:

Tavuğu temizleyip kurutun. Yağı, tuzu ve biberi karıştırıp tavuğa sürün.

Dolma içi: Galeta ununu ve sütü karıştırın. Doğranmış soğan, maydanoz ve tereyağını bir tepsiye alın ve soteleyin. Yürek, ciğer ve mideyi ince ince doğrayıp bir yumurta ekleyin. Sonra tüm malzemeleri karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin.

Tavuk göğsünü bir kızartma kabına alıp cihaza yerleştirin. 30 dakika sonra çevirin. Bir sinyal sesi duyulur.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 1

Смажена качка з апельсинами**Malzemeler:**

- 1 ördek (1,6 – 2,0 kg)
- tuz
- karabiber
- 3 portakal, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve küp şeklinde kesilmiş
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 sıkma portakal
- 150 ml şeri

Yöntem:

Ördeği temizleyin, tuz ve karabiberle terbiye edin ve portakal kabuğuyla ovun.

Tuzlanmış portakal küplerini ördeğin içine doldurun ve deliği kapatın.

Ördeği, göğüs kısmı alta gelecek şekilde rosto kabına koyun.

Portakalların suyunu sıkıp şeriyle karıştırın ve ördeğin üzerine boşaltın.

Ördeği cihaza yerleştirin. 30 dakika sonra çevirin. Bir sinyal sesi duyulur.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 1

Bütün Ördek**Ayarlar:**

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için aralık ayarı 1500 g ile 3300 g arasındadır.

Yöntem:

Ördeği ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Bütün Kaz**Ayarlar:**

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 2.300 g ile 4.700 g arasında.

Yöntem:

Kazı ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Bütün Hindi**Ayarlar:**

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 1700g ile 4700 g arasındadır.

Yöntem:

Hindiyi ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Balık

Філе риби у вершковому соусі

Malzemeler 4 kişilik:

- 400 g balık fileto (brook alabalığı veya gökkuşağı alabalığı)
- 20 g pişirme yağı
- 250 g soğan, halka şeklinde dilimlenmiş
- 200 gr ekşi krema (crème fraîche)
- Toz biber, tatlı
- limon
- tuz

Yöntem:

Şeffaf hale gelene kadar soğanları bir tava içerisinde yağda kavurun. Ardından, yağlanmış bir pişirme kabı içerisine koyun.

Balık filetolarını temizleyin, üzerlerine limon serpin, tuzlayın ve kap içerisine, soğan halkalarının üzerine yerleştirin. Taze krema ile biberi damadığınız uygun şekilde karıştırın ve hazırladığınız sosu balık filetolarının üzerine dökün. Hafifçe tuzlayın.

- Cihazın içindeki süre: 12 dakika
- Raf konumu: 1

Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra yemeği çevirin.

Somon Buğulama

Malzemeler:

- 400 g patates
- 2 demet taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 küçük kutu doğranmış domates (400 g)
- 4 somon filetosu
- limon suyu, bir adet limondan
- tuz ve karabiber
- 75 ml dolmalık garnitür
- 50 ml beyaz şarap

- 1 tutam taze biberiye
- 150 ml şarap
- 1/2 demet taze kekik

Yöntem:

Patatesleri yıkayıp soyun, dörde bölün ve 25 dakika tuzlu suda kaynattıktan sonra suyunu alıp dilimleyin.

Taze soğanları yıkayıp ince ince doğrayın. Sarımsakları soyup kesin. Soğan ve sarımsakla doğranmış domatesleri karıştırın.

Somon filetolarını limon suyuyla marine edin. Ardından kurutup tuz ve biber ekleyin.

Sebzeleri ve patatesleri karıştırıp yağlanmış ısıya dayanıklı kaba alın, baharatları ekleyin ve somonu en üste koyun.

Sebze suyunu ve beyaz şarabı üzerine dökün ve bunların üstüne biberiye ve kekik serpin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 2

Рулети з морського язика

Malzemeler:

- 4 dilbalığı veya pisibalığı filotosu
- Yarım limonun suyu
- tuz, taze çekilmiş karabiber
- 100 g yaprak ıspanak, dondurulmuş, eritilmiş
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı beyaz şarap
- 50 ml taze krema
- 1 yumurta sarısı

Yöntem:

Balık filetolarının üzerine limon suyu serpin ve tuz ile karabiber kullanarak terbiye edin.

İspanağı sıkarak suyunu süzün ve sarımsak ile çeşnilendirin. Dil balığı filetolarını ıspanak ile kaplayın ve rulo haline getirin. Filetoların ince uçlarının katlandığından emin olarak yemeği yağlanmış bir pişirme kabına yerleştirin. Ruloların üzerine beyaz şarap serpin.

Kremayı ve yumurta sarısını bir arada çırpın ve az miktarda tuz ekleyin. Balık rulolarının üzerine yayın.

- Cihazın içindeki süre: 17 dakika
- Raf konumu: 2

Balık Fileto

Malzemeler:

- 600 - 700 gr levrek, somon veya deniz alabalığı filetosu
- 150 gr rendelenmiş peynir
- 250 ml taze krema
- 50 gr galeta unu
- 1 çay kaşığı tarhun
- maydanoz, doğranmış
- Tuz, karabiber

- limon
- yağ

Yöntem:

Balık filetolarını limon suyuna bandırıp bir süre marine edin; ardından kağıt havluyla fazla suyu alın. Balık filetolarının her iki tarafına tuz ve karabiber dökün. Filetoyu, tereyağı ile yağlanmış ve ısıya dayanıklı bir kaba koyun.

Kaşar rendesini, kremayı, galeta ununu, tarhununu ve doğranmış maydanozu karıştırın. Karışımı hemen balık filetonun üzerine dökün ve karışıma küçük tereyağı parçaları ekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 2

Рибне філе, заморожене

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Kek

Tatlı Tart

Malzemeler:

- 2 dilim orijinal İsviçre yufkası (dikdörtgen serilmeli)
- 50 gr öğütülmüş fındık
- 1,2 kg elma
- 3 yumurta
- 300 ml taze krema
- 70 g şeker

Yöntem:

Yufkayı iyi yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve çatalı batırarak her tarafına delikler açın. Fındıkları yufkanın üzerine eşit biçimde yayın. Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve 12 dilime ayırın. Dilimleri eşit biçimde hamurun üzerine dağıtın. Yumurta,

krema, şeker ve vanilyayı karıştırın ve elmaların üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 3

Limonlu Sünger Kek

Karışımın malzemeleri:

- 250 gr tereyağı
- 200 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 4 yumurta
- 150 g un
- 150 gr mısır unu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 adet rendelenmiş limon kabuğu

Glazür sosu için malzemeler:

- 125 ml limon suyu
- 100 g pudra şekeri

Diğer:

- Düz kek kalıbı, 30 cm uzunluğunda
- Yağlamak için margarin
- Kek kalıbını kaplamak için galeta unu

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, limon kabuğunu, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve köpürterek karıştırın. Ardından birer birer yumurtaları içine kırıncı ve tekrar köpürterek karıştırın.

Un ve mısır unuyla karıştırdığınız kabartma tozunu bu karışıma ekleyin ve karıştırın.

Hamuru, önceden yağlanmış ve un veya galeta unu serpilmiş olan kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

Kek piştikten sonra, limon suyu ve pudra şekerini karıştırın. Pişmiş keki bir alüminyum folyonun üzerine çevirin.

Sosun dışarı akmaması için alüminyum folyoyu kekin kenarlarından yukarı kaldırın. Keki tahta bir çubukla birkaç yerden delin ve sosu bir fırçayla sürün. Sosu çekmesi için keki biraz beklemeye bırakın.

- Cihazın içindeki süre: 75 dakika
- Raf konumu: 2

Havuçlu Kek**Karışımın malzemeleri:**

- 150 ml ayçiçek yağı
- 100 gr esmer şeker
- 2 yumurta
- 75 gr şurup
- 175 gr un
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/2 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 200 gr ince rendelenmiş havuç
- 75 gr kuru üzüm
- 25 gr rendelenmiş hindistan cevizi

Üst kaplama malzemeleri:

- 50 gr tereyağı
- 150 gr krem peynir
- 40 gr toz şeker
- öğütülmüş fındık

Diğer:

- 22 cm çapında yağlanmış yuvarlak kelepçeli kek kalıbı

Yöntem:

Ayçiçek yağı, esmer şeker, yumurta ve şurubu karıştırın. Karışım için malzemelerin geri kalanını katın.

Karışımı yağlanmış fırın tepsisine koyun.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Pişirme sonrası:

Tereyağı, krem peyniri ve toz şekeri karıştırın (yayılabilmesi için gerekiyorsa biraz süt ekleyin).

Soğuduğunda kekin üzerine sürün ve üstüne öğütülmüş fındıkları serpin.

Mayalı Çörek**Hamur malzemeleri:**

- 650 g un
- 20 gram maya
- 200 ml süt
- 40 g şeker
- 5 gr tuz
- 5 yumurta sarısı
- 200 gr yumuşak tereyağı

Doldurma malzemeleri:

- 250 gr doğranmış ceviz içi
- 20 gram galeta unu
- 1 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
- 50 ml süt
- 60 gr bal
- 30 gr eritilmiş tereyağı
- 20 ml rom

Kaplaması için malzemeler:

- 1 yumurta sarısı
- çok az süt
- 50 gr ince badem

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı çukura ufalayın. Süt, biraz şeker ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine biraz un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Kalan şekeri unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Dolguyu yapmak için tüm malzemeleri karıştırın. Hamuru üç eşit parçaya bölün ve uzun dikdörtgen şeklinde açarak yayın. Dolgunun üçte birini her bir dikdörtgene serpin ve ardından hamur parçalarını birleştirin.

Üç parça hamuru saç örgüsü şeklinde örün. Çöreğin yüzeyini yumurta sarısı ve süt karışımıyla kaplayın ve üzerine ince badem serpin.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Kalıpta Kek

Tabanı için malzemeler:

- 500 g un
- 1 küçük paket kuru maya (8g maya veya 42 g taze maya)
- 80 g pudra şekeri
- 150 gram tereyağı
- 3 yumurta
- 2 dolu çay kaşığı tuz
- 150 ml süt
- 70 gr kuru üzüm (1 saat önceden 20 ml vişne liköründe bekletin)

Kaplaması için malzemeler:

- 50 gr kabuğu soyulmuş bütün badem

Yöntem:

Unu, kuru mayayı, pudra şekerini, tereyağını, yumurtaları, tuzu ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin. Kaptaki

hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kabarmasını bekleyin.

Kuru üzümleri hamura ekleyin yoğurun.

Bademleri, yağlanmış ve unlanmış girintili kek kalıbının her bir deliğine ayrı ayrı yerleştirin.

Daha sonra hamuru sosis şekline getirin ve kek kalıbına koyun. Üstünü kapatın ve yeniden 45 dakika kabarmasını bekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 2

Brownie

Malzemeler:

- 250 g bitter çikolata
- 250 gr tereyağı
- 375 g şeker
- 2 paket vanilya (yaklaşık 16 gr)
- 1 tutam tuz
- 5 çorba kaşığı su
- 5 yumurta
- 375 g ceviz
- 250 g un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Yöntem:

Çikolatayı büyük parçalar halinde ayırın ve benmari usulü eritin.

Tereyağı, şeker, vanilya, tuz ve suyu krema haline getirin, yumurtaları ve erimiş çikolatayı ekleyin.

Cevizleri iri doğrayın, unla ve kabartma tozuyla karıştırın ve çikolata karışımına katın.

Derin bir pişirme tepsisine pişirme kağıdı serin ve karışımı üstüne koyup düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 3

Pişirme sonrası:

Soğumaya bırakın, pişirme kağıdını çıkarın ve kare kare kesin.

Muffin**Malzemeler:**

- 150 gram tereyağı
- 150 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- Bir mumlanmamış limon kabuğu
- 2 yumurta
- 50 ml süt
- 25 g mısır nişastası
- 225 g un
- 10 gr kabartma tozu
- 1 kavanoz vişne (375 gr)
- 225 g çikolata parçacığı

Diğer:

- Yaklaşık 7 cm çapında kağıt kek kalıpları

Yöntem:

Tereyağı, şeker, şekerli vanilya, tuz ve mumlanmamış limon kabuğunu krema haline getirin. Yumurtaları ekleyin ve yeniden karıştırın.

Mısır unu, un ve kabartma tozunu karıştırın ve sütle birlikte karışıma dökün.

Vişneleri süzün ve çikolata parçalarıyla birlikte karışıma ekleyin.

Karışımı kağıt kek kalıplarına, kalıpları da pişirme tepsisine koyup cihaza yerleştirin. Mümkünse bir muffin tepsisi kullanın.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 3

Bisküvi**Malzemeler:**

- 4 yumurta
- 2 çorba kaşığı sıcak su
- 50 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 100 g şeker
- 100 g un
- 100 g mısır nişastası
- 2 dolu çay kaşığı kabartma tozu

Diğer:

- 28 cm yuvarlak kelepçeli kek kalıbı, siyah, altı fırın kağıdıyla kaplı.

Yöntem:

Yumurtaların sarısını ayırın. Yumurta sarısını sıcak su, 50 gr şeker, vanilya ve tuzla krema haline getirin. Yumurta beyazlarını, köpüklenene kadar 100 g şekerle çırpın.

Un, mısır unu ve kabartma tozunu birlikte eleyn.

Yumurtaların beyazlarını ve sarılarını dikkatlice karıştırın. Daha sonra un karışımını dikkatlice katın. Hamuru kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 2

Savarin Kek**Hamur malzemeleri:**

- 350 g un
- 1 küçük paket kuru maya (8g maya veya 42 g taze maya)
- 75 g şeker
- 100 gr tereyağı
- 5 yumurta sarısı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 125 ml süt

Pişirme sonrası:

- 375 ml su
- 200 g şeker
- 100 ml erik brendisi ya da 100 ml portakal likörü

Yöntem:

Unu, kuru mayayı, şekeri, tereyağını, yumurta sarılarını, tuzu, vanilyayı ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin. Kaptaki hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kabarmasını bekleyin. Daha sonra hamuru yağlanmış halka şeklindeki kek kalıbına koyun, üstünü örtün ve 45 dakika daha kabarmasını bekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Pişirme sonrası:

Suyu ve şekeri kaynatın ve soğumasını bekleyin.

Erik brendisini ya da portakal likörünü şekerli suya ekleyin ve karıştırın.

Kek soğuduğunda, tahta bir çubukla çeşitli yerlerinden delin ve karışımın eşit biçimde kekin içine girmesini sağlayın.

Streusel Kek

Hamur malzemeleri:

- 375 g un
- 20 gram maya
- 150 ml ılık süt
- 60 g şeker
- 1 tutam tuz
- 2 yumurta sarısı
- 75 gr yumuşak tereyağı

Kırıntı için malzemeler:

- 200 g şeker
- 200 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 350 g un
- 50 gr doğranmış fındık
- 30 gr eritilmiş tereyağı

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı çukura ufalayın. Süt ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine biraz un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Şekeri, yumurta sarısını, tereyağını ve tuzu unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin. Ardından, hamuru yuvarlayın ve yağlanmış pişirme tepsisine yerleştirerek tekrar kabarmasını bekleyin.

Şekeri, yağı ve tarçını karıştırma kabına alın ve karıştırın.

Un ve fındıkları ekleyin ve kırıntı karışımı elde edene kadar yoğurun.

Tereyağını kabaran hamura serpin ve kırıntı karışımını eşit miktarda dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 3

Isveç Elmalı Kek

Malzemeler:

- 5 yumurta
- 340 g şeker
- 100 gr eritilmiş tereyağı
- 360 g un
- 1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 200 ml soğuk su

Diğer:

- 28 cm yuvarlak kelepçeli kek kalıbı, siyah, altı fırın kağıdıyla kaplı.

Yöntem:

Şekeri, yumurtaları, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve 5 dakika boyunca köpürterek karıştırın. Ardından erimiş tereyağını ekleyip karıştırın.

Kabartma tozu eklenmiş unu, krema halindeki karışıma ekleyin ve karıştırın.

Son olarak soğuk suyu ekleyin ve her şeyi iyice karıştırın. Hamuru kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Büyükannenin Fırında Elmalı Keki

Malzemeler:

- 250 gr tereyağı
- 250 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 100 gr badem ezmesi

- 5 yumurta
- 500 g un
- 1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
- 1 paket toz zencefil (yaklaşık 20 g)
- 50 g kakao tozu
- 150 ml kırmızı şarap
- 1,2 kg elma

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, vanilya şekerini ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve kabarana kadar çırpın. Badem ezmesini küçük parçalar halinde kesip yumuşayana kadar çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyin ve kabarana kadar çırpın. Karışıma un, kabartma tozu, zencefil ve kakao tozu ekleyin. Kırmızı şarap içinde karıştırın. Hamuru, içine pişirme kağıdı döşenmiş derin bir pişirme tepsisine koyun ve yüzeyini düzleştirin. Elmaları soyup çekirdeklerini ayıklayın ve 0,5 cm kalınlıkta dilimleyin. Erik püresi: Dilimleri hamurun üzerinde düzenleyin ve çekirdeklerden kalan deliklere erik püresi doldurun. Ardından cihaza yerleştirin.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 3
- Pişirdikten sonra keki soğumaya bırakın ve pişirme kağıdını çıkarın.

Glazür sosu:

- 250 ml elma suyu
- 1 tutam kek glazür sosu
- Pişirdikten sonra keki soğumaya bırakın ve pişirme kağıdını çıkarın.

Elma suyunu ve glazür sosunu karıştırın ve kekin üzerine fırçayla sürün.

Bademli Kek

Karışımın malzemeleri:

- 5 yumurta
- 200 g şeker
- 100 gr badem ezmesi
- 200 ml zeytinyağı
- 450 g un
- 1 yemek kaşığı tarçın

- 1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
- 50 gr doğranmış fıstık
- 125 gr öğütülmüş badem
- 300 ml süt

Üst kaplama malzemeleri:

- 200 gr kayısı reçeli
- 5 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı sıcak su
- ince doğranmış badem

Diğer:

- 28 cm kelepçeli pişirme kalıbı

Yöntem:

Yumurta, şeker ve badem ezmesini 5 dakika çırpın. Ardından yumurtalı karışıma yavaşça zeytinyağı ekleyin.

Un, tarçın ve kabartma tozunu birlikte eleyin, ardından doğranmış fıstıkları ve öğütülmüş bademleri una katın. Daha sonra sütle birlikte dikkatlice yumurta karışımına ekleyin.

Tabanına galeta unu serpilmiş kelepçeli kek kalıbına koyun.

- Cihazın içindeki süre: 70 dakika
- Raf konumu: 2

Pişirme sonrası:

Kayısı reçelini ısıtın ve bir fırça ile kekin üzerine sürün. Daha sonra soğumaya bırakın. Pudra şekerini, tarçını ve sıcak suyu karıştırın; ardından kekin üzerine sürün. Daha sonra hemen ince doğranmış bademleri kekin parlak yüzeyine serpin.

Elmalı Strudel, dondurulmuş

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Cheese Cake

Tabanı için malzemeler:

- 150 g un
- 70 g şeker

- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 yumurta
- 70 gr yumuşak tereyağı

Peynirli krema için malzemeler:

- 3 yumurta akı
- 50 g kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı rom
- 750 gr az yağlı lor peyniri
- 3 yumurta sarısı
- 200 g şeker
- bir limonun suyu
- 200 g taze krema
- 1 paket puding tozu, vanilya tozu (40 gr veya 500 ml süttten puding yapmaya yetecek miktarda)

Diğer:

- 26 cm çapında yağlanmış siyah kelepçeli kek kalıbı

Yöntem:

Unu kaba yayın. Kalan malzemeleri ekleyip el mikseriyle karıştırın. Karışımı 2 saat buzdolabında bekletin.

Karışımın yaklaşık üçte ikisini, yağlanmış kek kalıbına dökün ve çatalla birçok yerinden delin.

Karışımın kalanıyla yaklaşık 3 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturun.

Yumurta aklarını el mikseriyle köpük oluşturunca kadar çırpın. Kuru üzümleri yıkayın, iyice suyu atmalarını bekleyin, romla karıştın ve çekmesini bekleyin.

Lor peyniri, yumurta sarısı, şeker, limon suyu, taze krema ve puding tozunu bir karıştırma kabına koyun ve hepsini iyice karıştırın.

Son olarak çırpılmış yumurta akı ile kuru üzümleri peynir karışımına katın.

- Cihazın içindeki süre: 85 dakika
- Raf konumu: 2

Meyveli Kek

Malzemeler:

- 200 gr tereyağı
- 200 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 3 yumurta
- 300 g un
- 1/2 paket kabartma tozu (yaklaşık 8 gr)
- 125 g frenk üzümü
- 125 g kuru üzüm
- 60 gr doğranmış badem
- 60 gr şekerli limon kabuğu veya portakal kabuğu şekerlemesi
- 60 gr doğranmış kiraz şekerlemesi
- 70 gr kabuğu soyulmuş bütün badem

Diğer:

- Siyah kelepçeli kek kalıbı, 24 cm çapında
- Yağlamak için margarin
- Kek kalıbını kaplamak için galeta unu

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve köpürterek çırpın. Ardından birer birer yumurtaları içine kırın ve tekrar çırpın. Un ile kabartma tozunu bu karışıma ekleyin ve karıştırın.

Meyveleri de karışıma ekleyin.

Karışımı hazırladığınız kalıba dökün ve karışımın kenarlarını ortasından biraz daha yüksek tutun. Keki kenarlarını ve ortasını soyulmuş bütün bademlerle süsleyin. Keki cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 100 dakika
- Raf konumu: 2

Meyveli Tart

Hamur malzemeleri:

- 200 g un
- 1 tutam tuz
- 125 gr tereyağı
- 1 yumurta
- 50 g şeker
- 50 ml soğuk su

Doldurma malzemeleri:

- Mevsim meyveleri (400 g elma, şeftali, vişne, vs.)

- 90 gr öğütülmüş badem
- 2 yumurta
- 100 g şeker
- 90 gr yumuşak tereyağı

Diğer:

- 28 cm çaplı yağlanmış kiş tepsisi

Yöntem:

Unu karıştırma kasesine eleyin. Tuzu ve küçük parçalara kesilmiş tereyağını unla karıştırın. Daha sonra yumurta, şeker ve soğuk suyu ekleyin ve hamur haline getirin.

Hamuru 2 saat buzdolabında soğutun. Soğutulmuş hamuru açın ve yağlanmış bir

kiş tepsisine yerleştirip çatalla delin. Meyveleri temizleyin, ortalarını ve çekirdeklerini çıkarın ve küçük parçalar ya da dilimler halinde hamurun üzerine koyun. Öğütülmüş badem, yumurta, şeker ve yumuşatılmış tereyağını bir kaseye koyun ve çırpın. Daha sonra meyvelerin üzerine koyun ve düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 2

Pizza/Turta/Ekmek**Pizza****Hamur malzemeleri:**

- 14 gram maya
- 200 ml su
- 300 gr un
- 3 gr tuz
- 1 çorba kaşığı yağ

Üst kaplama malzemeleri:

- 1/2 küçük kutu doğranmış domates (200 gr)
- 200 gr rende kaşar
- 100 gr salam
- 100 gr dana jambon
- 150 gr mantar (konserve)
- 150 gr beyaz peynir
- mercanköşk

Diğer:

- Yağlanmış fırın tepsisi

Yöntem:

Mayayı bir kaba boşaltın ve suda çözün. Tuzu unla karıştırın ve yağ ile birlikte kaba ilave edin.

Tüm malzemeleri, kaptan ayrılabilen bir hamur halini alıncaya kadar yoğurun. Hamuru iki katına kabarcıncaya kadar sıcak bir yerde bekletin.

Hamuru yuvarlayıp yağlanmış tepsiye koyun ve tabanını bir çatalla delin.

Üst malzemeleri belirtilen sırayla tabana yayın.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 2

Amerikan Pizza, dondurulmuş

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Піца, охолоджена

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Піца заморожена

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Atıştırmalık Pizzalar, dondurulmuş

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Soğanlı Tart**Hamur malzemeleri:**

- 300 gr un
- 20 gr maya
- 125 ml süt
- 1 yumurta
- 50 gr tereyağı
- 3 gr tuz

Üst kaplama malzemeleri:

- 750 gr soğan
- 250 gr pastırma
- 3 yumurta
- 250 g taze krema
- 125 ml süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı çekilmiş karabiber

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında bir boşluk açın.

Mayayı kesin, boşluğa boşaltın, sütle karıştırın ve kenarından çok az un ekleyin. Bir tutam un serpin, serpilen un hamur üzerinde çatlama yapana kadar sıcak bir yerde kabarmaya bırakın.

Yumurtayı ve tereyağını unun kenarından ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Bu sırada soğanları soyup dörde bölün ve ince dilimler halinde kesin.

Pastırmayı dilimleyin ve karartmadan soğanlarla birlikte hafifçe pişirin. Soğumaya bırakın.

Hamuru açarak yağlanan pişirme tepsisine alın; altını bir çatalla delin ve kenarları yukarı bastırın. Bir kez daha kabarması için dinlenmeye bırakın.

Yumurtaları, taze kremayı, sütü, tuzu ve karabiberi karıştırın. Soğumuş soğanları ve

pastırmayı hamurun altına yayın. Karışımı üzerine dökün ve düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 3

Kış**Hamur malzemeleri:**

- 200 g un
- 2 yumurta
- 100 gram tereyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- çok az karabiber
- 1 tutam muskat

Üst kaplama malzemeleri:

- 150 gr rendelenmiş peynir
- 200 gr pişmiş jambon veya yağsız pastırma
- 2 yumurta
- 250 g ekşi krema
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer:

- 28 cm çapında yağlanmış siyah kek kalıbı

Yöntem:

Unu, yağı, yumurtaları ve baharatları bir karıştırma kabına alın ve yumuşak bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Hamuru birkaç saat soğutucuda bırakın.

Ardından hamuru açın ve yağlanmış siyah kek kalıbına koyun. Altını bir çatalla delin.

Pastırmayı hamurun üzerine dağıtın.

Sos için yumurtaları, ekşi kremayı ve baharatı birbiriyle karıştırın. Ardından, peynir ekleyin.

Karışımı pastırmanın üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 2

Peynirli Flan**Malzemeler:**

- 1,5 dilim orijinal İsviçre yufkası ya da milföy hamuru (dikdörtgen serilmeli)
- 500 gr rendelenmiş peynir
- 200 ml taze krema
- 100 ml süt
- 4 yumurta
- tuz, karabiber ve muskat

Yöntem:

Hamuru iyice yağlanmış bir tepsiye alın. Hamurun üzerini çatalla birbirine yakın yerlerden delin.

Peyniri hamurun üzerine eşit bir şekilde dağıtın. Kremayı, sütü ve yumurtaları krema haline getirip tuz, biber ve muskat ekleyin. Tekrar iyice karıştırıp peynirin üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 3

Peynirli Börek

Malzemeler:

- 400 gr beyaz peynir
- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı doğranmış düz yapraklı maydanoz
- karabiber
- 80 ml zeytinyağı
- 375 gr yufka

Yöntem:

Beyaz peyniri, yumurtaları, maydanozu ve biberleri karıştırın. Yufkayı kurumaması için nemli bir bezle örtün. En üste 4 yaprak yufkayı üst üste dizip her birini fırçayla çok hafif yağlayın.

Her biri 7 cm uzunluğunda olacak şekilde 4 şerit halinde kesin.

Her şeridin bir köşesine 2 dolu yemek kaşığı peynir karışımından koyun ve yufkayı çaprazlamasına katlayarak bir üçgen oluşturun.

Ters çevirip pişirme tepsisine alın ve fırçayla yağlayın.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 2

Rus Pirogu (30 küçük parça)

Hamur malzemeleri:

- 250 gr kılçıksız buğday unu
- 250 gram tereyağı
- 250 gr az yağlı lor peyniri
- tuz

Doldurma malzemeleri:

- 1 küçük beyaz lahanası (400 gr)
- 50 gr pastırma
- 2 çorba kaşığı sade yağ
- tuz, karabiber ve muskat
- 3 çorba kaşığı ekşi krema
- 2 yumurta

Diğer:

- Fırın kağıdı kaplanmış pişirme tepsi

Yöntem:

Unu, yağı, az yağlı lor peynirini ve çok az tuzu hamur haline getirin ve buzdolabına koyun.

Lahanayı ince şeritler halinde kesin. Pastırmayı dilimleyip sade yağda kızartın. Lahanayı ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Tuz, biber ve muskat ekleyip ekşi kremayla kaplayın.

Tüm sıvı buharlaşana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Yumurtaları kaynatın, soğutun, doğrayın ve lahanayla karıştırıp soğumaya bırakın.

Hamuru yuvarlayın ve 8 cm çapında daireler halinde kesin.

Her birinin ortasına çok az dolgu malzemesi ekleyip katlayın. Çatalla bastırarak kenarları kapatın.

Mantıları fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisine alın ve fırçayla yumurta sarısı sürün.

- Cihazın içindeki süre: 20 dakika
- Raf konumu: 3

Beyaz Ekmek**Malzemeler:**

- 1.000 gr un
- 40 g taze maya ya da 20 g kuru maya
- 650 ml süt
- 15 gr tuz

Diğer:

- Yağlanmış veya fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisi

Yöntem:

Unu ve tuzu büyük bir kabın içine koyun. Mayayı ılık sütte çözün ve una ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Unun kalitesine göre istenen hamur kıvamını elde etmek için bir miktar daha süt eklemek gerekebilir.

Hamuru iki katına kadar kabarcıncaya kadar bekletin.

Hamuru ikiye bölün, iki uzun somun haline getirin ve önceden yağlanan veya fırın kağıdıyla örtülen pişirme tepsisine koyun.

Somunları hacimlerinin yarısı kadar kabarması için tekrar bekletin.

Pişirmeden önce üzerine biraz un serpin ve keskin bir bıçakla en az 1 cm derinliğinde, çaprazlamasına 3 - 4 kesik atın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Köy Ekmeği**Malzemeler:**

- 500 gr buğday unu
- 250 gr çavdar unu
- 15 gr tuz
- 1 küçük paket kuru maya
- 250 ml su
- 250 ml süt

Diğer:

- Yağlanmış veya fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisi

Yöntem:

Buğday ununu, çavdar ununu, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kaba koyun.

Su, süt ve tuzu karıştırıp una ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru iki katına kadar kabarcıncaya kadar bekletin.

Hamuru uzun bir parça haline getirin ve önceden yağlanan veya fırın kağıdıyla örtülen pişirme tepsisine koyun.

Hamuru hacminin yarısı kadar kabarması için tekrar bekletin. Pişirmeden önce üzerine çok az un serpin.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Tereyağlı Çörek**Hamur malzemeleri:**

- 750 g un
- 30 gr maya
- 400 ml süt
- 10 g şeker
- 15 gr tuz
- 1 yumurta
- 100 gr yumuşak tereyağı

Kaplaması için malzemeler:

- 1 yumurta sarısı
- çok az süt

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı boşluğa ufalayın. Sütü, şekerin birazını ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Kalan şekeri, tuzu, yumurtayı ve tereyağını unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarcıncaya kadar sıcak bir yerde bekletin.

Daha sonra hamurdan üç eşit parça tartın ve her birini şerit haline getirin. Üç şeridi saç örgüsü şeklinde örün.

Daha sonra üstünü kapatın ve yarım saat kadar daha kabartın. Örgü çöreğin yüzeyini yumurta sarısı ve süt karışımıyla kaplayın ve fırına koyun.

- Fırının içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 2

Ekmek

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Ekmek, dondurulmuş

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Güveçler/Gratenler

Doldurulmuş mantarlar

Malzemeler 3 kişilik:

- 6-8 adet büyük mantar
- tuz
- karabiber
- limon suyu
- 1 küçük boy domates, doğranmış, yaklaşık 150 g
- 1/2 demet maydanoz, doğranmış
- Birkaç adet fesleğen yaprağı, doğranmış
- 1 dilim beyaz ekmek, parçalar halinde bölünmüş
- 75 g Gorgonzola peyniri, küp şeklinde kesilmiş
- 3 yemek kaşığı krema

Yöntem:

Mantarları temizleyin. Sapları döndürerek çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın. Tuz ve karabiber ile terbiye edin ve üzerine limon suyu serpin.

Terbiye edilmiş mantar saplarını domates, maydanoz, fesleğen, ekmek, gorgonzola peyniri ve krema ile karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin. Mantarların baş kısımlarını doldurun ve yağlanmış bir pişirme kabına (mikrodalga fırına uygun) yerleştirin.

- Cihazın içindeki süre: 33 dakika
- Raf konumu: 1

Doldurulmuş domatesler

Malzemeler 2 kişilik:

- 4 büyük domates, her biri yaklaşık 300 g
- 1 küçük kabak, yaklaşık 80 g
- 60 gr mantar
- 1 arpacık soğanı
- 2 çorba kaşığı yağ
- 100 g pişmiş pirinç
- 50 ml sebze suyu
- 75 g mozzarella peyniri
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- tuz
- Taze çekilmiş karabiber

Yöntem:

Domateslerin üst kısımlarını kapak olacak şekilde kesin. Bir tatlı kaşığı kullanarak domatesin içini kenarlarından yaklaşık bir cm kalacak şekilde oyun. Dışarı çıkardığınız kısmı ince ince doğrayın. Kabağı hazırlayın ve küp şeklinde doğrayın. Mantarları dilimleyin. Arpacık soğanlarını soyun ve ince ince doğrayın.

Yağı bir tavada ısıtın. Arpacık soğanlarını soteleyin. Kabağı ve mantarları ekleyip kısa süre soteleyin. Pirinç, doğranmış domates ve bulyon ekleyip 5 dakika pişirin. Mozzarellayı küçük küpler şeklinde kesin. Mozzarella ve maydanozu pirince ekleyip tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Domatesleri pirinç ile doldurun ve domates

kapaklarını kapatın. Domatesleri, tereyağlanmış bir pişirme kabına (mikrodalga fırına uygun) koyun.

- Cihazın içindeki süre: 15 dakika
 - Raf konumu: Bottom glass plate
- Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra yemeği çevirin.

Patatesli kabak oğraten

Malzemeler 2 kişilik:

- 250 g patates
- 200 gr kabak
- tuz
- Taze çekilmiş beyazbiber
- 130 g karışık peynir rendesi (ör. pizza karışımı)
- 1 küçük kalıp ançüez, 60 g
- 1 diş sarımsak, dövülmüş
- 1 arpacık soğanı, ince doğranmış
- 150 ml tam krema
- Taze baharatlar (ör. fesleğen, şile otu, mercanköşk, kekik) veya çeşnilendirme karışımı
- Bir miktar zeytin yağı

Yöntem:

Patatesleri soyun ve ince ince dilimleyin.

Kabakları yıkayın ve mutfak havlusu ile dikkatlice durulayın. İnce ince dilimleyin. Zeytin yağı kullanarak pişirme kabını (mikrodalga fırına uygun)hafifçe yağlayın.

Patates ve kapak dilimlerini karıştırıp tuz ve biber ekleyin. 100 g peynir, sarımsak ve arpacık soğanını karıştırın ve pişirme kabı içersine ançüzlerle birlikte yayın.

Krema ile kalan peyniri karıştırın. İnce doğranmış taze baharatları veya çeşnilendirme karışımını ekleyin. Dikkatle karıştırın ve yemek üzerine yayın.

- Cihazın içindeki süre: 33 dakika
- Raf konumu: 1

Peynirli graten

Malzemeler 3 kişilik:

- 8 dilim beyaz ekmek
- 100 ml beyaz şarap
- 1 soğan, ince halkalar şeklinde dilimlenmiş
- 100 g rende kaşar (Gruyere veya Alpin peyniri)
- 400 ml süt
- 3 yumurta
- tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- Muskat, taze çekilmiş
- 100 g dilimlenmiş pastırma, füme
- 40 g tereyağı dilimi
- 1 demet frenk soğanı

Yöntem:

32 tane üçgen oluşturmak için ekmekleri çapraz şekilde kesin. Ekmek dilimlerini ve soğan halkalarını birbirlerinin üzerine koyup düz pişirme kabına (mikrodalga fırına uygun)yerleştirin. Üzerlerine beyaz şarap serpin.

Peyniri, süt ve yumurta ile çırpın. Damak tadınıza göre çeşnilendirin ve ekmeğin üzerine dökün. Pastırmayı yemek üzerine eşit şekilde yayın ve en üste tereyağı dilimlerini yerleştirin.

Servis etmeden önce yemeğin üzerine frenk soğanları dağtın.

- Cihazın içindeki süre: 30 dakika
- Raf konumu: 1

Pırasalı güveç

Malzemeler 2 - 3 kişilik:

- 50 gr pırasa
- 250 g lor peyniri (yarım yağlı)
- 50 ml taze krema
- 1 yumurta
- 50 g rendelenmiş peynir, ör. Parmesan
- 1 diş sarımsak
- tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 2 - 3 dilim jambon
- 1 dolu yemek kaşığı galeta unu
- Tereyağ dilimleri

Yöntem:

Pırasaları 1 cm kalınlığında halkalar şeklinde kesin ve tuzlu kaynar suda 5 dakika kaynatın. Suyunu süzün ve iyice kurutun. Jambonu şeritler halinde kesin.

Lor peyniri, taze krema, yumurta ve peynirin 2/3'ünü karıştırın. Karışımın içerisine sarımsakları ezip atın ve karıştırın. Son olarak pırasaları ve jambonu ekleyin. Tuz ve karabiberle terbiye edin. Bekletmeden yağlanmış pişirme kabı (mikrodalga fırına uygun) içerisine koyun.

Kalan peyniri ve galeta ununu karıştırıp yemeğin üzerine serpin. Üzerine bolca yağ dilimi yerleştirin.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 1

Doldurulmuş cannelloni

Başlangıç olarak servis edildiğinde 4 kişilik

Ana yemek olarak servis edildiğinde 2 kişilik

Malzemeler:

- 1 soğan, ince doğranmış
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1 diş sarımsak
- 1 paket donmuş ıspanak yaprağı (300 g)
- 150 gr rendelenmiş peynir
- 1 kutu domates (400 g)
- 10 cannelloni tüpü (pişmemiş)
- Hazır et suyu karışımı
- tuz
- Beyazbiber
- mercanköşk
- Kırmızıbiber
- Muskat

Yöntem:

Bir tava içerisine margarin koyarak soğanları soteleyin. Dondurulmuş ıspanağı ekleyin ve ıspanak erirken ara ara karıştırın. Yaklaşık 5 dakika boyunca pişirmeye devam edin ve 50 g rendelenmiş peynir,

beyazbiber, et suyu karışımı, ezilmiş sarımsak dişleri ve muskat ile çeşnilendirin. Kaynama noktasına getirin ve 3 - 4 dakika kaynatın. Cannelloni içerisine karışımı doldurun.

Domates tabanını hazırlamak için, kutuyu bir pişirme kabına (mikrodalga fırına uygun) boşaltın, domatesleri çatalla ezin ve tuz, beyazbiber, kekik ve kırmızıbiber ile çeşnilendirin. Domates tabanının yarısını ayrı bir kaba alın.

Domates tabanının yarısını pişirme kabına dökün ve cannelloni sarmasını koyun, domates tabanının geri kalanını üzerine ekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 26 dakika
- Raf konumu: 1

Patates Graten**Malzemeler:**

- 1.000 g patates
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber ve muskat
- 2 diş sarımsak
- 200 gr rendelenmiş peynir
- 200 ml süt
- 200 ml taze krema
- 4 çorba kaşığı tereyağı

Yöntem:

Patatesleri soyun, ince ince dilimleyin, kurulayın ve baharat ekleyin.

Isıya dayanıklı bir fırın kabının (mikrodalga fırına uygun) içini bir diş sarımsak ile ovun ve ardından çok az tereyağıyla yağlayın.

Baharat eklenmiş patates dilimlerinin yarısını табаğa yerleştirin ve üzerlerine bir tutam rendelenmiş kaşar serpin. Kalan patates dilimlerini de üzerine dağıtın ve kaşarın geri kalanını üzerine serpin.

İkinci sarımsak dişini ezin, süt ve kremaya ekleyerek çırpın. Karışımı patateslerin üzerine dökün ve kalan tereyağını, küçük parçalar halinde gratenin üzerine dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 1

Овочеві шпецле

Malzemeler 2 kişilik:

- 250 g taze spaetzle (bir çeşit makarna)
- 2 orta boy baş kereviz, yaklaşık 100 g
- 1 büyük havuç, yaklaşık 150 g
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 50 ml bulyon
- 100 g sade krem peynir veya otlu krem peynir (ör. Cantadou)
- tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1/2 demet frenk soğanı
- 30 g rendelenmiş peynir, ör. Sbrinz veya Parmesan
- 100 ml az yağlı krema

Yöntem:

Spaetzle'leri tereyağlanmış bir pişirme kabına (mikrodalga fırına uygun) koyun.

Kereviz ve havucu hazırlayıp küp şeklinde kesin. Tava içerisinde kısa süre yağda soteleyin. Bulyon ekleyip sebzeleri kapatın ve 5 dakika pişirin. Tavayı ocaktan alın. Krem peyniri karıştırarak ekleyin. Sebzeleri tuz ve karabiberle terbiye edin.

Spaetzle üzerine sebze sosunu dökün. Makas kullanarak frenk soğanlarını yemek üzerine kesin. Rendelenmiş peyniri ve kremayı üzerine serpin.

- Cihazın içindeki süre: 16 dakika
- Raf konumu: 2

Fırında Makarna

Malzemeler:

- 1 litre su
- tuz
- 250 gr tagliatelle makarna
- 250 gr dana jambon
- 20 gr tereyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 soğan
- 100 gr tereyağı

- 1 yumurta
- 250 ml süt
- Tuz, karabiber ve muskat
- 50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri

Yöntem:

Suyu çok az tuz ekleyerek kaynatın. Kaynayan tuzlu suya tagliatelle ekleyip yaklaşık 12 dakika kaynatın. Sonra süzün.

Jambonu dilimleyin.

Tereyağını bir tavada ısıtın.

Maydanozu doğrayın; soğanı da soyun ve doğrayın. Her ikisini de tavada kavurun.

Pişirme kabına çok az tereyağı sürün. Tagliatelle, jambon ve maydanoz ile soğanı karıştırın ve kaba koyun.

Yumurta ve sütü karıştırıp tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve karışımı makarna karışımına boşaltın. Ardından üzerine Parmesan peyniri ilave edin.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 2

Etli Güveç

Malzemeler:

- 600 gr siğir eti
- tuz ve karabiber
- un
- 10 gram tereyağı
- 1 soğan
- 330 ml siyah bira
- 2 tatlı kaşığı esmer şeker
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 500 ml siğir eti suyu

Yöntem:

Siğir etlerini küpler halinde kesin, tuz ve biber ekleyin ve çok az un serpin.

Yağı bir tavada eritin ve et parçalarını kızartın. Sonra bir güveç kabına yerleştirin.

Soğanı soyup ince ince doğrayın, çok az yağla hafif kızartıp tabağa, etin üzerine koyun.

Siyah birayı, esmer şekeri, domates salçasını ve et suyunu karıştırın, kızartma kabına koyup kaynatın. Ardından etin üzerine dökün (et tamamen örtülmelidir).

Üzerini kapatıp cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 120 dakika
- Raf konumu: 2

Lazanya

Etli sos malzemeleri:

- 100 gr yağlı pastırma
- 1 soğan
- 1 havuç
- 100 gr kereviz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 400 gr kıyma (kuzu ve sığır eti karışımı)
- 100 ml et suyu
- 1 küçük kutu doğranmış domates (yakl. 400 g)
- mercanköşk, kekik, tuz ve karabiber

Beşamel sos malzemeleri:

- 75 gr tereyağı
- 50 g un
- 600 ml süt
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer malzemeler:

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 250 gr yeşil lazanya yaprağı
- 50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri
- 50 gr rendelenmiş yumuşak peynir

Yöntem:

Pastırmanın kenarlarını ve sert yerlerini keskin bir bıçakla temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Soğan ve havucu soyun, kerevizi temizleyin, hepsini ince ince doğrayın.

Yağı bir tencerede ısıtın, pastırmayı ve sebzeleri karıştırarak sote edin.

Yavaş yavaş kıymayı ekleyin, karıştırarak gevrek bir hal alıncaya kadar sotelemeye devam edin ve ardından et suyunu koyun. Et karışımına domates salçasını, baharatları,

tuz ve karabiberi ekleyin ve kapağını kapatarak kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın:

Tereyağını bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş süt ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Büyük, dikdörtgen ve ısıya dayanıklı bir kabı 1 yemek kaşığı tereyağıyla yağlayın. Sırasıyla bir kat lazanya yaprağı serin, et karışımı, Beşamel sos ve peyniri ekleyin ve bunu diğer yapraklarla yeniden tekrar edin. Üzeri peynirle kaplı Beşamel sos en üstte olmalıdır. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde üzerine dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Lazanya/Manti, dondurulmuş

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Musakka (10 kişilik)

Malzemeler:

- 1 doğranmış soğan
- zeytinyağı
- 1,5 kg kıyma
- 1 kutu doğranmış domates (400 gr)
- 50 gr rendelenmiş peynir
- 4 çay kaşığı galeta unu
- tuz ve karabiber
- tarçın
- 1 kg patates
- 1,5 kg patlıcan
- kızartmalık tereyağı

Beşamel sos malzemeleri:

- 75 gr tereyağı
- 50 g un
- 600 ml süt

- tuz, karabiber ve muskat

Diğer malzemeler:

- 150 gr rendelenmiş peynir
- 4 yemek kaşığı galeta unu
- 50 gr tereyağı

Yöntem:

Doğranmış soğanı biraz zeytinyağı ile kavurun ve kıymayı ekleyip karıştırarak pişirin.

Doğranmış domatesleri, rendelenmiş peyniri ve galeta ununu ekleyip iyice karıştırın ve kaynatın. Tuz, biber ve tarçın ekleyip sıcak tepsiden alın.

Patatesleri soyup 1 cm kalınlığında dilimleyin; patlıcanları yıkayıp 1 cm kalınlığında dilimleyin.

Kağıt havluyla dilimleri kurutun. Sonra bol tereyağıyla bir tavada kızartın.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Yağı bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Patates dilimlerini yağlanmış pişirme kabının tabanına dizip üzerine çok az kaşar rendesi serpin. Bunun üzerine bir kat patlıcan serin. Bunun üstüne bir miktar kıyma karışımı koyun. Bunun üstüne bir miktar beşamel sosu koyun.

Ardından bir kat daha patates, üzerine patlıcan ve üzerine kıyma karışımı koyun. Son kat beşamel sosu olmalıdır. En üste peynirin ve galeta ununun kalanını gezdirin. Tereyağını eritip musakkanın en üstüne boşaltın.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 2

Et Üzerinde Hamur Köftesi

Malzemeler:

- Yaklaşık 1000 g hindi dilimi
- 1 küçük kap mantar (küçük başlı)
- 500 g doğranmış soğan
- 1 kg lokma hamuru
- 400 gr rendelenmiş peynir
- 250 ml taze krema

Yöntem:

Hindi şeritlerine tuz, karabiber ve kırmızıbiber dökün. Doğranmış soğanları soteleyin. Mantarları iyice yıkayın. Ardından, eti, soğanları ve mantarları karıştırıp bir fırın kabına alın. Lokma hamuru ve peyniri karıştırın ve hindi karışımının en üstüne koyun. Ardından, kremayı dökün.

- Cihazın içindeki süre: 75 dakika
- Raf konumu: 2

Patates Kızartması

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Fırında Baharatlı Patates

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Patates Dilimleri/Köftesi

Sıcaklık ve süreye ilişkin talimatlar ambalajın üzerindedir. Üretici talimatlarına uyun.

Tatlılar

Şeftali kreması

Malzemeler 2 kişilik:

- 250 g şeftali
- 100 ml beyaz şarap
- 2 – 3 yemek kaşığı şeker

- 150 g maskarpon veya lor peyniri (krem peynir)
- 250 ml taze krema
- 2 yemek kaşığı şeftali likörü veya kirazlı brendi

Yöntem:

Bir kase içerisinde şeftalileri beyaz şarap ve şeker ile karıştırın ve Şeftali Kreması programını seçin. Soğumaya bırakın.

Şeftali kompostosunu çırpın ve iyice karıştırın veya el mikseri kullanarak püre haline getirin. Maskarpon veya lor peynirini her seferinde bir kaşık olacak şekilde pürenin içerisine karıştırın.

Kıvam alana kadar kremayı çırpın ve şeftali kremasının içine dikkatle karıştırın. Şeftali kremasına hafif bir koku kazandırmak için şeftali likörü veya kirazlı brendi ekleyin.

Kremayı serin bir yerde bekletin.

- Cihazın içindeki süre: 6 dakika
- Raf konumu: Bottom glass plate

Ilık şeftalileri şeker (2) ile tatlandırılmış taze krema ile servis edin.

- Cihazın içindeki süre: 5 dakika
- Raf konumu: Bottom glass plate

Персики з амаретто

Malzemeler 2 kişilik:

- 4 konserve yarım şeftali
- 50 g badem likörlü bisküvi
- 1 dolu yemek kaşığı şeker (1)
- 1 yemek kaşığı kakao tozu
- 1 yemek kaşığı Vin Santo (İtalyan tatlı şarabı) veya Grand Marnier
- Tereyağ dilimleri
- 100 ml taze krema
- 1 yemek kaşığı şeker (2)

Yöntem:

Şeftalilerin suyunu tamamen alın ve iyice yağlanmış bir pişirme kabına yerleştirin. Badem likörlü bisküvileri kırın ve şeker (1) ve kakao tozu ile karıştırın. Kalın bir sos oluşturmak için Vin Santo ekleyin. 4 top haline getirin ve şeftali yarımlarının içine yerleştirin.

