Miele

Hamur işleri, kızartma, nem ilaveli pişirme

Yemek kitabı

Sevgili Hanımlar,
Beyler

Yemeklerde bir araya geldiğimizde, hoş sohbetler ve güzel anlar oluşur. Birlikte alınan keyif insanları birbirine bağlar. Hem günlük yaşamda ve hem de özel anlarda.

Yeni fırınınız size tam da bu olanağı sunar: her yönüyle gerçek bir yetenek olan bu fırınla sadece alışılmış hızlı ve sağlıklı yiyecekler değil aynı zamanda en yüksek seviyeden kuliner menüler de hazırlayabilirsiniz.

Bu kitap size bu konuda gerçek bir yardımcı olma amacını taşımaktadır. Her gün bilgi ile merakın, rutin ile beklenmeyenin buluştuğu Miele deneme mutfağımızda sizler için faydalı bilgiler ve başarısı kesin yemek tarifleri geliştirdik. Daha fazla yemek tarifini, esin kaynağını ve heyecan verici temaları Miele@mobil uygulamamızda keşfedebilirsiniz.

Sorularınız veya istekleriniz mi var? Sizinle bilgi alışverişinde bulunmaktan memnuniyet duyarız. İletişim bilgilerimizi bu kitabın sonunda bulabilirsiniz.

Sizlere çok özel, keyifli anlar diliyoruz.

Miele Deneme Mutfağınız

İçindekiler

Önsöz ... 3
Bu yemek kitabı hakkında ... 8
Programlara genel bakış ... 10
Önemli ve gerekli bilgiler ... 12
Miele aksesuarlar ... 16
Hamur işleri ... 20
Hazırlama tüyoları ... 21
İnce elmalı turta ... 24
Üstü kapalı elmalı turta ... 25
Kremalı kayısılı turta ... 26
Halka kek ... 27
Badem glazürlü armutlu pasta ... 28
Pasta tabanı ... 29
Pasta dolguları ... 30
Pandispanya ... 31
Pandispanya dolguları ... 32
Mayalı kek ... 34
Meyveli kek (∅ 15 cm) ... 36
Meyveli kek (∅ 20 cm) ... 38
Meyveli kek (∅ 25 cm) ... 40
Tepside Cheesecake ... 42
Mermer kek ... 43
Meyveli tart (milföy hamuru) ... 44
Meyveli tart (tart hamuru) ... 45
Sacher turtası ... 46
Madeira keki ... 47
Cevizli çikolatalı turta ... 48
Stollen (Noel ekmeği) ... 49
Meyveli kırıntı pastası ... 50
Hamur işleri ... 51
Kalıp kurabiye ... 52
Yaban mersinli muffin ... 53
Jöleli kurabiye ... 54
Bademli makaron ... 56
Sıkma kurabiye ... 58
Vanilyalı kurabiye ... 59
Cevizli muffin ... 60
Profiterol ... 61
Profiterol dolguları ... 62
Ekmek ... 63
Hazırlama tüyoları ... 64
Baget ... 67
İsviçre usulü köy ekmeği ... 68

Kılçıksız buğday ekmeği 69
Pide 70
Paskalya çöreği 71
İsviçre Usulü Paskalya Çöreği 72
Cevizli ekmek 73
Çavdar karışımlı ekmek 74
Çekirdekli ekmek 75
Tiger bread (Çatlak ekmek) 76
Beyaz ekmek (Kalıpta) 77
Beyaz ekmek (Kalıpsız) 78
Buğday karışımı ekmeği, esmer 79
Şekerli ekmek 80
Küçük ekmekler 81
Çok tahıllı küçük ekmekler 81
Küçük buğday ekmekleri 82
Çavdarlı top ekmek 83
Pizza ve benzerleri 84
Tarte flambee 85
Pizza (Mayalı hamurdan) 86
Pizza (Quark hamurundan) 88
Quiche Lorraine 90
Baharatlı tart (milföy hamuru) 91
Baharatlı tart (tart hamuru) 92
Et 93
Hazırlama tüyoları 94
Ördek (doldurulmuş) 96
Kaz (doldurulmuş) 98
Kaz (doldurulmamış) 100
Tavuk 101
Tavuk but 102
Hindi (doldurulmuş) 103
Hindi but 104
Dana fileto (Kızartma) 105
Dana fileto (Düşük ısıda pişirme) 106
Dana incik 107
Dana sırt (Kızartma) 108
Dana sırt (Düşük ısıda pişirme) 109
Dana rosto 110
Ossobuco 111
Sebzeli kuzu kaburga 112
Kuzu but 113
Kuzu sırt (Kızartma) 114
Kuzu sırt (Düşük ısıda pişirme) 115

İçindekiler

Beef Wellington 116
Kuşbaşı et..... 118
Sığır fileto (Kızartma) 119
Sığır fileto (Düşük ısıda pişirme) 120
Sığır rosto 121
Rozbif (kızartma)..... 122
Rozbif (düşük ısıda pişirme) 123
Yorkshire pudingi..... 124
Rulo köfte 125
Jambon füme (Kızartma) 126
Jambon füme (Düşük ısıda pişirme) 127
Kıtır rosto 128
Domuz rosto 129
Domuz döş 130
Domuz fileto (Kızartma) 132
Domuz fileto (Düşük ısıda pişirme) 133
Noel jambonu 134
Tavşan budu 135
Ada tavşanı..... 136
Geyik sırtı..... 138
Karaca sırtı..... 140
Balık 141
Hazırlama tüyoları..... 142
Çipura..... 143
Alabalık..... 144
Sazan balığı 145
Somon fileto 146
Deniz alası 147
Kömür balığı fileto..... 148
Sebze yatağında Sudak balığı 149
Fırın yemekleri/Gratenler 150
Hindiba graten 151
Janssons frestelse..... 152
Patates graten 153
Peynirli patates graten..... 154
Peynirli Sufle..... 155
Lazanya 156
Musakka..... 158
Fırında makarna..... 160
Shepherd's Pie 161
Tatlılar 162
Viyana usulü elmalı Strudel 163
Beze..... 164

Limonlu Mereng Tartı 165
Çikolatalı tartolet 166

Bu yemek kitabı hakkında

Başlamadan önce, bu yemek kitabının kullanımına ilişkin derlediğimiz birkaç faydalı bilgiyi sunmak isteriz.

Her bir otomatik program için, Miele fırınınızı kullanmaya başlamanızı kolaylaştıran uygun bir yemek tarifi bulunmaktadır.

Otomatik programların çoğunda ideal sonucu elde etmek üzere, ekmek ve hamur işlerinde kızarma derecesini ve ette de pişme derecesini seçmeniz mümkündür.

Otomatik programlar hakkında

– Otomatik programlar her modelde mevcut değildir. Fırınınız söz konusu otomatik program ile donatılmış olmasa da tarifi verilmiş olan tüm yemekleri hazırlayabilirsiniz. Bu durumda manuel ayarlardan yararlanınız. Farklılıklar tarifte belirtilecektir.
- Otomatik programlı yemek tariflerinde, otomatik program seçimine yönelik ayar bilgileri verilmiştir.
- Otomatik programlarda varsayılan fabrika ayarı daima orta uzunluktaki program süresidir. Bununla birlikte birçok programda gerçek süre istenen pişme derecesine bağlıdır. Bu pişme derecesi otomatik program başlamadan önce seçilir.

Malzemeler hakkında

– Bir malzemenin ardında virgül (,) varsa, virgülü takip eden metin malzemeyi açıklar. Çoğu durumda, malzeme bu açıklamada belirtilen şekilde satın alınabilir: ör. Yumurta, orta boy; Süt, %3,5 yağlı.
- Bir malzemenin ardında düz çizgi (|) varsa, takip eden metin malzemede sizin tarafınızdan gerçekleştirilecek işlemi açıklar. Bu işlemden yemek tarifi içinde bir daha bahsedilmez. Ör. Peynir, baharatlı | rendelenmiş; Soğan | ince ince doğranmış, Süt, %3,5 yağlı | ılık
- Etlerde, başka bir tanımlama yoksa, belirtilen ağırlık daima işlenmiş ağırlıktır.
- Meyve ve sebzelerde ağırlık bilgisi esas olarak soyulmamış, çekirdeği çıkarılmamış durumdaki ağırlığı belirtir.
- Meyve ve sebzelerin yemek hazırlanmadan önce daima temizlenmeleri, yıkanmaları veya gerekiyorsa soyulmaları gerekir. Bu, işlem adımı olarak yemek tarifinde bir daha belirtilmez.

Fırın modellerinin özellikleri

Bu yemek kitabı farklı hacimlere sahip fırınlarla birlikte verilir. Malzeme miktarları ve ayar bilgileri modeller arasında farklılık gösteriyorsa, yemek tariflerinde seçilecek ayarlar şu sıralamayla verilmiştir:

– 5 seviyeli fırınlar
- **[**3 seviyeli fırınlar**]** köşeli parantez için
- **(**90 cm'lik fırınlar**)** yuvarlak parantez içinde

Tüm fırınlar için ayarlar aynıysa, sadece tek bir ayar parantezsiz olarak belirtilir.

Fırınınızda özel uygulama | Mayalı hamur kabartma yoksa Otomatik program | Kekler | Mayalı hamur seçin. Alternatif olarak 30 °C'lik bir sıcaklıkta Üst/Alt Isıtma programını kullanıp hamur üzerine nemli bir bez örtebilirsiniz.

Fırınınızda Nem ilaveli pişirme + Üst/Alt ısıtma, Nem ilaveli + Otom. kızartma, Nem ilaveli + Turbo + veya Nem ilaveli + Yoğun pişirme programları yoksa, Nem ilaveli pişirme programını seçiniz. Nem ilaveli pişirme + Üst/alt ısıtma programına ilişkin bilgilerde, sıcaklığı manuel ayarlarda belirtilenden 20 °C daha düşük ayarlayın.

Fırınınızda Özel uygulama | Düşük ısıda pişirme yoksa, Üst/Alt Isıtma programını kullanın. Fırını 120 °C sıcaklıkta 15 dakika önceden ısıtın. Yemeği fırına verdiğinizde sıcaklığı yaklaşık 100 °C'ye düşürünüz.

Raf seviyelerinin yan tellerine monte edilen ve bu sebeple biraz daha yüksekte duran FlexiClip teleskopik raylı fırın modellerinde, mümkünse tarifte belirtilenden bir seviye aşağıya monte edin ve yemeği FlexiClip teleskopik rayların üstüne sürün.

Fırınınızda, ilgili seviyenin yan tellerinin arasında monte edilen ve bu şekilde aynı seviyede duran FlexiClip teleskopik rayları kullanıyorsanız, tarifte belirtilen seviyeler geçerlidir.

Ayarlar hakkında

– Sıcaklıklar ve süreler: Sıcaklık ve süre aralıkları verilmiştir. Genel olarak düşük ayarları referans alın ve deneyerek süreyi biraz daha artırın.
- Raf seviyeleri: tepsiler ve tel ızgaraların sürüldüğü raf seviyeleri aşağıdan yukarıya doğru numaralandırılır.

Nem ilaveli pişirme

Nem destekli pişirme ve kızartma içindir. Bu programı ekmek, hamur işleri, balık ve et pişirmek için kullanın.

Ekmeklerin içi Nem ilaveli pişirme özellikle eşit bir kıvama sahip olur ve kabuğu çatlamaz. Mayalı hamurlar çok güzel kabarırlar. Et ve balık hassas bir şekilde pişer ve sulu kalır.

Şu kombinasyon olanaklarından birini seçin:

Nem ilaveli + Turbo +

Nem ilaveli pişirme + Üst/alt ısıtma

Nem ilaveli + Otom. kızartma

Nem ilaveli + Yoğun pişirme

Turbo +

Pişirme ve kızartma için. Birden fazla seviyede aynı anda pişirebilirsiniz. Isı fırın içinde derhal yayıldığından Üst/Alt ısıtma programında olduğundan daha düşük sıcaklıklarda yemek pişirebilirsiniz.

Üst/Alt Isıtma

Geleneksel yemeklerin pişirilmesi, sufle hazırlanması veya düşük ısıda pişirme içindir. Eski yemek kitaplarından aldığınız yemek tarifleri için sıcaklığı tarifte belirtilen sıcaklıktan 10 °C daha düşük bir değere ayarlayınız. Pişirme süresi aynı kalır.

Yoğun pişirme

Tabanı gevrek kalması gereken, ıslak kaplamalı hamur işlerinin pişirilmesine yöneliktir. Bu programı ince hamur işlerini pişirmek veya kızartma yapmak için kullanmayınız. Aksi takdirde hamur işi veya kızartma suyu çok kararır.

Otomatik kızartma

Kızartma içindir. Mühürleme evresi sırasında, fırın önce otomatik olarak yüksek bir kızartma sıcaklığına ısıtılır. Bu sıcaklığa ulaşıldıktan sonra, fırın otomatik olarak daha önce ayarlanmış olan pişirme sıcaklığına iner. Bu şekilde pişirilen malzeme, dışarıdan güzel bir şekilde kızarır ve ardından programın değiştirilmesine gerek kalmadan pişirilir.

Alt Isıtma

Yemeğin altının daha fazla kızarması gerekiyorsa, pişirme süresinin sonuna doğru bu programı seçiniz.

Üst ısıtma

Yemeğin üstünün daha fazla kızarması gerekiyorsa, pişirme süresinin sonuna doğru bu programı seçin.

Büyük Izgara

Büyük miktarda yassı ızgara malzemesinin ızgarası ve büyük kaplarda pişen yiyeceklerin üstünün kızartılması içindir. Gerekli ısı dağılımını sağlamak için Üst Isıtma/Izgara rezistansının tamamı kor haline gelir.

Küçük Izgara

Ufak miktarda yassı ızgara malzemesinin ızgarası (ör. biftek) ve küçük kaplarda pişen yiyeceklerin üstünün kızartılması içindir. Rezistansın sadece iç kısmı çalışır ve gerekli kızıl ötesi ışınımı üretmek için kor haline gelir.

Turbo ızgara

Tavuk gibi büyük çaplı ızgara malzemelerinin ızgarası içindir. Isı fırın içinde derhal yayıldığından Izgara programında olduğundan daha düşük sıcaklıklarda ızgara yapabilirsiniz.

Eco-Turbo

Üst kızartma programı dondurulmuş pizza, hazır ekmek, kalıp kurabiye gibi küçük miktarlardaki yiyecekler için olduğu kadar balık yemekleri ve kızartmalar için de uygundur. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağının kapalı kalması şartıyla, bu programla geleneksel programlara kıyasla %30'a varan enerji tasarrufu sağlarsınız.

Özel programlar

20 adede kadar özel program oluşturabilir, bunları kaydedebilirsiniz ve bu programlara özel adlar verebilirsiniz. Favori yemeğinizin sonucunun mükemmel olması veya günlük işlerinizi kolaylaştırmak için, kullandığınız ayarları kaydederek en fazla 10 adımı kombine edebilirsiniz. Her bir pişirme adımında buna ilişkin program, sıcaklık ve pişirme süresi ya da iç sıcaklık gibi ayarları seçiniz.

TasteControl

TasteControl fonksiyonu yemek piştikten sonra fırının ve yemeğin hızla soğutulmasını sağlar. Bu şekilde yemeğin fazladan kızarması veya aşırı pişmesi önlenir. TasteControl ardından Sıcak Tutma fonksiyonu ile kombine edilirse, süre ve lezzet açısından ideal sonuçlar elde edilebilir.

Kapama otomatiği

Fırınınız en yüksek seviyede kullanım kolaylığı için akıllı bir elektronik sisteme sahiptir. Pişirme süresi sona erdikten sonra fırın otomatik olarak kapanır.

Gecikmeli başlatma

Kesin pişme süresini, “Bitiş saati” veya “Başlangıç saati” bilgilerini girerek pişirme işlemlerini önceden kontrol edebilir ve bir otomatik kapama ya da açma ve kapama etkinleştirebilirsiniz.

Pişirme süreleri

Yemeğin pişmesi için gereken süreyi önceden ayarlayabilirsiniz. Bu süre geçtikten sonra fırın ısıtması otomatik olarak kapanır. Ek olarak “ön ısıtma” fonksiyonunu seçtiyseniz, pişirme süresi seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan ve yemek fırına verildikten sonra başlar.

Ön ısıtma

Fırının önceden ısıtılması sadece bazı kullanımlarda gereklidir. Yemeklerin çoğunu soğuk fırına verebilirsiniz. Buna ilişkin bilgiler genellikle yemek tarifinde verilmiştir. Aşağıdaki yemekler için fırını önceden ısıtmanız gerekir:

– Kısa pişirme süreli kekler ve çörekler (en fazla 30 dakika)
– esmer ekmek hamurları
– Rozbif ve fileto

Booster

Fırını mümkün olduğunca hızlı bir şekilde istenen sıcaklığa getirebilmeniz için fırınınız Booster fonksiyonuna sahiptir. Sıcaklığı 100 °C'nin üstüne ayarlarsanız ve Booster fonksiyonu etkinleştirildiyse, Üst ısıtma/Izgara rezistansı, halka rezistans ve fan aynı anda açılır. Bu şekilde fırın son derece hızlı bir şekilde ısıtılır.

Crisp function

Özellikle gevrek olması gereken yemekler için Crisp function özelliğini kullanın. Fırının içindeki nemin azaltılması patates kızartması, pizza, kiş vb. gibi yemeklerin gevrek olmasını sağlar, kümes hayvanlarının derisi de bilhassa çıtır olurken, eti sulu kalır. Crisp function tüm programlarda kullanılabilir ve gerektiğinde eklenebilir.

Gıda termometresi

Gıda termometresiyle yemeğin pişmesini kesin sıcaklık değerleriyle takip edebilirsiniz - bakı programlarda ve özel uygulamalarda gıda termometresi kullanmanız özellikle istenir.

Gıda termometresinin metal ucu pişirilecek malzemeye batırılır ve bu şekilde pişirme işlemi sırasında malzemenin içindeki sıcaklığı ölçer. Yemeğin iç sıcaklığı pişme durumunu yansıtır. Ör. rostoyu orta ya da iyi pişmiş istemenize bağlı olarak daha düşük veya daha yüksek bir iç sıcaklık (maks. 99 °C) ayarlayın.

Uygulama: Gıda termometresinin metal ucu, pişecek malzemenin içine tam olarak batırılmalı, yaklaşık olarak yiyeceğin çekirdek kısmına ulaşmalıdır. Küçük et parçalarında, termometrenin dışarıda kalan kısmını örtmek için bir parça patates veya et artıklarını (kesilen parçalar ve bağlar) kullanılabilir. Aksi takdirde görüntülenen iç sıcaklık hatalı olabilir.

Özel uygulamalar

Fırınınız, modele bağlı olarak bir çok özel uygulamaya sahiptir. Burada bu özel uygulamalardan sizin için seçtiklerimizi sunuyoruz.

Mayalı hamur kabartma

Mayalı hamurun güvenli ve kolay bir şekilde kabarması içindir. 15, 30 veya 45 dakikalık bir kabarma süresi seçebilirsiniz. Üstü örtülmemiş hamuru nemli sıcak bir ortamda hacmi iki katına çıkıncaya dek kabarmaya bırakın.

Düşük ısıda pişirme

Son derece narin balıkların hassas bir şekilde pişirilmesi içindir. Düşük sıcaklık ve bilhassa uzun pişirme süresi sayesinde balık mükemmel bir şekilde hazırlanır ve yumuşak olur.

Şabat programı

Şabat programı dini gereklilikleri desteklemek için geliştirilmiştir. Şabat programı seçildikten sonra programı ve sıcaklığı belirleyin. Program ancak kapağın açılıp kapatılmasıyla başlar.

Mutfak Sözlüğü

Terim	Açıklama
Örnek	Hamur işlerinin istenen açıklığın tanımı.
Kemiksiz	Kılçık veya kemiği çıkarılmış balık ya da et.
Fenestrasyon	Kabuk üzerinde oluşan ince çatlaklar fenestrasyon olarak adlandırılır.
Pişirilmeye hazır	Temizlenmiş ancak henüz pişirilmemiş yiyecekler. Örneğin, yağları ve sinirleri çıkarılmış et, pulları temizlenmiş balık veya temizlenmiş ve soyulmuş sebze ve meyve.
Hamur parçaları	Hazır işlenmiş, şekil verilmiş pişmemiş hamur parçası.
Hamur kapama	Ekmekte şekil verme sonucu ortaya çıkan dikişin tanımı.
Çiçekler	Kabukları yapraklı özelliklerinin tanımı.
Yuvarlama	Ekmeğe şekil verme tekniği. Eksiksiz bir açıklamayı “Ekmekler” bölümünde bulabilirsin.

Miktarlar ve ölçüler

çk. = çay kaşığı

yk. = yemek kaşığı

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitre

b.u. = bıçağın ucuyla

1 çay kaşığı yaklaşık olarak şu miktarlara karşı gelir:

- 3 g kabartma tozu
- 5 g tuz/şeker/vanilya şekeri
- 5 g un
- 5 ml sıvı

1 yemek kaşığı yaklaşık olarak şu miktarlara karşı gelir:

- 10 g un/nişasta/galeta unu
- 10 g tereyağı
- 15 g şeker
- 10 ml sıvı
- 10 g hardal

Aksesuarlar

Kapsamlı aksesuar yelpazemizle en iyi yemekleri pişirmenize yardımcı oluruz. Her bir parçanın boyutu ve işlevi Miele fırınlara özel olarak tasarlanmış ve Miele standartlarına göre yoğun bir şekilde test edilmiştir. Tüm ürünleri kolayca, Miele e-alışveriş mağazasından, müşteri hizmetlerini arayarak ya da bayiden edinebilirsiniz.

PerfectClean

Temizlik hiç bu kadar kolay olmamıştı: Fırın iç yüzeylerinin benzersiz PerfectClean kaplaması sayesinde kirler kolayca temizlenir.

Miele fırın tepsileri ve kalıplarında da bu özel teknoloji kullanılmış olduğundan, pişirme kağıdı kullanımına genellikle gerek olmaz. Ekmekler ve kurabiyeler fırın kabına yapışmaz ve neredeyse kendiliğinden kayarak çıkar.

Kesilmeye karşı son derece dayanıklı yüzey, pizzanın, pastanın vb. bile doğrudan tepsi üzerinde kesilmesine olanak sağlar. Ayrıca, kullanımın ardından her şey tek bir silişle tekrar tertemiz olur.

Fırın tepsisi

Daha alçak olan fırın tepsisi pişerken sadece az miktarda sıvı kaybeden tüm yemekler için idealdir. Örneğin hamur işleri, ekmek, patates kızartması ve fırında sebze için uygundur.

Standart tepsi

Derin standart tepsiyi yüksek, kaplamalı kekler ve kızartm suyunun toplanması ya da balık kızartmak için kullanın.

Gourmet fırın tepsisi

Delikli Gourmet fırın tepsisi Nem ilaveli pişirme fonksiyonu için özel geliştirilmiştir. Özellikle taze mayalı hamurdan ve quark hamurundan hamur işleri ve ekmek için uygundur. Küçük delikler alttan kızarmayı destekler.

Ayrıca Gourmet fırın tepsisi sebze ve meyvelerin kurutulması için de uygundur.

Yuvarlak fırın tepsisi

Pizza, kiş ve tart gibi yuvarlak şekilli tüm yemekler için yuvarlak fırın tepsisi uygundur.

PerfectClean kaplama, yağlama ya da pişirme kağıdı kullanımını genellikle gereksiz kılar. Nem ilaveli pişirme programının ideal kullanımı için delikli yuvarlak fırın tepsisi de mevcuttur.

Izgara ve kızartma tepsisi

Izgara ve kızartma tepsisi, ızgara malzemesinin çıkan et suyunun içinde kalmaması için standart tepsi üzerine konur. Bu şekilde üstü gevrek kalır ve kızartma suyunun yanması önlenir. Toplanan su sos hazırlamak için idealdir.

Izgara ve kızartma tepsisinin delikli ve oluklu şekli ayrıca yağ sıçramalarını önler ve fırının için çok fazla kirlenemisinin önüne geçer.

Gourmet kızartma kabı

Ocağın ve fırının ideal bir şekilde birlikte kullanımı için Miele Gourmet kızartma kabı geliştirilmiştir. Ocakta mühürlemenin ardından Gourmet kızartma kabı kolayca fırına verilebilir. Kızartma suyunun üstünde gezdirilmesi ve karıştırma FlexiClip ile çok kolay, çünkü Gourmet kızartma kabının kaldırılmasına artık gerek yoktur, sadece dışarı çekilmesi gerekir.

Gourmet kızartma kabı yapışmaz bir kaplamaya sahiptir ve sulu yemekler, et parçaları, çorbalar, soslar, graten ve hatta tatlıların pişirilmesine uygundur. Bu kaba uygun kapaklar satın alınabilir.

FlexiClip sürgülü raflar

FlexiClip teleskopik raylar tepsilerin ve tel ızgaraların rahat ve güvenli bir şekilde çekilmesine olanak sağlar. Bunlar kolayca fırının farklı raf seviyelerine konulabilir ve aynı şekilde kolayca başka bir seviyeye taşınabilir. FlexiClip teleskopik raylar PerfectClean kaplamaya sahiptir ya da PyroFit versiyonu olarak edinilebilir.

Bakım ürünleri

Düzenli bir temizlik ve bakım sayesinde fırınınızın ideal bir şekilde çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını sağlarsınız. Miele fırınlar için en uygunu orijinal Miele bakım ürünleridir. Bu ürünleri kolayca Miele e-alışveriş mağazasından, müşteri hizmetlerini arayarak ya da bayiden edinebilirsiniz.

Miele fırın temizleyici

Miele fırın temizleyici ultra güçlü yağ çözücü özelliği ve basit kullanımı ile karakterize olur. Jelimsi kıvamı sayesinde fırının yan panellerine de yapışır. Özel formülü kirleri fazla yumuşatmaya ve ısıtmaya gerek kalmadan zahmetsiz bir temizliğe olanak sağlar.

Kireç çözücü tabletler

Su borularının ve kaplarının kirecinin çözülmesi için Miele özel kireç çözücü tabletler geliştirmiştir. Cihazınızın kirecini sadece son derece etkili bir şekilde değil aynı zamanda materyallerini de koruyarak çözersiniz.

MicroCloth seti

Parmak izleri ve hafif kirleri bu set ile kolayca temizleyebilirsiniz. MicroCloth seti bir adet standart bez, bir adet cam bezi ve bir adet de parlatma bezinden oluşur. İnce dokunmuş mikrofiberden son derece dayanıklı bezler bilhassa yüksek bir temizlik performansı sunar.

Lokma lokma mutluluk

Tıpkı sevgiyle hazırlanmış bir masa ve heyecanlı bir sohbet gibi tartlar ve kekler de sabah kahvesinin ya da samimi bir akşamüstü çayının yanında çok iyi gider. Kendini ve konuklarını kendi elleriyle pişirdiği lezzetler ile şımartmak isteyenler için farklı hamurlar, malzemeler ve kaplamalardan oluşan birçok seçenek mevcuttur. Meyveli mi olacak? Yoksa kremalı mı? Ya da gevrek mi olmalı? En iyisi hepsinden bir parça. Zira tatlı ruhun gıdası olduğundan, kimse ikinci bir parçaya hayır demeyecektir.

Hazırlama tüyoları

Birkaç basit ipucu ile mükemmel hamur işleri yapabilirsiniz. Miele Deneme Mutfağı bilgilerini sizinle burada paylaşır.

Un türleri

Un üretimi sırasında unun türüne bağlı olarak tahılın tamamı veya bir kısmı öğütülür.

Un tipi 100 gram un başına mineral içeriğini mg cinsinden belirtir. Bu numara ne kadar yüksekse, o kadar fazla mineral içerilir. Öğütme derecesine bağlı olarak örneğin buğday ununda şu türler bulunur:

Tip 405
İnce beyaz un, hem yemekler hem de hamur işlerine uygun. Öncelikle nişasta ve glutenden oluşur.

Tip 550
İnce delikli hamur için, çok amaçlı un olarak kullanılabilir.

Tip 1050
Bu un orta derecede öğütülmüştür, rengi daha koyudur tam tahıl ve beyaz unun arasında yer alır. Yemek tarifinde belirtilen unun yarısı sonuç çok değişmeksizin beyaz unla değiştirilebilir.

Tip 1700
Tahılın kenar tabakalarının neredeyse tamamen içerildiği esmer un. Ekmek pişirmek için mükemmeldir.

Tam tahıl unu
Bu tür un için tip numarası belirtilmez. Burada söz konusu olan tüm içeriğiyle tam tahıldır. İnce veya kalın olarak öğütülebilir ve ekmek pişirmeye özellikle uygundur.

Kabartıcı

Kabartıcı hamurun kabarmasını sağlar ve hamurun yoğurma veya karıştırma yoluyla elde ettiği gevşekliği destekler.

Maya
Maya hamuru gevşeten doğal bir kabartma maddesidir, yaş ve kuru maya eşit ölçüde kullanıma uygundur. Maya mantarlarının kabarmak için ısıya (35 °C ila en fazla 50 °C arası sıcaklıklar), zamana ve un, şeker ve sıvıdan oluşan bir besi ortamına ihtiyaçları vardır.

Kabartma tozu
Kabartma tozu en iyi bilinen kimyasal kabartıcıdır. Nötr bir tadı olan, ağırlıklı olarak sodyum karbonattan oluşan beyaz toz farklı hamur türlerinde kullanıma yönelik olarak çok yönlüdür.

Amonyum karbonat
Amonyum karbonat veya potasyum karbonat zencefilli kek gibi noel kekleri için tipik kabartma maddesidir.

Natron (Soda)
Natron hafif alkalin, yumuşak bir tadı olan beyaz bir tozdur. Kabartma tozunun bir bileşenidir ve ayrıca baklagillerin pişirilmesini de hızlandırır.

Hamur türleri

Pandispanya hamuru

Pandispanya hamuru gevşek, yumuşak bir hamurdur. Bu özellik yumurta sarısının, yumurtaların bütün halinde çırpılması ve köpük haline gelene kadar çırpılmış yumurta akının katılmasıyla elde edilir.

Hamur hazırlanırken nelere dikkat edilmeli?

Soğutulmuş yumurta kullanmanız en iyisidir.

Yumurta akını mümkün olduğunca katılaşana kadar çırpın.

Hamuru hazırladıktan hemen sonra pişirin.

Hamur işleri pişirirken nelere dikkat edilmeli?

Hamurun çok koyu olmasına izin vermeyin. Aksi takdirde hamur çok sıkı olur ve kolayca parçalanabilir.

Piştikten sonra nelere dikkat edilmeli?

Pişirme kağıdına alttan biraz su sürerseniz sıcak kek daha kolay çıkar.

Pasta tabanı bir turtada kullanılacaksa, tam ve kolay bir şekilde bölünebileceğinden bir gün önceden pişirin.

Yatay olarak bölmek için pastayı en iyisi keskin bir bıçakla aynı mesafeden tüm çevresi boyunca kesin. Kesiklere bir ip yerleştirin ve ipin uçlarını önden birleştirin. İpin uçlarının eşit bir şekilde çekilmesiyle eşit bir dağılım oluşur.

Milföy hamuru

Milföy hamuru pişirilirken yaprak yaprak kabaran birden fazla katmandan oluşur.

Nelere dikkat edilmeli?

Artan hamurları yoğurmayın, aksi takdirde yaprak yaprak kabarması engellenir. Daha iyisi: hamur artıklarını üst üste koyup tekrar açın.

İlk pişirme evresinde nem ilavesi yaprak yaprak kabarmayı iyileştirir ve hamurun üst yüzeyine güzel bir parlaklık katar.

Şu hamuru

İsmi bile özel. Bu hamur hazırlanırken tencerede “yakılır” ve ardından pişirilir.

Nelere dikkat edilmeli?

İlk 10 dakika boyunca kapağı kapalı bırakın. Bu süre zarfında hamur o kadar hassastır ki iyi kabarmaz.

Ekler ya da profiterolleri servis etmeden hemen önce doldurunuz. Bu şekilde hamur işi güzel bir şekilde gevrek kalır.

Tart hamuru

Yoğurma ve tart hamuru, buhar beslemesi sonucu hamuru bilhassa yumuşak olduğundan, nem ilaveli pişirme fonksiyonuyla fırında çok başarılı olur.

Nelere dikkat edilmeli?

Hamurunuzu sadece kısaca yoğurunuz, aksi takdirde bundan hazırlanan yemek istenen yumuşak kıvama sahip olmaz.

Yoğurma süresinin kısa olması için mümkün olduğunca yumuşak yağ kullanın.

Yoğurmanın ardından soğuma süresi hazırlanan yemeklerin istenen yumuşaklık kıvamını artırır.

Hamur açılırken, mümkün olduğunca az un kullanmanız gerekir. Hamurun esnekliği daha iyi korunur.

Artan hamurlar yoğrularak birleştirilebilir. Hamur çok pütürlü olursa biraz su ekleyin.

Tart hamuru kolay hazırlanır. Buzdolabında sıkıca paketlenmiş olarak 2-3 gün taze kalır.

Sulu hamur

Sulu hamur krema kıvamı ila koyu akıcı kıvamda, ağırlıklı olarak yağ, şeker ve yumurtadan oluşan bir hamurdur. Bu malzemeler kekin güzel bir şekilde yumuşak olmasını sağlarlar.

Nelere dikkat edilmeli?

Şeker ve tereyağını krema halini alıncaya dek çırpın ve diğer malzemeleri katıp karıştırın.

Kullanılan tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

Hamur çok katı bir kıvamda olursa, biraz sıvı örneğin süt eklenebilir.

Meyvelerin, yemişlerin ve çikolata parçalarının üzerine bir miktar un serpin ve hamura en son katın. Bu şekilde malzemeler pişerken de kekin için eşit bir şekilde dağılmış kalır.

Hamuru hazırladıktan hemen sonra pişirin.

Pişme kontrolü için keke bir kürdan batırın. Çıkarıldığında üzerinde nemli, yapışkan kırıntılar yoksa, kek pişmiş demektir.

Pişirme kağıdına alttan biraz su sürerseniz sıcak kek daha kolay çıkar.

Quark hamuru

Quark hamuru mayalı hamura hızlı bir alternatiftir, taze pişirildiğinde mayalı hamura çok benzer.

Nelere dikkat edilmeli?

Malzemeleri kısaca yoğurun. Aksi takdirde hamur çok yapışkan olabilir.

Hamuru hazırladıktan hemen sonra pişirin.

İnce elmalı turta

Hazırlama süresi: 95 dakika
12 kişilik

Kaplaması için:
500 g elma, ekşimsi

Hamuru için
150 g tereyağı | yumuşak
150 g şeker
8 g vanilya şekeri
3 adet yumurta, orta boy
2 yk. limon suyu
150 g buğday unu
½ çk. kabartma tozu

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Üstüne serpmek için
1 yk. pudra şekeri

Aksesuarlar
Tel ızgara
Kelepçeli kalıp, ∅ 26 cm
Süzgeç, ince

Hazırlanışı
Elmaları soyun ve dörde bölün. Dış tarafına 1 cm'lik aralıklara çizikler atın, limon suyu katın ve kenara koyun.

Kelepçeli kalıbı yağlayın.

Tereyağı, şeker ve vanilya şekerini krema kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 2 dakika çırpın. Yumurtaları teker teker katıp her birini ½ dakika karıştırın.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Un ve kabartma tozunu karıştırıp ve diğer malzemelere ekleyin.

Hamuru kelepçeli kalıba eşit bir şekilde yayın. Elmaları dışları yukarıya bakacak şekilde hamura bastırın.

Kelepçeli kalıbı fırına verin ve keki üstü altın rengi kızarıncaya dek pişirin.

10 dakika kalıpta bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Üstüne pudra şekeri serpin.

Ayar
Otomatik program
Kekler | İnce, elmalı turta
Program süresi: 63 [65] (65) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 170–180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı (Açık) [Kapalı]
Pişirme süresi: 45–55 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Pudra şekeri yerine, turtayı hafifçe ısıtılmış, karıştırılarak pürüzsüzleştirilmiş kayısı reçeli ile de kaplayabilirsiniz.

Üstü kapalı elmalı turta

Hazırlama süresi: 100 dakika
12 kişilik

Hamuru için
200 g tereyağı | yumuşak
100 g şeker
16 g vanilya şekeri
1 adet yumurta, orta boy
350 g buğday unu
1 çk. kabartma tozu
1 tutam tuz

Kaplaması için:
1,25 kg elma
50 g kuru üzüm
1 yk. Calvados
1 yk. limon suyu
½ çk. tarçın, toz
50 g şeker

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Üstüne sürmek için
100 g pudra şekeri
2 yk. sıcak su

Aksesuarlar
Kelepçeli kalıp, ∅ 26 cm
Streç film
Tel ızgara

Hazırlanışı
Hamuru için tereyağı, şeker ve vanilya şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu katın ve yoğurun. Hamuru bir saat serin bir yerde dinlendirin.

Elmaları soyun ve dilimleyin. Kuru üzüm, Calvados, limon suyu ve tarçını katın.

Kelepçeli kalıbı yağlayın.

Hamuru 3 parçaya ayırın. Birinci parçayı kalıp tabanı üzerinde açın. Kalıbı birleştirin. İkinci parçadan uzun bir rulo oluşturun ve kalıbın kenarına bastırarak yaklaşık 4 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturun. Tabanı çatalla birden fazla yerinden delin.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Üçüncü parçayı 2 tabaka streç film arasına koyun ve kalıp büyüklüğünde açın.

Elmalara şeker katın ve hamurun üzerine yayın. Açtığınız hamuru bunun üstüne koyun ve kenar hamuruyla kapatın.

Kelepçeli kalıbı fırına verin ve üstü kızarıncaya dek pişirin.

10 dakika kalıbın içinde soğumaya bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Pudra şekerini suyla karıştırın ve tartın üzerine sürün.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Üstü kapalı elmalı turta
Program süresi: 77 [70] (78) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 185–195 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 55-65 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Kremalı kayısılı turta

Hazırlama süresi: 80 dakika
12 kişilik

Hamuru için
250 g buğday unu
1 çk. kabartma tozu
125 g tereyağı
125 g şeker
1 adet yumurta, orta boy

Kaplaması için:
800 g konserve kayısı (süzülmüş ağırlık) | süzülmüş

Üstü için
250 g krema
2 adet yumurta, orta boy
1 yk. nişasta
16 g vanilya şekeri
½ adet limon | sadece suyu

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Kelepçeli kalıp, ∅ 26 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Hamur için unu, kabartma tozunu, tereyağını, şekeri ve yumurtayı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Kelepçeli kalıbı yağlayın. Hamuru kalıbın tabanına eşit bir şekilde bastırın.

Kayısıları oyuk kısımları yukarı bakacak şekilde hamurun üzerine yerleştirin.

Üstü için tüm malzemeleri karıştırın. Glazürü kayısıların üzerine yayın.

Tel ızgaranın üstünde fırına verin ve altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin.

Ayar
Programlar: Yoğun pişirme
Sıcaklık: 160–170 °C
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 50-60 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Halka kek

Hazırlama süresi: 80 dakika
12 kişilik

Malzemeler
4 adet yumurta, orta boy
250 g tereyağı
250 g şeker
1 çk. tuz
250 g buğday unu
3 çk. kabartma tozu
100 g damla çikolata
1 çk. toz tarçın

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Kelepçeli kalıp, ∅ 26 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Tereyağı, şeker, tuz ve yumurta sarılarını krema kıvamına gelinceye dek çırpın.

Yumurta aklarını köpük haline gelinceye kadar çırpın. Yumurta köpüğünün yarısını dikkatli bir şekilde şeker-yumurta sarısı karışımına katın. Un ve kabartma tozunu karıştırıp ekleyin. Kalan köpüğü ekleyin.

Damla çikolataları ve tarçını ekleyin.

Kalıbı yağlayın ve hamuru kalıba koyun.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Manuel:
Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Kelepçeli kalıbı fırına verin ve keki üstü kızarıncaya dek pişirin.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Kek
Program süresi: 65 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 190 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Seviye: 2 [1] (2)

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 150–180 °C
Pişirme süresi: 60-65 dakika

Faydalı bilgi

Daha yoğun bir tat için, 50 g şeker yerine bal kullanabilirsiniz. Hamur isteğe bağlı olarak kuru meyveler, kıyılmış fındık veya vanilya aroması ile zenginleştirilebilir.

Badem glazürlü armutlu pasta

Hazırlama süresi: 95 dakika
20 kişilik

Tabanı için
470 g buğday unu
125 g şeker
20 g vanilya şekeri
250 g tereyağı
1 adet yumurta, orta boy

Kaplaması için:
4 kutu armut (460 g)

Üstü için
550 g Crème fraîche (Taze krema)
2 yk. nişasta
4 adet yumurta, orta boy
65 g şeker
2 çk. tarçın
40 g dilimlenmiş badem

Aksesuarlar
Standart tepsi

Hazırlanışı
Un, şeker, tereyağı ve yumurtayı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru standart tepsi üzerinde açın.

Armutları 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesin ve hamurun üzerine dağıtın.

Taze krema, nişasta, yumurta, şeker, vanilya şekeri ve tarçını karıştırın.

Glazürü armutların üzerine yayın. Badem dilimleri serpin.

Standart tepsiyi fırına koyun ve keki açık sarı bir renk alıncaya dek pişirin.

Ayar
Programlar: Yoğun pişirme
Sıcaklık: 150–160 °C
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 60-70 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Pasta tabanı

Hazırlama süresi: 75 dakika
16 kişilik

Hamuru için
4 adet yumurta, orta boy
4 yk. sıcak su
175 g şeker
200 g buğday unu
1 çk. kabartma tozu

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Tel ızgara
Süzgeç, ince
Kelepçeli kalıp, ∅ 26 cm
Pişirme kağıdı

Hazırlanışı
Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Yumurta aklarını katı köpük haline gelinceye kadar iyice çırpın. Şekeri azar azar ekleyin. Yumurta sarısını çırpın ve ekleyin.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Un ve kabartma tozunu karıştırın, yumurta karışımının üstüne eleyin ve büyük bir çırpma teli ile karıştırın.

Kalıbın tabanını yağlayın ve pişirme kağıdı serin. Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzeltin.

Hamuru fırına verin ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Piştikten sonra 10 dakika kalıbın içinde soğumaya bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Pasta tabanını enlemesine iki kez kesin, böylece üç adet taban oluşur.

Önceden hazırlanmış dolguyu sürün.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Sünger kek
Program süresi: 46 [47] (47) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 160–170 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Çikolatalı bir pasta tabanı hazırlamak için un karışımına 2-3 çk. kakao ekleyin.

Pasta dolguları

Hazırlama süresi: 30 dakika

Quark-Krema dolgusu için
500 g yemeklik Quark, %20 yağlı
100 g şeker
100 ml süt, %3,5 yağlı
8 g vanilya şekeri
1 adet limon | sadece suyu
6 yaprak jelatin, beyaz
500 g krema

Üstüne serpmek için
1 yk. pudra şekeri

Cappucino dolgusu için
100 g çikolata, bitter
500 g krema
6 yaprak jelatin, beyaz
80 ml Espresso
80 ml kahve likörü
16 g vanilya şekeri
1 yk. kakao

Üstüne sürmek için
3 yk. krema | çırpılmış

Üstüne serpmek için
1 yk. kakao

Aksesuarlar
Pasta tabağı
Süzgeç, ince

Quark-Krema dolgusunun hazırlanması
Quark-Krema dolgusu için Quark, şeker, süt, vanilya şekeri ve limon suyunu karıştırın. Jelatini soğuk suda yumuşatın, suyunu sıkın ve mikrodalgada veya kısık ateşte ocakta çözün.

Jelatine Quark karışımından bir miktar ekleyin ve karıştırın.

Karışımı kalan Quark karışımına katıp karıştırın ve soğukta bekletin. Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın ve Quark karşımına katıp karıştırın.

İlk pasta tabanını bir pasta tabağına koyun, üzerine Quark karışımını sürün, ikinci pasta tabanını üstüne koyun, tekrar Quark karışımı sürün ve üçüncü pasta tabanını üzerine koyun.

İyice soğutun. Servis etmeden önce üstüne pudra şekeri serpin.

Cappucino dolgusunun hazırlanması
Cappucino dolgusu için çikolatayı eritin. Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın. Jelatini soğuk suda yumuşatın, suyunu sıkın ve mikrodalgada veya kısık ateşte ocakta çözün ve biraz soğumaya bırakın.

Espressonun ve kahve likörünün yarısını jelatine katıp karıştırın, hepsini kremaya katın.

Kahve-krema karışımını ikiye ayırın. Birine vanilya şekerini, diğerine de çikolatayı ve kakaoyu katıp karıştırın.

İlk pasta tabanını bir pasta tabağına koyun, üzerinde biraz kahve likörü ve espresso gezdirin ve koyu renk kremayı üzerine sürün. İkinci pasta tabanını üzerine koyun, kalan sıvıyı üzerinde gezdirin ve açık renk kremayı sürün. Üçüncü pasta tabanını üstüne koyun, üzerine krema sürün ve kakao serpin.

Faydalı bilgi

Meyveli bir Quark-Krema dolgusu için rendelenmiş limon kabuğu ve 300 g mandalina dilimi ya da kayısı parçalarını karışıma katın.

Pandispanya

Hazırlama süresi: 55 dakika
16 kişilik

Hamuru için
190 (290) g şeker
8 (12) g vanilya şekeri
1 (2) tutam tuz
125 (190) g buğday unu
70 (110) g mısır nişastası
1 (1½) çk. kabartma tozu
4 (6) adet yumurta, orta boy
4 (6) yk. sıcak su

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Süzgeç, ince
Fırın tepsisi veya standart tepsi
Pişirme kağıdı
Mutfak bezi

Hazırlanışı
Şeker, vanilya şekeri ve tuzu bir kasede karıştırın. Un, nişasta ve kabartma tozunu başka bir kasede karıştırın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Yumurta aklarını sıcak suyla katı köpük haline gelinceye kadar iyice çırpın. Şeker karışımını azar azar katın ve karıştırın. Yumurta sarılarını birer birer katıp karıştırın.

Un karışımını yumurta karışımına eleyerek ekleyin. Büyük bir çırpma teli ile karıştırın.

Fırın tepsisini veya standart tepsiyi yağlayın ve pişirme kağıdı serin. Hamuru üzerine yayın ve düzleştirin.

Pandispanyayı fırına verin ve pişirin.

Pandispanya rulo pasta için kullanılacaksa, piştikten hemen sonra nemli bir mutfak bezi üzerine ters çevirerek çıkarın, pişirme kağıdını alın ve pandispanyayı rulo yapın. Soğumaya bırakın.

Önceden hazırlanmış dolguyu sürün.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Pandispanya
Program süresi: 25 [24] (26) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 180–190 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 15-25 dakika
Raf seviyesi: 1

Pandispanya dolguları

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yumurta likörü-Krema dolgusu için
3 (5) yaprak jelatin, beyaz
150 ;(230) ml yumurta likörü
500 (750) g krema

Kekreyemiş-Krema dolgusu için
500 (750) g krema
16 (24) g vanilya şekeri
200 (300) g yaban mersini, kavanozdan

Mango-Krema dolgusu için
2 (3) adet mango, olmuş (her biri 300 g)
½ (1) adet portakal | sadece kabuğu | rendelenmiş
120 (180) g şeker
2 (3) adet portakal | sadece suyu (her biri 120 ml)
1 (1½) misket limon | sadece suyu
7 (11) yaprak jelatin, beyaz
500 (750) g krema

Üzerine serpmek için
1 yk. pudra şekeri

Aksesuarlar
Pasta tabağı
Süzgeç, ince

Yumurta likörü-Krema dolgusunun hazırlanması
Jelatini soğuk suda yumuşatın, suyunu sıkın ve mikrodalgada veya kısık ateşte ocakta çözün ve biraz soğumaya bırakın.

Jelatine bir miktar yumurta likörü ekleyin ve çırpın. Hepsini kalan yumurta likörüne katın ve karıştırın. Karışımı buzdolabına koyup kıvamı koyulaşıncaya bekleyin.

Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın. Yumurta likörü karışımı, karıştırıldığında izler görünür kalacak kadar katılaştığında, kremayı dikkatli bir şekilde ekleyin. Kremayı yaklaşık 30 dakika buzdolabında kıvamı koyulaşıncaya kadar bekletin.

Ardından kremayı pandispanyaya sürün. Uzun kenarından yuvarlayarak rulo yapın ve tüketilene kadar serin bir yerde muhafaza edin.

Servis etmeden hemen önce üstüne pudra şekeri serpin.

Kekreyemiş-Krema dolgusunun hazırlanması
Kremayı vanilya şekeri ile katılaşıncaya kadar çırpın.

Kekreyemişleri pandispanyanın üzerine yayın. Kremayı üzerine yayın. Uzun kenarından yuvarlayarak rulo yapın ve tüketilene kadar serin bir yerde muhafaza edin.

Servis etmeden hemen önce üstüne pudra şekeri serpin.

Mango-Krema dolgusunun hazırlanması
Mangoları portakal kabuğu, şeker, portakal suyu ve limon suyu ile birlikte püre haline getirin.

Jelatini soğuk suda yumuşatın, suyunu sıkın ve mikrodalgada veya kısık ateşte ocakta çözün ve biraz soğumaya bırakın.

Jelatine bir miktar mango püresi ekleyin ve çırpın. Hepsini kalan mango püresine katın ve karıştırın. Karışımı buzdolabına koyup kıvamı koyulaşıncaya kadar bekleyin.

Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın. Mango karışımı, karıştırıldığında karıştırma izleri görünür kalacak kadar katılaştığında, kremayı dikkatli bir şekilde ekleyin. Kremayı yaklaşık 30 dakika buzdolabında kıvamı koyulaşıncaya kadar bekletin.

Ardından kremayı pandispanyaya sürün. Uzun kenarından yuvarlayarak rulo yapın ve tüketilene kadar serin bir yerde muhafaza edin.

Servis etmeden hemen önce üstüne pudra şekeri serpin.

Mayalı kek

Hazırlama süresi: 95 dakika
20 (30) adet için

Hamuru için
42 (63) g maya, yaş
200 (300) ml süt, %3,5 yağlı | ılık
500 (750) g buğday unu
50 (80) g şeker
½ (¾) çk. tuz
50 (80) g tereyağı | yumuşak
1 (2) adet yumurta, orta boy

Kaplaması için:
100 (150) g tereyağı | yumuşak
100 (150) g dilimlenmiş badem
120 (180) g şeker
16 (24) g vanilya şekeri

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı ılık süt içinde karıştırarak çözün. Kalan malzemeleri 3-4 dakika yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin.

Hamuru top haline getirin, bir kase içinde fırına koyun ve nemli bir bez ile örtün. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamuru hafifçe yoğurun ve fırın tepsisi veya standart tepsi üzerinde açın. Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Üstü için tereyağı, vanilyalı şeker ve şekerin yarısını karıştırın. Parmakla bastırarak hamurda çukurlar oluşturun. Tereyağı-şeker karışımını hamurun üzerine yayın. Kalan şekeri ve badem dilimlerini hamurun üzerine yayın.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve hamuru fırına verin.

Manuel:
Oda sıcaklığında 10 dakika kabarmaya bırakın. Ardından fırına verin ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1 ve 2
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: her iki evre için de 20 dakika

Mayalı kek pişirme
Otomatik program
Kekler | Mayalı tepsi keki
Program süresi: 32 [34] (30) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 175–185 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 20-30 dakika
Raf seviyesi: 2

Meyveli kek (∅ 15 cm)

Hazırlama süresi: 225 dakika + 12 saat meyve hazırlığı için
8 kişilik

Keki için
50 g kokteyl kiraz (süzülmüş ağırlık) | süzülmüş
50 g kuru kayısı
25 g meyve, şekerleme
110 g Sultani kuru üzüm
110 g kuru üzüm
85 g kuş üzümü
3 yk. kanyak
110 g tereyağı | yumuşak
110 g esmer şeker
2 adet yumurta, büyük boy
1 yk. şeker şurubu (pekmez)
110 g buğday unu
¼ çk. All-Spice baharat karışımı (tarçın, muskat, yenibahar)
¼ çk. tarçın
⅛ çk. Muskat, taze öğütülmüş
25 g kıyılmış badem
½ adet limon | sadece kabuğu
½ adet portakal | sadece kabuğu

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Kelepçeli kalıp, ∅ 15 cm
Pişirme kağıdı
Sandviç kağıdı
Mutfak sicimi
Tel ızgara

Meyvelerin hazırlanması
Kokteyl kirazları, kayısıları ve meyve şekerlemelerini ufalayın ve üzümler ve kuş üzümleri ile birlikte büyük bir kaseye koyun. Brendi ekleyin, karıştırın ve 12 saat çekmeye bırakın.

Hazırlanışı
Tereyağı, şeker ve yumurta sarılarını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker katıp karıştırın. Pekmezi ekleyin.

Unu baharatlarla karıştırın. Un karışımı, badem, limon ve portakal kabuğu ve brendide bekletilmiş meyveleri katın.

Kalıbı hafifçe yağlayın ve pişirme kağıdı serin.

Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzeltin. Kalıbı iki kat sandviç kağıdı ile kaplayın. Kağıtı mutfak sicimi ile kek kalıbının kenarına sabitleyin.

Otomatik program:
Tel ızgara üstünde fırına verin ve pişirin.

Manuel:
Tel ızgara üzerinde fırına verin Pişirme adımı 1 ve 2'ye uygun olarak pişirin.

Soğuması için kalıpta bırakın.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Meyveli kek | 15 cm'lik kelepçeli kalıp
Program süresi: 195 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 140 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 45 dakika
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 120 °C
Pişirme süresi: 150 dakika

Faydalı bilgi

Sandviç kağıdına veya alüminyum folyoya sarılı olarak mevyeli kek 3 aya kadar saklanabilir. En iyisi düzenli aralıklarla brendi veya sherry eklemektir.

Meyveli kek (∅ 20 cm)

Hazırlama süresi: 270 dakika + 12 saat meyve hazırlığı için
12 kişilik

Malzemeler
100 g kokteyl kiraz (süzülmüş ağırlık) | süzülmüş
100 g kuru kayısı
50 g meyve, şekerleme
230 g Sultani kuru üzüm
230 g kuru üzüm
170 g kuş üzümü
6 yk. kanyak
250 g tereyağı | yumuşak
250 g şeker, esmer
4 adet yumurta, orta boy
2 yk. şeker şurubu (pekmez)
250 g buğday unu
½ çk. All-Spice baharat karışımı (tarçın, muskat, yenibahar)
½ çk. tarçın
¼ çk. muskat, taze öğütülmüş
50 g kıyılmış badem
1 adet limon | sadece kabuğu
1 adet portakal | sadece kabuğu

Aksesuarlar
Kelepçeli kalıp, ∅ 20 cm
Pişirme kağıdı
Sandviç kağıdı
Mutfak sicimi
Tel ızgara

Meyvelerin hazırlanması
Kokteyl kirazları, kayısıları ve meyve şekerlemelerini ufalayın ve üzümler ve kuş üzümleri ile birlikte büyük bir kaseye koyun. Brendi ekleyin, karıştırın ve 12 saat çekmeye bırakın.

Hazırlanışı
Tereyağı, şeker ve yumurta sarılarını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker katıp karıştırın. Pekmezi ekleyin.

Unu baharatlarla karıştırın. Un karışımı, badem, limon ve portakal kabuğu ve brendide bekletilmiş meyveleri katın.

Kalıbı hafifçe yağlayın ve pişirme kağıdı serin.

Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzeltin. Kalıbı iki kat yağ geçirmeyen kağıt ile kaplayın. Kağıtı mutfak sicimi ile kek kalıbının kenarına sabitleyin.

Otomatik program:
Tel ızgara üstünde fırına verin ve pişirin.

Manuel:
Tel ızgara üzerinde fırına verin Pişirme adımı 1 ve 2'ye uygun olarak pişirin.

Soğuması için kalıpta bırakın.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Meyveli kek | 20 cm'lik kelepçe-
li kalıp
Program süresi: 240 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 140 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 60 dakika
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 120 °C
Pişirme süresi: 180 dakika

Faydalı bilgi

Sandviç kağıdına veya alüminyum fol-
yoya sarılı olarak mevyeli kek 3 aya ka-
dar saklanabilir. En iyisi düzenli aralık-
larla brendi veya sherry eklemektir.

Meyveli kek (∅ 25 cm)

Hazırlama süresi: 315 dakika + 12 saat meyve hazırlığı için
16 kişilik

Malzemeler
175 g kokteyl kiraz (süzülmüş ağırlık) | süzülmüş
175 g kuru kayısı
75 g meyve, şekerleme
360 g Sultani kuru üzüm
360 g kuru üzüm
280 g kuş üzümü
10 yk. kanyak
400 g tereyağı | yumuşak
400 g şeker, esmer
7 adet yumurta, orta boy
3 yk. şeker şurubu (pekmez)
400 g buğday unu
½ çk. All-Spice baharat karışımı (tarçın, muskat, yenibahar)
⅔ çk. tarçın
½ çk. muskat, taze öğütülmüş
75 g kıyılmış badem
1½ adet limon | sadece kabuğu
1½ adet portakal | sadece kabuğu

Aksesuarlar
Kelepçeli kalıp, ∅ 25 cm
Pişirme kağıdı
Sandviç kağıdı
Mutfak sicimi
Tel ızgara

Meyvelerin hazırlanması
Kokteyl kirazları, kayısıları ve meyve şekerlemelerini ufalayın ve üzümler ve kuş üzümleri ile birlikte büyük bir kaseye koyun. Brendi ekleyin, karıştırın ve 12 saat çekmeye bırakın.

Hazırlanışı
Tereyağı, şeker ve yumurta sarılarını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker katıp karıştırın. Pekmezi ekleyin.

Unu baharatlarla karıştırın. Un karışımı, badem, limon ve portakal kabuğu ve brendide bekletilmiş meyveleri katın.

Kalıbı hafifçe yağlayın ve pişirme kağıdı serin.

Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzeltin. Kalıbı iki kat sandviç kağıdı ile kaplayın. Kağıtı mutfak sicimi ile kek kalıbının kenarına sabitleyin.

Otomatik program:
Tel ızgara üstünde fırına verin ve pişirin.

Manuel:
Tel ızgara üzerinde fırına verin Pişirme adımı 1 ve 2'ye uygun olarak pişirin.

Soğuması için kalıpta bırakın.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Meyveli kek | 25 cm'lik kelepçeli kalıp
Program süresi: 285 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 140 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 75 dakika
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 120 °C
Pişirme süresi: 210 dakika

Faydalı bilgi

Sandviç kağıdına veya alüminyum folyoya sarılı olarak mevyeli kek 3 aya kadar saklanabilir. En iyisi düzenli aralıklarla brendi veya sherry eklemektir.

Tepside Cheesecake

Hazırlama süresi: 170 dakika
20 kişilik

Tabanı için
340 (530) g buğday unu
4 (6) yk. kabartma tozu
180 (280) g şeker
2 (3) adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
180 (280) g tereyağı

Kaplaması için:
4 (6) adet yumurta, orta boy
2 (3) adet yumurta, orta boy | sadece beyazı
460 (700) g şeker
18 (28) g vanilya şekeri
85 (119) g yemeklik sos tozu (vanilya)
2 (4) küçük şişe limon veya vanilya yağı
2,3 (3,5) kg yağsız Quark

Aksesuarlar
Standart tepsi

Hazırlanışı
Tabanı için malzemeleri yoğurarak bir hamur elde edin. Yaklaşık 60 dakika soğukta bekletin.

Hamuru standart tepsi üzerinde açın. Standart tepsinin üst kenarına kadar ulaşan bir kenar oluşturun. Tabanı çatalla birden fazla yerden delin.

Kaplaması için tüm malzemeleri karıştırın. Tabana koyun ve düzleyin.

Fırına verin ve pişirin.

Pişme süresinin gücünü kapattığınız fırında ardından 5 dakika bekletin.

Ayar
Programlar: Yoğun pişirme
Sıcaklık: 150–160 °C
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 70-80 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Mermer kek

Hazırlama süresi: 80 dakika
18 kişilik

Hamuru için
250 g tereyağı | yumuşak
200 g şeker
8 g vanilya şekeri
4 adet yumurta, orta boy
200 g ekşi krema
400 g buğday unu
16 g kabartma tozu
1 tutam tuz
3 yk. kakao

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Dilimli yuvarlak kek kalıbı ∅ 26 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Tereyağı, şeker ve vanilya şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin ve her seferinde ½ dakika karıştırın. Ekşi kremayı ekleyin. Unu kabartma tozu ve tuzla karıştırıp diğer malzemelere katın.

Kalıbı yağlayın ve hamurun yarısını koyun.

Hamurun kalan yarısına kakao ekleyin. Koyu renk hamuru açık renk hamurun üzerine yayın. Bir çatalı spiral şeklinde hareket ettirerek hamur katmanlarından geçirin.

Kalıbı tel ızgara üstünde fırına verin ve altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin.

10 dakika kalıpta bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Mermer kek
Program süresi: 55 dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 150–160 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 50-60 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Meyveli tart (milföy hamuru)

Hazırlama süresi: 60 dakika
8 kişilik

Hamuru için
230 g milföy hamuru

Kaplaması için:
30 g ceviz, öğütülmüş
500 g meyve (ör. kayısı, armut, elma, kiraz, erik) | küçük parçalar halinde

Üstü için
2 adet yumurta, orta boy
200 g krema
50 g şeker
1 çk. vanilyalı şeker

Aksesuarlar
Yuvarlak fırın tepsisi, ∅ 27 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Fırın kalıbına milföy hamurlarını serin ve üzerine cevizleri serpin.

Meyve parçalarını hamurun üstüne yayın.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Glazür için yumurta, krema, şeker ve vanilya şekerini çırpın ve meyvelerin üstüne dökün.

Manuel:
Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Meyveli tartı fırına verin ve altın rengi kızarıncaya dek pişirin.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Meyveli tart | Milföy hamuru
Program süresi: 36 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 230 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 220–230 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 36-42 dakika

Meyveli tart (tart hamuru)

Hazırlama süresi: 120 dakika
8 kişilik

Hamuru için
200 g buğday unu
65 ml su
80 g tereyağı
¼ çk. tuz

Kaplaması için:
30 g ceviz, öğütülmüş
500 g meyve (ör. kayısı, armut, elma, kiraz, erik) | küçük parçalar halinde

Üstü için
2 adet yumurta, orta boy
200 g krema
50 g şeker
1 çk. vanilyalı şeker

Aksesuarlar
Yuvarlak fırın tepsisi, ∅ 27 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Tereyağını küp küp kesin ve un, tuz ve su ile hızlı bir şekilde yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin. 30 dakika soğukta bekletin.

Fırın kalıbına hamuru serin ve üzerine cevizleri serpin.

Meyveleri hamurun üstüne eşit bir şekilde dağıtın.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Glazür için yumurta, krema, şeker ve vanilya şekerini çırpın ve meyvelerin üstüne dökün.

Manuel:
Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Meyveli tartı fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Meyveli tart | Tart hamuru
Program süresi: 43 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 230 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 220–240 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 36-45 dakika

Sacher turtası

Hazırlama süresi: 70 dakika
12 kişilik

Hamuru için
130 g çikolata, bitter
140 g tereyağı
110 g pudra şekeri
8 g vanilya şekeri
6 adet yumurta, orta boy
1 tutam tuz
110 g şeker
140 g buğday unu
1 çk. kabartma tozu

Üstüne sürmek için
200 g kayısı reçeli

Glazür için
200 g şeker
125 ml su
150 g çikolata, bitter

Aksesuarlar
Süzgeç, ince
Tel ızgara
Kelepçeli kalıp, ∅ 24 cm
Pişirme kağıdı

Hazırlanışı
Çikolatayı eritin.

Tereyağını pudra şekeri ile birlikte krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Yumurta sarılarını katıp karıştırın. Çikolatayı katıp karıştırın.

Unu kabartma tozuyla karıştırın. Yumurta akını tuz ve şeker ile köpük haline gelinceye kadar çırpın. Dönüşümlü olarak un karışımını ve yumurta akını hamura katarak karıştırın.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Kalıba pişirme kağıdı serin ve hamuru içine dökün. Fırına verin ve pişirin.

Pasta tabanını soğumaya bırakın. Bu sırada kayısı reçelini ocakta ısıtın ve bir süzgeçten geçirin.

Pasta tabanını kesin, kesik yüzeylerine ve yanlarına kayısı reçeli sürün.

Glazür için şekeri suyla kaynatın, çikolatayı ekleyin ve eritin.

Çikolatalı glazürü turtanın üzerine eşit bir şekilde yayın.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Sacher turtası
Program süresi: 55 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 170 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık yemek fırına verildikten sonra 10 dakika boyunca
Pişirme süresi: 55 dakika
Seviye : 2 [1] (2)

Madeira keki

Hazırlama süresi: 80 dakika
18 kişilik

Hamuru için
250 g tereyağı | yumuşak
250 g şeker
8 g vanilya şekeri
4 adet yumurta, orta boy
2 yk. Rom
200 g buğday unu
100 g nişasta
2 çk. kabartma tozu
1 tutam tuz

Kalıp için
1 çk. tereyağı
1 yk. galeta unu

Aksesuarlar
Tel ızgara
Baton kalıp, uzunluk 30 cm

Hazırlanışı
Baton kalıbı yağlayın ve unlayın.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Tereyağı, şeker ve vanilya şekerini köpük halini alıncaya kadar çırpın. Yumurtaları ve ardından Romu katın.

Un, nişasta, kabartma tozu ve tuzu karıştırıp diğer malzemelere ekleyin.

Hamuru kalıba doldurun ve fırında tel ızgara üstüne uzunlamasına koyun. Pişirin.

10 dakika kalıpta bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Mısır nişastalı kek
Program süresi: 78 [83] (78) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 155–165 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 60-70 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Cevizli çikolatalı turta

Hazırlama süresi: 75 dakika + 12 saat soğukta bekletme
16 kişilik

Malzemeler
200 g tereyağı
250 g çikolata, bitter
250 g ceviz, öğütülmüş
160 g şeker
3 yk. Espresso
1 çk. burbon-vanilya aroması
6 adet yumurta, orta boy

Kalıp için
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Kelepçeli kalıp, ∅ 26 cm veya 24 adet küçük kalıp (her biri 100 ml)
Pişirme kağıdı
Tel ızgara

Hazırlanışı
Tereyağını ve çikolatayı eritin. Fındık, şeker, Espresso ve Burbon-Vanilya aromasını ekleyin. Soğumaya bırakın.

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Yumurta sarılarını tereyağı-çikolata karışımına katıp karıştırın. Yumurta akını köpük haline gelinceye dek çırpın ve dikkatli bir şekilde hamura ekleyin.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Kalıbı yağlayın ve pişirme kağıdı serin ya da küçük kalıpları yağlayın. Hamuru kelepçeli kalıba veya kalıplara dökün.

Tel ızgara üzerinde fırına verin ve yemeği pişirin.

Servis etmeden önce 12 saat soğukta bekletin.

Ayar
Otomatik program
Kekler | Çikolatalı fındıklı kek | Bir büyük / Birden fazla, küçük
Program süresi Bir büyük: 55 dakika
Program süresi Birden fazla, küçük: 40 [28] (40) dakika

Manuel
Bir büyük
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 150 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 55 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Birden fazla küçük
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 150 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 40 [28] (40) dakika
Seviye: 2 [1] (2)

Faydalı bilgi

Taze orman meyveleri ile servis edin.
12 adet kalıp için miktarı yarıya indirin, pişirme süresi değişmez.

Stollen (Noel ekmeği)

Hazırlama süresi: 160 dakika
15 dilimlik

Hamuru için
42 g maya, yaş
8 g vanilya şekeri
70 ml süt, %3,5 yağlı | ılık
200 g kuru üzüm
50 g kıyılmış badem
50 g limon kabuğu şekerlemesi
50 g portakal kabuğu şekerlemesi
2-3 yk. Rom
275 g tereyağı | yumuşak
500 g buğday unu
1 tutam tuz
100 g şeker
½ çk. limon kabuğu, rendelenmiş
1 adet yumurta, orta boy

Üstüne sürmek için
75 g tereyağı

Üzerine serpmek için
50 g şeker

Üstüne serpmek için
35 g pudra şekeri

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı vanilya şekerini sütte çözün ve 15 dakika kabarmaya bırakın.

Kuru üzüm, badem, limon kabuğu şekerlemesi ve portakal kabuğu şekerlemesini roma katıp karıştırın ve kenara koyun.

Mayalı sütü tereyağı, un, tuz, şeker, limon kabuğu ve yumurta ile yoğurun ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Limon kabuğu şekerlemesi, portakal kabuğu şekerlemesi, kuru üzüm ve bademleri romla birlikte kısaca yoğurun.

Hamuru bir kase içinde fırına koyun ve nemli bir bez ile örtün. Ayarlara uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamura bir miktar un üzerinde yaklaşık 30 cm uzunluğunda Stollen şekli verin. Fırın tepsisine veya standart tepsiye yerleştirin, fırına verin ve pişirin.

Üzerine sürmek için olan tereyağını eritin, ve kek henüz sıcakken üzerine sürün ve üstüne şeker serpin.

Soğumaya bırakın, ardından kalın bir tabaka pudra şekeri serpin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 60 dakika

Stollen (Noel ekmeği)
Otomatik program
Kekler | Stollen (Noel ekmeği)
Program süresi: 60 [55] (60) dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 150–160 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 55-65 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Stollen'i alüminyum folyoyla sarın ve bir plastik torbanın içinde hava geçirmez bir şekilde saklayın.

Meyveli kırıntı pastası

Hazırlama süresi: 150 dakika
20 (30) adet için

Hamuru için
42 (63) g maya, yaş
150 (220) ml süt, %3,5 yağlı | ılık
450 (680) g buğday unu
50 (80) g şeker
90 (140) g tereyağı | yumuşak
1 (2) adet yumurta, orta boy

Kaplaması için:
1,25 (1,9) kg elma

Kırıntısı için
240 (360) g buğday unu
150 (230) g şeker
16 (24) g vanilya şekeri
1 (2) çk. tarçın
150 (230) g tereyağı | yumuşak

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı ılık süt içinde karıştırarak çözün. Un, şeker, tereyağı ve yumurtayı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimler halinde doğrayın.

Hamuru hafifçe yoğurun ve fırın tepsisi veya standart tepsi üzerinde açın. Elmaları hamurun üstüne eşit bir şekilde dağıtın. Un, şeker, vanilya şekeri ve tarçını karıştırın ve tereyağı ile birlikte kırıntı hamuru yoğurun. Elmaların üzerine yayın.

Fırına verin ve Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Altın renginde kızaracak şekilde pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 30 dakika

Kek pişirme
Otomatik program
Kekler | Meyveli kırıntı pastası
Program süresi: 56 [48] (56) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 170–180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Açık [Kapalı] (Açık)
Pişirme süresi: 45-55 dakika
Seviye: 3 [2] (2)

Faydalı bilgi

Elma yerine 1 kg çekirdeği çıkarılmış erik veya kiraz da kullanılabilir.

Küçük lezzetler

İster muffin olsun ister kurabiye ya da profiterol, bu küçük lezzetleri herkes sever. Sonuçta bazen “küçük güzeldir”. Tatlı minyatürler büyük küçük, genç yaşlı herkesi sevindirir.

Kalıp kurabiye

Hazırlama süresi: 135 dakika
70 adet için (2 tepsi)

Malzemeler
250 (380) g buğday unu
½ (1) çk. kabartma tozu
80 (120) g şeker
8 (12) g vanilya şekeri
½1 (1½) şişe rom aroması
3 (4) yk. su
120 (180) g tereyağı | yumuşak

Aksesuarlar
Oklava
Kurabiye kalıpları
2 fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Un, kabartma tozu, şeker ve vanilya şekerini karıştırın. Kalan malzemelerle birlikte pürüzsüz bir hamur yoğurun ve en az 60 dakika serin bir yerde bekletin.

Hamuru yaklaşık 3 mm kalınlığında açın, kalıplarla kurabiyeleri çıkarın ve fırın tepsisine veya standart tepsiye yerleştirin.

Kurabiyeleri fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Çörek | Kalıp kurabiye | 1 tepsi / 2 tepsi
Program süresi 1 tepsi: 25 [24] (25) dakika
Program süresi 2 tepsi: 26 dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 140–150 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 25-35 dakika
Seviye 1 tepsi: 2 [2] (1)
Seviye 2 tepsi: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Faydalı bilgi

Malzeme miktarı 2 tepsi için geçerlidir. 1 tepsi için miktarı yarıya indirin veya kurabiyeleri iki parti halinde pişirin.

Yaban mersinli muffin

Hazırlama süresi: 50 dakika
12 adet için

Malzemeler
225 g buğday unu
110 g şeker
8 g kabartma tozu
8 g vanilya şekeri
1 tutam tuz
1 yk. bal
2 adet yumurta, orta boy
100 ml yayık ayranı
60 g tereyağı | yumuşak
250 g yaban mersini
1 yk. buğday unu

Aksesuarlar
12 kağıt kalıp, ∅ 5 cm
12 muffinlik muffin tepsisi, her biri yakl. ∅ 5 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Un, şeker, kabartma tozu, vanilya şekeri ve tuzu karıştırın. Bal, yumurta, yayık ayranı ve tereyağını ekleyip kısaca çırpın.

Yaban mersinlerini ve unu karıştırın ve dikkatli bir şekilde hamura katın.

Kağıt kalıpları muffin tepsisine yerleştirin. Hamuru kalıplara eşit bir şekilde dağıtın.

Muffin tepsisini fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Çörek | Böğürtlenli muffin
Program süresi: 38 [41] (38) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 165–175 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı [Açık] (Kapalı)
Pişirme süresi: 35-45 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Bu yemek için kültür yaban mersini en uygunudur. Dondurulmuş yaban mersinini çözmeden kullanın.

Jöleli kurabiye

Hazırlama süresi: 70 dakika
30 adet için

Hamur için
200 g tereyağı
300 g buğday unu
100 g pudra şekeri
8 g vanilya şekeri
2 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
100 g badem, soyulmuş, çekilmiş
½ adet limon | sadece kabuğu | rendelenmiş

Dolgusu için
200 g Frenk üzümü jölesi

Aksesuarlar
Streç film
Fırın tepsisi veya standart tepsi
Kurabiye kalıpları, yuvarlak (2 boy)

Hazırlanışı
Tereyağını küp küp kesin ve un, pudra şekeri, vanilya şekeri, yumurta sarısı, bademler ve limon kabuğıu ile birlikte yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin, streç filmle sarın ve 30 dakika soğukta bekletin.

Hamuru yaklaşık 2 mm kalınlığında açın ve daire şeklinde parçalar çıkarın. Kurabiyelerin yarısının ortasına küçük bir delik açın (büyük kurabiyelerde 3 delik açın).

Kurabiyeleri fırın tepsisine veya standart tepsiye yerleştirin, fırına verin ve pişirin.

Pişirme süresinin sonunda kısaca soğumaya bırakın. Deliksiz ılık kurabiyelerin üzerine hafifçe ısıtılmış frenk üzümü jölesi sürün ve delikli kurabiyeleri bunların üzerine koyun. Pudra şekeri serpin.

Ayar
Otomatik program
Çörek | Jöleli kurabiye | 1 tepsi / 2 tepsi
Program süresi 1 tepsi: 12 dakika
Program süresi 2 tepsi: 17 dakika

Manuel
1 Tepsi için
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 160 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 10-15 dakika
Raf seviyesi: 2

2 tepsi için
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 160 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 13-19 dakika
Seviye : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Faydalı bilgi

Malzeme miktarı 2 tepsi için geçerlidir. 1 tepsi için miktarı yarıya indirin veya kurabiyeleri iki parti halinde pişirin.

Bademli makaron

Hazırlama süresi: 35 dakika
30 adet için

Malzemeler
100 g acı badem, soyulmuş
200 g tatlı badem, soyulmuş
600 g şeker
1 tutam tuz
4 adet yumurta, orta boy | sadece beyazı

Aksesuarlar
2 fırın tepsisi veya standart tepsi
Pişirme kağıdı
Sıkma torbası

Hazırlanışı
Bademleri mutfak robotunda şekerin yaklaşık üçte biri ile 2 aşamada öğütün.

Kalan şekeri, bir tuz ve yeterli miktarda yumurta akını kıvamlı bir hamur oluşana kadar karıştırın.

Fırın tepsisine veya standart tepsiye pişirme kağıdı serin. Sıkma torbası ile tepsi üzerine küçük topçuklar sıkın.

Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Kaşığı ıslatın ve arka yüzü ile hamur toplarının üzerinden geçin.

Otomatik program:
Kurabiyeleri fırına verin ve üstü kızarıncaya dek pişirin.

Manuel:
Kurabiyeleri fırına verin ve Pişirme adımı 2 ve 3'e uygun olarak pişirin.

Acıbadem kurabiyelerini pişirme kağıdı üzerinde soğumaya bırakın, ancak soğuduktan sonra pişirme kağıdından alın.

Ayar
Otomatik program
Çörek | Bademli makaron | 1 tepsi / 2 tepsi
Program süresi: 15 dakika

Manuel
1 Tepsi için
Pişirme adımı 1
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 180 °C
Pişirme süresi: 11 dakika
Seviye: 2 [3] (2)

Pişirme adımı 3
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 2-4 dakika

2 tepsi için
Pişirme adımı 1
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı

Pişirme adımı 2
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 170 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 11 dakika
Seviye : 1 + 3 [2 + 4] (1 + 3)

Pişirme adımı 3
Sıcaklık: 180 °C
Pişirme süresi: 2-6 dakika

Faydalı bilgiler

- Acı bademlerin yerine tatlı badem ve ½ şişe acıbadem yağı kullanılabilir.

- Malzeme miktarı 2 tepsi için geçerlidir. 1 tepsi için miktarı yarıya indirin veya kurabiyeleri iki parti halinde pişirin.

Sıkma kurabiye

Hazırlama süresi: 50 dakika
50 (75) adet için (2 tepsi)

Malzemeler
160 (240) g tereyağı | yumuşak
50 (80) g şeker, esmer
50 (80) g pudra şekeri
8 (12) g vanilya şekeri
1 (2) tutam tuz
200 (300) g buğday unu
1 (2) adet yumurta, orta boy | sadece beyazı

Aksesuarlar
Sıkma torbası
Yıldız uç, 9mm
2 fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Tereyağını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Şeker, pudra şekeri, vanilya şekeri ve tuzu katın ve yumuşak bir karışım ortaya çıkıncaya kadar karıştırın. Unu ve son olarak da yumurta akını katarak karıştırın.

Hamuru bir sıkma torbasına doldurun ve fırın tepsisi veya standart tepsiye yaklaşık 5-6 cm uzunluğunda şeritler sıkın.

Tepsiyi fırına verin ve kurabiyeler altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin.

Ayar
Otomatik program
Çörek | Sıkma kurabiye | 1 tepsi / 2 tepsi
Program süresi 1 tepsi: 22 [21] (31) dakika
Program süresi 2 tepsi: 33 dakika

Manuel
1 tepsi
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 150–160 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 20-30 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

2 tepsi
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 140–150 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Faydalı bilgi

Malzeme miktarı 2 tepsi için geçerlidir. 1 tepsi için miktarı yarıya indirin veya kurabiyeleri iki parti halinde pişirin.

Vanilyalı kurabiye

Hazırlama süresi: 110 dakika
90 (130) adet için (2 tepsi)

Hamuru için
280 (420) g buğday unu
210 (320) g tereyağı | yumuşak
70 (110) g şeker
100 (150) g çekilmiş badem

Bulamak için
70 (110) g vanilya şekeri

Aksesuarlar
2 fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Un, şeker, tereyağı ve bademi pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru yaklaşık 30 dakika soğutun.

Hamuru yaklaşık 7 gramlık küçük parçalara ayırın. Önce yuvarlayarak rulo yapın ve ardından bir boynuz ya da yarım ay şekli verin ve fırın tepsisi ya da standart tepsiye dizin.

Vanilyalı kurabiyeleri fırına verin ve açık sarı renk alıncaya dek pişirin.

Henüz sıcakken vanilya şekeri serpin.

Ayar
Otomatik program
Çörek | Vanilyalı kurabiye | 1 tepsi/ 2 tepsi
Program süresi 1 tepsi: 31 dakika
Program süresi 2 tepsi: 35 [36] (40) dakika

Manuel
1 tepsi
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 140–150 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 25-35 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

2 tepsi
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 135–145 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Faydalı bilgi

Malzeme miktarı 2 tepsi için geçerlidir. 1 tepsi için miktarı yarıya indirin veya kurabiyeleri iki parti halinde pişirin.

Cevizli muffin

Hazırlama süresi: 95 dakika
12 adet için

Malzemeler
80 g kuru üzüm
40 ml Rom
120 g tereyağı | yumuşak
120 g şeker
8 g vanilya şekeri
2 adet yumurta, orta boy
140 g buğday unu
1 çk. kabartma tozu
120 g ceviz içi | iri kıyılmış

Aksesuarlar
12 muffinlik muffin tepsisi, her biri yakl. ∅ 5 cm
Kağıt kalıplar, ∅ 5 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Kuru üzümleri yaklaşık 30 dakika Rom içinde bekletin.

Tereyağını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Şekeri, vanilya şekerini ve yumurtaları arka arkaya katın. Un ve kabartma tozunu karıştırın ve karıştırarak ekleyin. Cevizleri ekleyip karıştırın. En son romla birlikte üzümleri ekleyin.

Kağıt kalıpları muffin tepsisine yerleştirin. Hamuru 2 yemek kaşığı yardımıyla kalıplara eşit bir şekilde dağıtın.

Muffin tepsisini fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Çörek | Cevizli muffin
Program süresi: 38 dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 150–160 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Profiterol

Hazırlama süresi: 80 dakika
12 (18) adet için

Malzemeler
250 (375) ml su
50 (75) g tereyağı
1 (2) tutam tuz
170 (225) g buğday unu
4 (6) adet yumurta, orta boy
1 (1½) çk. kabartma tozu

Aksesuarlar
Sıkma torbası
Yıldız uç, 11mm
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Su, tereyağı ve tuzu bir tencerede kaynatın.

Tencereyi ocaktan alın. Unu kaynamakta olan sıvıya dökün ve hemen bir hamur köftesi oluşana dek karıştırın. Yüksek ısıda tencerenin tabanında beyaz bir katman oluşana kadar hamurun “dibini tutturun”.

Karışımı bir kaseye koyun. Yumurtaları teker teker katıp hamurdan ipek gibi parlayan uçlar çekilebilecek hale gelinceye kadar karıştırın. Ardından kabartma tozunu katıp karıştırın.

Hamuru bir sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine veya standart tepsiye profiterolleri sıkın. Altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Piştikten sonra profiterolleri hemen yatay olarak ikiye bölün ve soğumaya bırakın. Hala nemli bir hamur tabakası varsa bu tabaka alınmalıdır.

Ayar
Otomatik program
Çörek | Profiterol
Program süresi: 48 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 160–170 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme/ otomatik
Pişirme süresi: 45-55 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Profiterol dolguları

Hazırlama süresi: 20 dakika
12 (18) adet profiterol için

Mandalina-Krema dolgusu için
400 (600) g krema
16 (24) g vanilya şekeri
16 (24) g krema yoğunlaştırıcı
350 (530) g konserve mandalina (süzülmüş ağırlık)

Vişne-Krema dolgusu için
350 (530) g konserve vişne (süzülmüş olarak ağırlık)
100 (150 ml) vişne suyu (kavanozdan)
40 (60) g şeker
1 (1½) yk. nişasta
1 (2) yk. su
500 (750) g krema
30 (40) g pudra şekeri
8 (12) g vanilya şekeri
16 (24) g krema yoğunlaştırıcı

Kahve-Krema dolgusu için
750 g (1,125 kg) krema
100 (150) g şeker
2 (3) çk. kahve, çözülür
16 (24) g krema yoğunlaştırıcı

Üzerine serpmek için
1 yk. pudra şekeri

Aksesuarlar
Sıkma torbası
Yıldız uç, 12mm

Mandalina-Krema dolgusunun hazırlanması
Kremayı vanilya şekeri ve krem şanti ile katılaşıncaya kadar çırpın. Meyvelerin suyunun süzülmesini bekleyin ve hamurun alt yarısına koyun. Kremayı bir sıkma torbasına doldurun ve meyvelerin üzerine sıkın.

Üst parçaları yerleştirin ve pudra şekeri serperek servis edin.

Vişne-Krema dolgusunun hazırlanması
Süzülmeye bırakın ve suyunu toplayın.

Vişne suyunu şekerle birlikte kaynatın.

Nişastayı suyla karıştırın ve sıcak sıvıya katarak karıştırın. Kaynatın, kirazları ekleyin ve soğumaya bırakın.

Kremayı ½ dakika çırpın, pudra şekeri eleyin, vanilya şekeri ve krema şanti ile karıştırın, kremaya ilave edin ve çırpın.

Profiterollerin alt yarılana vişne karışımını doldurun. Kremayı bir sıkma torbasına doldurun ve kirazların üzerine sıkın.

Üst parçaları yerleştirin ve pudra şekeri serperek servis edin.

Kahve-Krema dolgusunun hazırlanması
Kremayı şeker, kahve tozu ve krem şanti ile katılaşıncaya kadar çırpın ve bir sıkma torbasına doldurun.

Kahveli kremayı profiterollerin alt yarısına sıkın.

Üst parçaları yerleştirin ve pudra şekeri serperek servis edin.

Dışı çıtır - içi yumuşak

Taze pişmiş, sıcak bir ekmek en kolay hazırlanan lezzetlerden biridir. İster hafta sonu kahvaltıda bolca tereyağı ve reçelle, ister uzun bir iş gününün ardından doyurucu bir öğün olarak, ekmeği tanımayan ve sevmeyen (neredeyse) yoktur.

Hazırlama tüyoları

Ekmeğinizin başarılı olması için hamur hazırlığına ilişkin önemli bilgileri sizler için derledik.

İyi bir ekmek için doğru yoğurma süresi belirleyicidir:

– Sıkı hamurlar yumuşak hamurlardan daha az bir yoğurma süresi gerektirir.
– Çavdar unundan hamurlar buğday unundan hamurlardan daha kısa bir yoğurma süresi gerektirir.

Ekmek hamurları maya ve ekşi hamur ile gevşer. İçindeki mikroorganizmaların ideal koşullara sahip olması ve hamurun en iyi şekilde kabarması için nemli sıcak havaya gerek vardır. Bu nedenle mayalı hamurlarınız için özel bir otomatik program tavsiye ederiz.

Pişirme sırasında nem beslemesinin 2 olumlu etkisi olur:

– Hamur üzerinde çok yavaş bir şekilde bir kabuk oluşur. Bu şekilde ekmeğin kabarmak için daha fazla süresi olur.
– Nişastanın hamurun üst yüzeyinde jelleşmesi sonucu parlak, gevrek bir kabuk oluşur.

Ekmek için mayalı hamur hazırlığı

1. Mayalı hamuru tarifte açıklandığı şekilde hazırlayıp kabarmaya bırakın. Ekmeklere şekil vermeye ilişkin faydalı videoları ayrıca Miele@mobile uygulamasında da bulabilirsiniz.

2. Hamurun hazırlanması için tezgahın unlanması gerekip gerekmediği, hamurun özelliğine bağlıdır: hamur parmakla dokunulduğunda yapışıyorsa, tezgahın hafifçe unlanması gerekir.

3. Hamuru dışarıdan yukarı doğru hafifçe çekip ortasına sıkıca bastırın. Bu işlemi en az altı kez tekrarlayın. Hamur, kapama yeri altta olacak şekilde yerleştirilir.

4. Hamurun şimdi bir ekmek haline getirilmeden önce en az 1 dakika dinlendirilmesi gerekir.

Kalıpsız ekmek ve baget hazırlığı

Kalıpsız ekmek, kalıp içinde pişirilmeyen ekmektir.

1. Hamur parçalarını kapanma yerleri yukarıda olacak şekilde yerleştirin ve elinizin kenarı ile ortadan boylamasına bastırın.
2. Bir kenarı ortaya doğru katlayıp sıkıca bastırın. İşlemi diğer yüzde tekrarlayın. Ardından hamuru ters çevirin ve biraz bastırarak uygun şekilde açın.
3. Örneği oluşturmak için 2 olanak vardır:
   - Eşit bir çatlak oluşması gerekiyorsa, hamurlar kapanma yerleri alta gelecek şekilde yerleştirilir ve ardından düz üst yüz kesilir.
   - Rustik bir çizik oluşması gerekiyorsa, hamurlar kapanma yeri yukarı bakacak şekilde düz yüzleri üzerine yerleştirilmelidir.

Ne yapmalı, eğer...

... hamur çok sıkıysa?

Unların içerdiği nem, pürüzsüz bir hamur elde etmek için bazen daha az bazen daha fazla sıvı gerekecek şekilde farklılık gösterdiğinden, biraz sıvı ekleyin.

... hamur çok nemliyse?

Yoğurma süresi artırılmalı ancak 10 dakikayı geçmemelidir.

Daha uzun yoğurmak yeterli olmazsa, azar azar un eklenerek yoğurulması gerekir.

... ekmek “parçalanıyorsa”?

Bir olanak, pişirme süresinin kısaltılmasıdır. Pişirme süresi çok uzunsa, hamur tarafından daha fazla tutulamayan çok fazla miktarda gaz çıkar. Hamur çok kabarır ve şeklini kaybeder.

Sıvı malzemeleri mümkün olduğunca soğuk kullanın, zira hamur, yoğurma işlemi sonucunda ısınır. Çok yüksek hamur sıcaklığında pişirme işlemi hızlı bir şekilde sonlanır.

Ekmeği ilk 10 dakika yüksek bir sıcaklıkta pişirin.

... ekmekte kompakt nemli kısımlar (su çizgileri) görülüyorsa?

Ekmeği ilk 10 dakika düşük bir sıcaklıkta pişirin.

Pişirme havası hamurdan ortama nem verilemeyecek kadar nemlidir.

Hamur yapısına önceden daha fazla nem bağlamak için pişirme evreleri uzar.

... ekmekte istenmeyen çatlaklar oluşuyorsa?

Pişirme evresinde ve 1. kızartma evresinde daima nemli bir hava hakim olmalıdır. Nem hamurun üst yüzeyinde bir yoğuşma suyu oluşturur, bu da esnek bir kabuk oluşmasına izin verir.

Hamur çok derin olmamak üzere yeterince sık çizilmelidir.

... ekmeğin üstü matsa?

Pişirme evresinde ve 1. kızartma evresinde yeterince nem verilmelidir. Nem, nişastanın hamurun üst yüzeyinde jelleşmesini sağlar.

... ekmek yeterince gevrek değilse?

İlk kızartma evresinde kurumaması için daha fazla nem sağlayın.

Pişirme süresinin uzatılmasıyla hamurdan daha fazla miktarda nem ortama verilebilir ve kalın bir kabuk oluşur.

Ekmeği ilk 10 dakika yüksek bir sıcaklıkta pişirin.

Baget

Hazırlama süresi: 120 dakika
Her biri 10 dilimlik 2 ekmek için

Malzemeler
21 g maya, yaş
270 ml soğuk su
500 g buğday unu
2 çk. tuz
½ çk. şeker
1 yk. tereyağı | yumuşak

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, şeker ve tereyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamuru ikiye bölün, 35 cm uzunluğunda bagetler oluşturun, çaprazlamasına fırın tepsisi veya standart tepsiye yerleştirin ve birden fazla kez 1 cm derinliğinde çizik atın.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve bagetleri fırına verin.

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ardından bagetleri pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 15 dakika kabartma

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Baget
Program süresi: 69 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 190–200 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

İsviçre usulü köy ekmeği

Hazırlama süresi: 160 dakika
15 dilimlik

Malzemeler
25 g maya, yaş
300 ml ılık süt
350 g buğday unu
150 g çavdar unu
1 çk. tuz

Üstüne serpmek için
1 yk. buğday unu

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı ılık süt içinde karıştırarak çözün. Un ve tuz ile pürüzsüz bir hamur yoğurun.

Hamuru top haline getirin, bir kaseye koyun ve nemli bir bez ile örtün. Oda sıcaklığında 60 dakika kabarmaya bırakın.

Hamura yuvarlak bir ekmek şekli verin ve standart tepsiye koyun. Üstüne un serpin. Ekmeğin üstünü uzunlamasına ve çapraz olarak yaklaşık 1 cm derinliğinde kesin.

Oda sıcaklığında 30 dakika kabarmaya bırakın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Ekmek | İsviçre usulü köy ekmeği
Program süresi: 48 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 180–210°C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme/manuel, 1.si 6 dakika sonra, 2.si bir 6 dakika daha sonra
Pişirme süresi: 40 dakika
Seviye: 2 [1] (2)

Faydalı bilgi

Hamuru domuz pastırması parçaları veya cevizler ile zenginleştirin.

Kılçıksız buğday ekmeği

Hazırlama süresi: 130 dakika
20 dilimlik

Malzemeler
120 g havuç
42 g maya, yaş
210 ml soğuk su
300 gr. tam tahıllı un
200 g kavuzlu buğday
2 çk. tuz
100 g badem, bütün

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Havuçları ince ince rendeleyin.

Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, ve havuçlar ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 4-5 dakika yoğurun.

Bademleri katın ve 2-3 dakika daha yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamuru hafifçe yoğurun, 25 cm uzunluğunda ekmek somunu oluşturun, çaprazlamasına fırın tepsisi veya standart tepsiye yerleştirin ve birden fazla kez ½ cm derinliğinde çizik atın.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve hamuru fırına verin.

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ardından ekmeği pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 15 dakika kabartma

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Kavuzlu buğday ekmeği
Program süresi: 72 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 180–190 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 50-60 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Badem yerine ceviz veya kabak çekirdeği kullanılabilir.

Pide

Hazırlama süresi: 100 dakika
8 porsiyonluk 1 pide için

Hamuru için
42 g maya, yaş
200 ml soğuk su
375 g buğday unu
1 ½ çk. tuz
2 yk. zeytinyağı

Üstüne sürmek için
Su
½ yk. zeytinyağı

Üzerine serpmek için
½ yk. çörek otu

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, ve sıvı yağı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamuru yaklaşık 25 cm çapında pide şeklinde açın ve fırın tepsisi veya standart tepsiye koyun.

İnce bir tabaka su sürün. Üzerine ince bir tabaka su sürün, çörek otunu serpip, bastırın. Zeytinyağı sürün.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve hamuru fırına verin.

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ardından ekmeği pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Oda sıcaklığında
Kabartma süresi: 10 dakika

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Pide
Program süresi: 44 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 200–210°C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 25-35 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

50 gram kavrulmuş soğan ve 2 çk. Provence otunu ya da 50 gram kıyılmış siyah zeytini, 1 çk. kıyılmış çam fıstığını ve 1 çk. kıyılmış biberiyeyi hamura katın ve yoğurun.

Paskalya çöreği

Hazırlama süresi: 140 dakika
16 dilimlik

Hamuru için
42 g maya, yaş
150 ml süt, %3,5 yağlı | ılık
500 g buğday unu
70 g şeker
100 g tereyağı
1 adet yumurta, orta boy
1 çk. limon kabuğu rendesi
2 tutam tuz

Üstüne sürmek için
2 yk. süt, %3,5 yağlı

Üzerine serpmek için
20 g badem, kırılmış
20 g iri taneli toz şeker

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı ılık süt içinde karıştırarak çözün. Un, şeker, tereyağı, yumurta, limon kabuğu rendesi ve tuzu pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamurdan her biri 300 gram ağırlığında ve 40 cm uzunluğunda 3 şerit oluşturun. 3 şeritle bir örgü oluşturun ve fırın tepsisi ya da standart tepsi üstüne koyun.

Üzerine süt sürün, toz şeker ve bademleri serpin.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve paskalya çöreğini fırına verin.

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ardından pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 15 dakika kabartma

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Paskalya çöreği
Program süresi: 55 [50] (55) dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 160–170°C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

İsterseniz hamura 100 gram kuru üzüm katabilirsiniz.

İsviçre Usulü Paskalya Çöreği

Hazırlama süresi: 120 dakika
20 dilimlik

Malzemeler
675 g buğday unu
75 g kavuzlu buğday
120 g tereyağı | yumuşak
2 çk. tuz
42 g maya, yaş
400 ml ılık süt

Aksesuarlar
Süzgeç, ince
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Unu bir kaseye eleyin, tereyağı ve tuzu katın. Mayayı sütün içinde çözün ve ekleyin.

Malzemeleri yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru top haline getirin, bir kaseye koyun ve nemli bir bez ile örtün. Oda sıcaklığında yaklaşık 60 dakika kabarmaya bırakın.

Hamurdan 3 şerit oluşturun. 3 şeritle bir örgü oluşturun ve fırın tepsisi ya da standart tepsi üstüne koyun.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Ekmek | İsviçre usulü örgü ekmek
Program süresi: 55 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 190 °C
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme/manuel, 1.si 6 dakika sonra, 2.si ek bir 6 dakika daha sonra
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 55 dakika
Seviye: 2 [1] (2)

Cevizli ekmek

Hazırlama süresi: 200 dakika
25 dilimlik

Hamuru için
175 g çavdar unu, iri
500 g tam buğday unu
14 g kuru maya
2 çk. tuz
75 çk. şeker pancarı şurubu
500 ml yayık ayranı | ılık
50 g ceviz | ikiye bölünmüş
100 g ceviz içi, bütün

Kalıp için
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Baton kalıp, uzunluk 30 cm
Tel ızgara
Kek ızgarası

Hazırlanışı
Çavdar, un, kuru maya ve tuzu karıştırın. Şeker pancarı şurubu ve yayık ayranı ile 4-5 dakika yoğurarak sağlam bir hamur elde edin. Cevizleri ekleyin ve 2-3 dakika daha yoğurun.

Hamuru üstü açık bir kase içinde fırına verin. Ayarlara uygun olarak kabarmaya bırakın.

Baton kalıbı yağlayın. Hamuru unlanmış bir yüzey üzerinde hafifçe yoğurun, yaklaşık 28 cm uzunluğunda bir rulo haline getirin ve baton kalıba koyun.

Tel ızgaranın üstünde fırına verin ve pişirin.

Piştikten sonra ekmeği kalıptan çıkarın, bir kek ızgarası üstünde soğumaya bırakın ve hava geçirmez bir şekilde sarın. Ekmeğin tadı bir sonraki gün kesilirse daha iyi olur.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 45 dakika kabartma
Ardından gücü kapalı fırında 15 dakika daha kabarmaya bırakın.

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | cevizli ekmek
Program süresi: 105 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 150–160 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 3 dakika sonra, 2.si 10 dakika sonra
Pişirme süresi: 95-105 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Çavdar karışımlı ekmek

Hazırlama süresi: 140 dakika
20 dilimlik

Hamuru için
21 g maya, yaş
1 yk. arpa maltı ekstraktı
350 ml soğuk su
350 g çavdar unu
170 g buğday unu
2 ½ çk. tuz
75 g ekşi hamur, sıvı

Kalıp için
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Baton kalıp, uzunluk 25 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Mayayı ve arpa maltı ekstraktını suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, ve sıvı yağ ile birlikte pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 3-4 dakika yoğurun.

Hamuru üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Baton kalıbı yağlayın. Hamuru bir plastik ıspatula elden geçirin ve baton kalıba doldurun. Üstünü ıslak bir plastik ıspatula ile düzeltin.

Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Ardından ekmeği pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 45 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 15 dakika

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Çavdar karışımlı ekmek
Program süresi: 69 [67] (69) dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 220 °C, 15 dakika sonra 190 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 1 dakika sonra,
2.si 7 dakika sonra
Pişirme süresi: 55-65 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Arpa maltı ekstraktı yerine bal veya şeker pancarı şurubu da kullanılabilir.

Çekirdekli ekmek

Hazırlama süresi: 140 dakika
25 dilimlik

Hamuru için
42 g maya, yaş
420 ml soğuk su
400 g çavdar unu
200 g buğday unu
3 çk. tuz
1 çk. bal
150 g ekşi hamur, sıvı
20 g keten tohumu
50 g ayçekirdeği
50 g susam

Üzerine serpmek için
1 yk. susam
1 yk. keten tohumu
1 yk. ayçekirdeği

Üstüne sürmek için
Su

Kalıp için
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Baton kalıp, uzunluk 30 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, bal ve ekşi hamuru 3-4 dakika yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Keten tohumu, ayçekirdeği ve susamı katın ve 1-2 dakika daha yoğurun.

Hamuru üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Baton kalıbı yağlayın. Hamuru bir plastik ıspatula elden geçirin ve baton kalıba doldurun. Üstünü ıslak bir plastik ıspatula ile düzleştirin, üzerine su sürün ve çekirdek karışımını serpin.

Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Ardından ekmeği pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 10-15 dakika

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Çekirdekli ekmek
Program süresi: 69 [66] (69) dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 220°C, nach 15 Minuten 190 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 1 dakika sonra, 2.si 7 dakika sonra
Pişirme süresi: 55-65 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Tiger bread (Çatlak ekmek)

Hazırlama süresi: 125 dakika
15 dilimlik

Ekmek için
15 g maya, yaş
300 ml ılık su
500 g buğday unu
2 çk. tuz
20 g tereyağı

Üstü için
100 g pirinç unu
125 ml su
1 çk. şeker
5 g kuru maya

Aksesuarlar
Baton kalıp, uzunluk 25 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tereyağı ve tuz ile birlikte pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru top şekline getirin, bir kase içinde üstü örtülü olarak oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kabarmaya bırakın.

Bu arada üstü için malzemeleri karıştırın ve üstü örtülü olarak oda sıcaklığında 30 dakika kabarmaya bırakın.

Arından hamuru açarak 30 cm'lik bir kare oluşturun. 2 kenarı birbirlerine dokunacak şekilde ortaya katlayın. Ekmeği katlanan kenarlardan birinden başlayarak açın ve bir baton kalıba koyun. Üstü örtülü olarak 30 dakika daha kabarmaya bırakın.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Üstü için hazırladığınız karışımı üstüne sürün.

Manuel:
Hamuru fırına verin ve Pişirme adımı 1 ve 2'ye uygun olarak pişirin.

Otomatik program:
Ekmeği fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Ekmek | Çatlak ekmek
Program süresi: 35 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 220 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme/manuel, 1.si yemek fırına verildikten hemen sonra,
2.si 5 dakika sonra
Pişirme süresi: 20 dakika
Seviye : 2 [1] (2)

Pişirme adımı 2
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 175–200 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 10-15 dakika

Beyaz ekmek (Kalıpta)

Hazırlama süresi: 140 dakika
25 dilimlik

Hamuru için
21 g maya, yaş
290 ml soğuk su
500 g buğday unu
2 çk. tuz
½ çk. şeker
1 yk. tereyağı

Kalıp için
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Baton kalıp, uzunluk 30 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, şeker ve tereyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Baton kalıbı yağlayın. Hamuru hafifçe yoğurun, yaklaşık 28 cm uzunluğunda bir rulo haline getirin ve baton kalıba koyun. Uzunlamasına yaklaşık 1 cm derinliğinde çizin.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve ekmeği fırına verin.

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ardından pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 15 dakika kabartma

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Beyaz ekmek | Kalıp
Program süresi: 87 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 190–200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel,
yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 55-65 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Beyaz ekmek (Kalıpsız)

Hazırlama süresi: 140 dakika
20 dilimlik

Malzemeler
21 g maya, yaş
260 ml soğuk su
500 g buğday unu
2 çk. tuz
½ çk. şeker
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, şeker ve tereyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamuru hafifçe yoğurun, yaklaşık 25 cm uzunluğunda ekmek somunu oluşturun, çaprazlamasına fırın tepsisi veya standart tepsiye yerleştirin. Birden fazla kez 1 cm derinliğinde çizik atın.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve hamuru fırına verin.

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ardından ekmeği pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 45 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 15 dakika kabartma

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Beyaz ekmek | kalıpsız
Program süresi: 64 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 190–200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü,
1.si 1 dakika sonra, 2.si 8 dakika sonra
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Buğday karışımı ekmeği, esmer

Hazırlama süresi: 140 dakika
20 dilimlik

Hamuru için
350 g tam buğday unu
150 g çavdar unu
7 g kuru maya
2 ½ çk. tuz
300 ml soğuk su
1 çk. bal
50 ml zeytinyağı

Üzerine serpmek için
1 yk. tam buğday unu

Kalıp için
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Baton kalıp, uzunluk 25 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Un, kuru maya ve tuzu karıştırın. Su, bal ve sıvı yağı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Baton kalıbı yağlayın. Hamuru hafifçe yoğurun, yaklaşık 23 cm uzunluğunda bir rulo haline getirin ve baton kalıba koyun. Küçük dörtgenler oluşacak şekilde önce boylamasına, sonra da enlemesine olarak birden fazla kez 1 cm derinliğinde kesin. Üstüne un serpin.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve hamuru fırına verin.

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ekmeği fırına verin ve pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 45 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 15 dakika kabartma

Ekmek pişirme
Otomatik program
Ekmek | Karışık buğday ekmeği
Program süresi: 92 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 190–200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 1 dakika sonra, 2.si 8 dakika sonra
Pişirme süresi: 55-65 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Şekerli ekmek

Hazırlama süresi: 70 dakika
15 dilimlik

Ekmek için
25 g maya, yaş
100 ml süt, %3,5 yağlı | ılık
500 g buğday unu
1 bıçağın ucuyla tuz
90 g tereyağı
2 adet yumurta, orta boy
3 yk. zencefil şurubu
40 g zencefil | kıyılmış
1 çk. tarçın
100 g iri taneli toz şeker

Kalıp için
1 yk. tereyağı
1 yk. şeker

Aksesuarlar
Baton kalıp, uzunluk 25 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Mayayı ılık süt içinde karıştırarak çözün. Un, tereyağı, tuz, yumurtalar ve zencefil şurubunu pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şekline getirin, bir kase içinde oda sıcaklığında 60 dakika boyunca kabarmaya bırakın.

Kalıbı yağlayın ve üzerine şeker serpin.

Zencefil, tarçın ve iri taneli şekeri hamura katın. Hamura şekil verin, kalıba koyun ve 15 dakika daha kabarmaya bırakın.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Ekmeğin üzerine şeker serpin.

Otomatik program:
Fırına verin ve üstü kızarıncaya dek pişirin.

Manuel:
Fırına verin ve Pişirme adımı 2 ve 3'e uygun olarak üstü kızarıncaya dek pişirin.

Ayar
Otomatik program
Ekmek | Şekerli ekmek
Program süresi: 40 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Seviye : 2 [1] (2)

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 190 °C
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 5 dakika

Pişirme adımı 3
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 160–170 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35 dakika

Çok tahıllı küçük ekmekler

Hazırlama süresi: 140 dakika
8 adet için

Hamuru için
10 g buğday kepeği
25 g Çiya tohumu
25 g ayçekirdeği
½ çk. tuz
240 ml ılık su
150 g kavuzlu buğday
150 g tam buğday unu
1 tutam şeker
1 çk. tuz
10 g maya, yaş
½ çk. sirke
1 çk. sıvı yağ

Üstüne sürmek için
Su

Bulamak için
1 yk. keten tohumu
1 yk. susam
1 yk. haşhaş tohumu

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Buğday kepeği, kiya tohumu, ayçekirdeği, tuz ve suyu karıştırın ve en az 90 dakika demlenmeye bırakın.

Un, şeker ve tuzu karıştırın. Mayayı bunun üzerine ufalayın. Sirke, sıvı yağ ve tohumlar ile suyu da katarak 9-10 yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Keten tohumu, susam ve haşhaş tohumunu karıştırın.

Yumuşak hamurdan her biri 75 g ağırlığında 8 küçük ekmek oluşturun. Üst yüzeye bir miktar su sürün, karışık tohumları serpin ve fırın tepsisine ya da standart tepsiye yerleştirin.

Otomatik program:
Otomatik programı başlatın ve ekmekleri fırına verin

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ardından ekmekleri pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 45 dakika kabartma

Kabartma evresi 2
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Hamur işi
Otomatik program
Küçük ekmek | Çok tahıllı küçük ekmek
Program süresi: 77 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 170–180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Küçük buğday ekmekleri

Hazırlama süresi: 140 dakika
8 adet için

Hamuru için
10 g maya, yaş
200 ml soğuk su
340 g buğday unu
1 ½ çk. tuz
1 çk. şeker
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, şeker ve tereyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamurdan her biri 80 g ağırlığında 8 küçük ekmek oluşturun ve bunları fırın tepsisine veya standart tepsiye koyun. Yaklaşık ½ cm derinliğinde çizik atın.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın ve ekmekleri fırına verin.

Manuel:
Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Ardından ekmekleri pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 45 dakika kabartma
Kabartma evresi 2
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 30 dakika kabartma

Hamur işi
Otomatik program
Küçük ekmek | Küçük buğday ekmeği
Program süresi: 72 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 170–180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Ekmeklere şekil verin, biraz su sürün ve susama ya da haşhaş tohumuna batırın. Alternatif olarak iri taneli tuz ve Frenk kimyonu serpin.

Çavdarlı top ekmek

Hazırlama süresi: 140 dakika + 12-15 saat ön hamur
8 adet için

Hamuru için
250 yk. çavdarlı tam tahıl unu
75 g ekşi hamur, sıvı
7 g kuru maya
300 ml soğuk su
300 g buğday unu
2 çk. tuz

Üzerine serpmek için
2 yk. çavdarlı tam tahıl unu

Aksesuarlar
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Çavdarlı tam tahıl unu, ekşi hamur, kuru maya ve suyu karıştırıp lapa haline getirin. Bir kaseye koyun ve bir bezle örtün. Oda sıcaklığında 12-15 saat kabarmaya bırakın.

Buğday unu ve tuz ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamurdan bir top yapın ve üstü açık bir kase içinde fırına verin. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Hamuru her biri 110 gramlık 8 parçaya ayırın ve unlanmış bir zemin üzerine koyun.

Hamuru dışarıdan yukarı doğru hafifçe çekip ortasına sıkıca bastırın. Bu işlemi birden fazla kez tekrarlayın.

Hamur parçalarına avuç içiyle top şekli verin.

Kapama yerleri alta gelecek şekilde hamurları fırın tepsisine veya standart tepsiye koyun ve bolca un serpin.

Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın. Ardından ekmekleri pişirin.

Ayar
Mayalı hamur kabartma
Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma | 45 dakika kabartma
Ardından gücü kapalı fırında 15 dakika daha kabarmaya bırakın.

Kabartma evresi 2
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 30 dakika

Ekmek pişirme
Otomatik program
Küçük ekmek | Küçük çavdar ekmeği
Program süresi: yakl. 45 [42] (45] dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 190–200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: 15 dakika sonra Açık
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 25-35 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Pizza ve benzerleri

Dünyanın en lezzetli ikramları

Aileyle birlikte yenen doyurucu bir öğün olarak, bir partide açık büfede ya da oyun oynarken veya televizyon seyrederken atıştırmalık olarak, çoğu kişi için pizzalar, tartlar, turtalar vb. rakipsiz bir favoridir. İster hafif bir hamur ve lezzetli bir dolgunun bir karışımı, ister klasik tariflerin yaratıcı bir şekilde dönüştürülmüş hali olsun - bu leziz tarifler iştahınızı kabartacak ve değişik tarifler denemek için size ilham kaynağı olacaktır.

Tarte flambee

Hazırlama süresi: 150 dakika
4 (6) adet için

Hamuru için
275 (410) g buğday unu
1 (1½) çk. tuz
3½ (5) yk. zeytinyağı
120 (180) ml soğuk su

Kaplaması için:
120 (180) g soğan
100 (150 g) tütsülenmiş domuz pastırması
200 (300) g Crème fraîche (Taze krema)
Tuz
Karabiber
Muskat

Aksesuarlar
Oklava
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Un, tuz, sıvı yağ ve suyu pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top haline getirin, bir kaseye koyun ve nemli bir bez ile örtün. Oda sıcaklığında 90 dakika kabarmaya bırakın.

Üstü için soğanları ve domuz pastırmasını küp küp doğrayın. Kaplamalı bir tavayı kızdırın ve pastırmayı bunun içinde kızartın. Soğanları ekleyin, soteleyin ve soğumaya bırakın. Taze kremayı tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın.

Hamuru fırın tepsisi veya standart tepsi üzerinde açın ve çatalla birden fazla yerinden delik açın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Taze kremayı hamurun üzerine sürün ve pastırma-soğan karışımını bunun üzerine yayın.

Fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Pizza, kiş vb. | Flambe turta
Program süresi: 34 [30] (43) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık 220–230 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 25-35 dakika
Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Alternatif olarak cherry domates ve küçük küçük doğranmış keçi peyniri ile süslenebilir. Piştikten sonra 1 yemek kaşığı balı üzerinde gezdirin ve taze roka ile süsleyin.

Pizza (Mayalı hamurdan)

Hazırlama süresi: 90 dakika
4 (6) porsiyon için (Fırın tepsisi), 2 porsiyon için (Yuvarlak fırın tepsisi)

Hamuru için (Fırın tepsisi)
30 (42) g maya, yaş
170 (250) ml ılık su
300 (450) g buğday unu
1 (1½) çk. şeker
1 (1½) çk. tuz
½ (1) çk. kurutulmuş kekik
1 (1½) çk keklik otu, kurutulmuş
1 (1½) yk. sıvı yağ

Kaplaması için (Fırın tepsisi)
2 (3) adet soğan
1 (1½) sarımsak
400 (600) g konserve domates, soyulmuş, doğranmış
2 (3) yk. domates salçası
1 (1½) çk. şeker
1 (1½) çk keklik otu, kurutulmuş
1 (1½) adet defne yaprağı
1 (1½) çk. tuz
Karabiber
125 (190 g) Mozzarella peyniri
125 (190) g Gouda peyniri, rendelenmiş

Kızartmak için
1 yk. zeytinyağı

Hamuru için (Yuvarlak fırın tepsisi)
10 g maya, yaş
70 ml ılık su
130 g buğday unu
½ çk. şeker
½ çk. tuz
Kekik, kurutulmuş
½ çk keklik otu, kurutulmuş
1 çk. sıvı yağ

Kaplaması için (Yuvarlak fırın tepsisi)
1 adet soğan
½ diş sarımsak
200 g konserve domates, soyulmuş, doğranmış
1 yk. domates salçası
½ çk. şeker
½ çk keklik otu, kurutulmuş
½ defne yaprağı
½ çk. tuz
Karabiber
60 g Mozzarella peyniri
60 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Kızartmak için
1 çk. zeytinyağı

Aksesuarlar
Oklava
Fırın tepsisi veya standart tepsi veya yuvarlak fırın kalıbı ya da tel ızgara

Hazırlanışı
Mayayı suyun içinde karıştırarak çözün. Un, tuz, şeker, kekik, keklik otu ve sıvı yağı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 6-7 dakika yoğurun.

Hamuru top haline getirin, bir kaseye koyun ve nemli bir bez ile örtün. Oda sıcaklığında 20 dakika kabarmaya bırakın.

Üstü için soğanı ve sarımsağı küp küp doğrayın. Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Soğanları ve sarımsağı kavurun. Domates, domates salçası, şeker, keklik otu, defne yaprağı ve tuzu katın.

Sosu kaynatın ve kısık ateşte birkaç dakika daha kaynamaya bırakın.

Defne yaprağını çıkarın, tuz ve biber katın. Mozzarella peynirini dilimleyin.

Hamuru fırın tepsisi veya standart tepsi üstünde açın. Yuvarlak fırın tepsisi için hamuru açın ve tepsiye koyun. Oda sıcaklığında 10 dakika kabarmaya bırakın.

Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Sosu hamurun üstüne yayın. Bunu yaparken yaklaşık 1 cm kenar bırakın. Mozzarella dilimlerini dizin ve Gouda peyniri serpiştirin.

Manuel:
Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Pizzayı fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Pizza, kiş vb. | Pizza | Mayalı hamur | Fırın tepsisi / Yuvarlak fırın tepsisi
Program süresi Fırın tepsisi:
42 [45] (46) dakika
Program süresi Yuvarlak fırın tepsisi:
33 [29] (33) dakika

Manuel
Fırın tepsisi
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 210–220 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 25-35 dakika
Seviye : 2 [1] (2)

Yuvarlak fırın tepsisi
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 210–220 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 20-30 dakika
Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Alternatif olarak pizzanın üstüne salam, jambon, mantar, soğan veya ton balığı koyabilirsiniz.

Pizza ve benzerleri

Pizza (Quark hamurundan)

Hazırlama süresi: 60 dakika
4 (6) porsiyon için (tepside), 2 porsiyon için (fırın kalıbında)

Hamuru için (Fırın tepsisi)
120 (180) g yemeklik Quark,
kuru kütlede %20 yağlı
4 (6) yk. süt, %3,5 yağlı
4 (6) yk. sıvı yağ
2 (3) adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
1 (1½) çk. tuz
1½ (2½) çk. kabartma tozu
250 (380) g buğday unu

Kaplaması için (Fırın tepsisi)
2 (3) adet soğan
1 (1½) sarımsak
400 (600) g konserve domates, soyulmuş, doğranmış
2 (3) yk. domates salçası
1 (1½) çk. şeker
1 (1½) çk. keklik otu
1 (1½) adet defne yaprağı
1 (1½) çk. tuz
Karabiber
125 (190 g) Mozzarella peyniri
125 (190) g Gouda peyniri, rendelenmiş

Kızartmak için
1 (1½) yk. sıvı yağ

Hamuru için (Yuvarlak fırın tepsisi)
50 g yemeklik Quark, %20 yağlı
2 yk. süt, %3,5 yağlı
2 yk. sıvı yağ
½ çk. tuz
1 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
1 çk. kabartma tozu
110 g buğday unu

Kaplaması için (Yuvarlak fırın tepsisi)
1 adet soğan
½ diş sarımsak
200 g konserve domates, soyulmuş, doğranmış
1 yk. domates salçası
½ çk. şeker
½ çk. keklik otu
½ defne yaprağı
½ çk. tuz
Karabiber
60 g Mozzarella peyniri
60 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Kızartmak için
1 çk. zeytinyağı

Aksesuarlar
Oklava
Fırın tepsisi veya standart tepsi veya yuvarlak fırın kalıbı ya da tel ızgara

Hazırlanışı
Üstü için soğanı ve sarımsağı küp küp doğrayın. Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Soğanları ve sarımsağı kavurun. Domates, domates salçası, şeker, keklik otu, defne yaprağı ve tuzu katın.

Sosu kaynatın ve kısık ateşte birkaç dakika daha kaynamaya bırakın.

Defne yaprağını çıkarın. Tuz ve karabiber katın. Mozzarella peynirini dilimleyin.

Hamur için Quark, süt, yağ, yumurta sarısı ve tuzu çırpın. Unu kabartma tozuyla karıştırın. Bunun yarısını hamura katıp karıştırın. Ardından geri kalanı katıp yoğurun.

Hamuru fırın tepsisi veya standart tepsi üstünde açın. Yuvarlak fırın tepsisi için hamuru açın ve tepsiye koyun.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Sosu hamurun üstüne yayın. Bunu yaparken yaklaşık 1 cm kenar bırakın. Mozzarella dilimlerini dizin ve Gouda peyniri serpiştirin.

Pizzayı fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Pizza, kiş vb. | Pizza | Quark hamuru | Fırın tepsisi / Yuvarlak fırın tepsisi
Program süresi Fırın tepsisi:
38 [33] (40) dakika
Program süresi Yuvarlak fırın tepsisi:
33 [27] (32) dakika

Manuel
Fırın tepsisi
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 190–200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye : 3 [1] (2)

Yuvarlak fırın tepsisi
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 190–200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 20-30 dakika
Seviye: 3 [2] (2)

Faydalı bilgi

Alternatif olarak pizzanın üstüne salam, jambon, mantar, soğan veya ton balığı koyabilirsiniz.

Quiche Lorraine

Hazırlama süresi: 65 dakika
4 kişilik

Hamuru için
125 g buğday unu
40 ml su
50 g tereyağı

Kaplaması için:
25 g tütsülenmiş jambon
75 g domuz pastırması
100 g jambon, pişmiş
1 diş sarımsak
25 g maydanoz, taze
100 g Gouda peyniri, rendelenmiş
100 g Emmentaler peyniri, rendelenmiş

Üstü için
125 g krema
2 adet yumurta, orta boy
Muskat

Aksesuarlar
Oklava
Yuvarlak fırın tepsisi
Tel ızgara

Hazırlanışı
Un, tereyağı ve suyu pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. 30 dakika buzdolabında dinlendirin.

Üstü için, tütsülenmiş jambon, domuz pastırması ve jambonu küp küp doğrayın. Sarımsağı ve maydanozu kıyın. Tütsülenmiş jambonu yapışmaz bir tavada kızartın. Domuz pastırmasını ve jambonu ekleyin ve soteleyin. Sarımsak ve maydanozu katıp karıştırın ve soğumaya bırakın.

Kremayı, yumurtaları ve muskatı çırpın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Hamuru açın ve yuvarlak fırın tepsisine koyun. Bunu yaparken kenarlarını yukarı doğru kaldırın. Pastırma karışımını hamurun üzerine yayın ve üzerine peynir serpin. Kremalı karışımı üzerine dökün.

Tel ızgaranın üstünde fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Pizza, kiş vb. | Kiş Lorraine
Program süresi: Programmdauer:
36 [32] (46) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 220–230 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 25-35 dakika
Raf seviyesi: 1

Baharatlı tart (milföy hamuru)

Hazırlama süresi: 70 dakika
8 kişilik

Hamuru için
230 g milföy hamuru

Sebze dolgusu için
500 g sebze (ör. pırasa, havuç, brokoli, ıspanak) | küçük parçalar halinde
1 çk. tereyağı
50 g peynir, keskin | rendelenmiş

Peynir dolgusu için
70 g domuz pastırması | küp küp doğranmış
280 g peynir, keskin | rendelenmiş

Üstü için
2 adet yumurta, orta boy
200 g krema
Tuz
Karabiber
Muskat

Aksesuarlar
Yuvarlak fırın tepsisi, ∅ 27 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Fırın kalıbına milföy hamuru serin.

Sebzeli tart hazırlığı:
Sebzeleri tereyağında soteleyin ve soğumaya bırakın. Hamurun üzerine yayın ve üzerine peynir serpin.

Peynirli tart hazırlığı:
Domuz pastırması küplerini kızartın ve soğumaya bırakın, hamurun üzerine yayın ve üzerine peynir serpin.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Üstü için yumurtaları ve kremayı çırpın. Tuz, karabiber ve Muskat ile lezzet katın. Bu karışımı tartın üzerine yayın ve altın rengi kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar
Otomatik program
Pizza, kiş vb. | Baharatlı tart | Milföy hamuru
Program süresi: 36 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 220–230 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 36-42 dakika
Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi
Keskin peynir çeşitleri ör. Gravyer, Sbrinz ve Emmentaler'dir.

Baharatlı tart (tart hamuru)

Hazırlama süresi: 100 dakika
8 kişilik

Tart hamuru için
80 g tereyağı
200 g buğday unu
65 ml su
¼ çk. tuz

Sebze dolgusu için
500 g sebze (ör. pırasa, havuç, brokoli, ıspanak) | küçük parçalar halinde
1 çk. tereyağı
50 g peynir, keskin | rendelenmiş

Peynir dolgusu için
70 g domuz pastırması | küp küp doğranmış
290 g peynir, keskin (ör. gravyer, Sbrinz ve Emmentaler) | rendelenmiş

Üstü için
2 adet yumurta, orta boy
200 g krema
Tuz
Karabiber
Muskat

Aksesuarlar
Yuvarlak fırın tepsisi, ∅ 27 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Tereyağını küp küp kesin ve un, tuz ve su ile hızlı bir şekilde yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin. 30 dakika soğukta bekletin.

Fırın kalıbına hamuru serin.

Sebzeli tart hazırlığı:
Sebzeleri tereyağında soteleyin ve soğumaya bırakın. Hamurun üzerine yayın ve üzerine peynir serpin.

Peynirli tart hazırlığı:
Domuz pastırması küplerini kızartın ve soğumaya bırakın, hamurun üzerine yayın ve üzerine peynir serpin.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Üstü için yumurtaları ve kremayı çırpın. Tuz, karabiber ve Muskat ile lezzet katın. Glazürü tartın üzerine yayın.

Fırına verin ve altın rengi kızarıncaya dek pişirin.

Ayar
Otomatik program
Pizza, kiş vb. | Baharatlı tart | Tart hamuru
Program süresi: 43 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 220–240 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 36-45 dakika
Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Alternatif olarak 230 g hazır tart hamuru kullanılabilir.

Et yemek gerek

Yemek planında ara sıra ete yer veren kişi sağlıklı, yeterince çeşitli ve keyif alarak beslenir. Sağlımız için kümes hayvanları eti özellikle tavsiye edilir. Et sonsuz sayıda çeşitte hazırlanabilir, farklı baharatlar, soslar ve garnitürler ile sürekli farklı tatlar kazanır ve bu değişkenlikle kültürleri birbirine bağlar.

Hazırlama tüyoları

Rosto

Kızartma sırasındaki yüksek ısı sonucu kahverengi bir kabuk oluşur. Kabukların kalanları tipik kızartma tadını sağlar.

– Fırına vermeden önce ete isteğinize göre baharat koyun ve üzerine sıvı yağ sürün.
– Bir otomatik programda veya yemek tarifinde bir kızartma kabı kullanılması tavsiye ediliyorsa, bu programlar Miele Gourmet kızartma kabına ideal uygunluktadır. Cam, seramik veya paslanmaz çelik kızartma kapları kullanıldığında eklenmesi gereken sıvı miktarını gerekirse azaltın.
– Bazı programlarda pişirme süresinin bir kısmı geçtikten sonra sıvı eklenmesi ve duruma göre kapağın kaldırılması gerekir. Buna ilişkin bilgi, süre bilgisi ile birlikte ekranda görüntülenir. Manuel ayarlarda adım yemek tarifinde belirtilir.
– Kümes hayvanlarını daima göğüs kısmı yukarı bakacak şekilde fırına verin. Derisine kızartma süresi sona ermeden 10 dakika önce biraz tuzlu su sürün. Bu şekilde derisi güzel bir şekilde gevrek olur.

Düşük ısıda pişirme

Düşük ısıda pişirmede et tavada iyice mühürlenir ve ardından 100 °C'nin altında bir sıcaklıkta pişirilir. Bu yöntem özellikle yağsız et parçalarının yumuşak ve sulu kalması için uygundur.

– Sadece dinlendirilmiş, sinirsiz ve yağsız et kullanın. Kemiklerin önceden çıkarılmış olması gerekir.
– Pişirirken etin üstünü kapatmayın.
– Et piştikten sonra ideal bir çiğneme sıcaklığına sahip olur. Çok çabuk soğumaması için önceden ısıtılmış tabaklarda ve sıcak sosla servis edin.

Gıda termometresi

Eti mükemmel pişirmek artık sadece profesyonellere özgü değil. Çünkü: bir parça etin iç sıcaklığından pişme derecesi doğrudan belirlenebilir. Birçok Miele fırının mükemmel sonuçlar elde etmenizi sağlayan gıda termometresi bulunur.

– Metal ucunun etin en kalın yerine batırılmasına dikkat edin.
– Et parçası çok küçük veya inceyse, gıda termometresinin açıkta kalan kısmına pişmemiş bir patates saplayabilirsiniz.
– Gıda termometresinin sensör ucu kemiğe, sinirlere veya yağ katmanlarına temas etmemelidir.
– Kümes hayvanı etlerinde gıda termometresi göğüs etinin öndeki en kalın bölgesine sokulmalıdır.
– Kablosuz gıda termometresi kullanılırken termometrenin sapı mümkün olduğunca dik yukarı bakmalıdır.
– Pişirme işleminin başında, ekranda önce yaklaşık bir pişme süresi gösterilir, bu süre sonlara doğru uyarlanır.
– Birden fazla et parçasını aynı anda pişirecekseniz, gıda termometresini en kalın parçaya batırın.

Ördek (doldurulmuş)

Hazırlama süresi: 135 dakika
4 kişilik

Ördek için
1 ördek (2 kg), pişirilmeye hazır
1 çk. tuz
Karabiber
1 çk. kekik

Dolgusu için
2 adet portakal | küp küp doğranmış
1 adet elma | küp küp doğranmış
1 adet soğan | küp küp doğranmış
½ çk. tuz
Karabiber
1 çk. kurutulmuş kekik
1 adet defne yaprağı

Sos için
350 ml tavuk suyu
400 ml su
125 ml portakal suyu
125 ml beyaz şarap
1 çk. nişasta
1 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi
4 adet kebap şişi

Hazırlanışı
Ördeği tuz, biber ve kekik ile tatlandırın.

Dolgusu için portakal, elma ve soğanları karıştırın. Tuz, biber, kekik ve defne yaprağı katın.

Dolguyu ördeğin içine doldurun ve kebap şişleri ile kapatın.

Ördeği göğüs tarafı yukarıya bakacak şekilde Gourmet kızartma kabına koyun. Gıda termometresini batırın. Gourmet kızartma kabını fırına verin.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın. Et suyunu ve suyu karıştırın. Ekranda talimat verilince 30 dakikada bir ¼ litre sıvı ekleyin.

Manuel:
Ayarlara göre pişirin. Et suyunu ve suyu karıştırın. Her 30 dakikada bir ¼ litre sıvı ekleyin.

Pişme süresinin ardından ördeği fırından çıkarın. Gerekirse yağını alın ve kızartma suyunu tencereye koyun. Kalan et suyunu, beyaz şarabı ve portakal suyunu ekleyin.

Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Ardından kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Kümes hayvanları | Ördek
Program süresi: yakl. 115 dakika

Manuel
Programlar: Otomatik kızartma
Sıcaklık: 180–190 °C
İç sıcaklık: 95 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 100-120 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Kaz (doldurulmuş)

Hazırlama süresi: 200 dakika
6 kişilik

Malzemeler
2 çk. toz kimyon
1 yk. mercanköşk
Tuz
Karabiber
1 adet kaz
(3½ kg), içi temizlenmiş, pişirilmeye hazır
2 adet elma
2 adet portakal
3 sap taze soğan
250 ml kırmızı şarap
250 ml kaz suyu

Aksesuarlar
Kürdan
Gourmet kızartma kabı
Tel ızgara

Hazırlanışı
Kimyon, mercanköşk, tuz ve biberi karıştırın ve kazı bununla tatlandırın. Baharat karışımını yaklaşık 15 dakika çekmeye bırakın.

Bu arada elmaları ve portakalları iyice yıkayın, kabuklu olarak büyük küpler halinde doğrayın ve kazın karnına doldurun. İsterseniz açıklığı kürdanlar ile birleştirin.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Gourmet kızartma kabına yaklaşık bir parmak yüksekliğinde su doldurun. Kazı göğüs tarafı yukarıya bakacak şekilde Gourmet kızartma kabına koyun. Taze soğanları kazın etrafına yerleştirin.

Otomatik program:
Gourmet kızartma kabını fırına verin ve kızartın.

Manuel:
Gourmet kızartma kabını fırına verin ve Pişirme adımı 1,2 ve 3'ye uygun olarak pişirin.

Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra kazı çevirin. Yağı Gourmet kızartma kabından tencereye aktarın.

Pişirme süresinin sonunda Gourmet kızartma kabından alın ve kısa bir süre dinlenmeye bırakın. Portakal-elma dolgusu sadece tat vermek içindir, yenilmesi düşünülmez.

Taze soğanları çıkarın. Kızartma suyuna kırmızı şarap katın, biraz kaz suyu ile kıvam verin ve ocakta iyice kaynatın.

Kazı sosla servis edin.

Ayar
Otomatik program
Et | Kümes hayvanları | Kaz | doldurulmuş
Program süresi: 180 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 220 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 3 buhar püskürtme/manuel, 1.si yemek fırına verildikten hemen sonra, 2.si bir 5 dakika sonra, 3.sü ek bir 10 dakika sonra.
Pişirme süresi: 25 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Pişirme adımı 2
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 160 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 75 dakika

Pişirme adımı 3
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 140 °C
Pişirme süresi: 80 dakika

Faydalı bilgi

Isıtmak için kazı dilimleyin, bir fırın tepsisine koyun ve önceden ısıtılmış ızgaranın altında 240 °C sıcaklıkta 5 dakika ısıtın.

Kaz (doldurulmamış)

Hazırlama süresi: 200 dakika
4 kişilik

Malzemeler
1 adet kaz, pişirilmeye hazır (4,5 kg)
2 yk. tuz
500 ml sebze suyu

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Kazın içini ve dışını tuz ile ovun.

Kazı göğüs tarafı yukarıya bakacak şekilde Gourmet kızartma kabına koyun. Gıda termometresini batırın. Gourmet kızartma kabını fırına verin ve pişirin.

30 dakika sonra sebze suyunun ekleyin.

Ek bir 30 dakika sonra kızartma sosunu ekleyin.

Ayar
Otomatik program
Et | Kümes hayvanları | Kaz | doldurulmamış
Program süresi: yakl. 170 dakika

Manuel
Programlar: Otomatik kızartma
Sıcaklık: 160–170 °C
İç sıcaklık: 95 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 180-200 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Tavuk

Hazırlama süresi: 75 dakika
2 kişilik

Malzemeler
1 adet tavuk, pişirilmeye hazır (1,2 kg)
2 yk. sıvı yağ
1 ½ çk. tuz
2 çk. tatlı kırmızı toz biber
1 çk. köri

Aksesuarlar
Tel ızgara
Fırın kabı, 22 cm x 29 cm
Gıda termometresi
Mutfak sicimi

Hazırlanışı
Sıvı yağ, tuz, kırmızı toz biber ve köriyi karıştırın ve bu karışımı tavuğun üzerine sürün.

Tavuğun butlarını mutfak sicimi ile bağlayın ve göğüs tarafı yukarı gelecek şekilde fırın kabına yerleştirin. Gıda termometresini batırın.

Fırın kabını tel ızgara üstüne koyun ve bu şekilde, butlar kapağa bakacak şekilde fırına verin. Tavuğu kızartın.

Ayar
Otomatik program
Et | Kümes hayvanları | Tavuk | bütün halinde
Program süresi: yakl. 60 dakika

Manuel
Programlar: Otomatik kızartma
Sıcaklık: 170–180 °C
İç sıcaklık: 85 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 55–65 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Tavuk but

Hazırlama süresi: 75 dakika
4 kişilik

Tavuk but için
2 yk. sıvı yağ
1 ½ çk. tuz
Karabiber
1 çk. kırmızı toz biber
4 adet tavuk but (her biri 200 g), pişirilmeye hazır

Sebze için
4 yk. sıvı yağ
1 adet dolmalık biber, kırmızı | eşit boyda büyük parçalar halinde
1 adet dolmalık biber, sarı | eşit boyda büyük parçalar halinde
1 adet patlıcan | eşit boyda büyük parçalar halinde
1 adet kabak | eşit boyda büyük parçalar halinde
2 adet soğan, kırmızı | büyük küpler halinde doğranmış
2 diş sarımsak | hafifçe dövülmüş
2 sap biberiye, taze
4 sap kekik, taze
200 g Cherry domates | ikiye bölünmüş
200 ml domates püresi
100 ml sebze suyu
½ çk. tuz
Karabiber
1 çk. şeker
Kırmızı toz biber, acı

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gourmet kızartma kabı

Hazırlanışı
Sıvı yağ, tuz, karabiber ve kırmızı biberi karıştırın ve bu karışımı butların üzerine sürün. Butları standart tepsiye koyun, fırına verin ve kızartın.

Sebzeler için, yağı ocakta Gourmet kızartma kabında orta ila yüksek ateşte kızdırın. Patlıcan ve dolmalık biberleri sürekli karıştırarak kızartın. Kabak, soğan ve sarımsağı ekleyin ve orta ateşte sürekli karıştırarak kızartın.

Biberiye ve kekiği birlikte bağlayın. Otları, yarım domatesleri, domates püresini ve sebze suyunu ekleyin ve orta ila yüksek ateşte kısaca kaynatın. Orta ateşte birkaç kez karıştırarak yaklaşık 15 dakika pişirin.

Tuz, karabiber, şeker ve kırmızı toz biber katın. Butları sebzelerin üzerine yerleştirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Kümes hayvanları | Tavuk | Tavuk but
Program süresi: 33 dakika.

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Otom. kızartma
Sıcaklık: 190–200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 1 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 15 dakika sonra,
Pişirme süresi: 30-40 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Hindi (doldurulmuş)

Hazırlama süresi: 230 dakika
8 kişilik

Dolgusu için
125 g kuru üzüm
2 yk. şarap (Madeira)
3 yk. sıvı yağ
3 adet soğan | küp küp doğranmış
100 g Parboiled pirinç
150 ml su
½ çk. tuz
100 g Antep fıstığı, soyulmuş
Tuz
Karabiber
Köri
Garam Masala (baharat karışımı)

Hindi için
1 adet hindi (5 kg), pişirilmeye hazır
1 yk. tuz
2 çk. karabiber
500 ml tavuk suyu

Sos için
250 ml su
150 g Crème fraîche (Taze krema)
2 yk. nişasta
2 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi
6 adet kürdan
Mutfak sicimi

Hazırlanışı
Dolgusu için şarabı üzümlerin üzerinde gezdirin. Soğanları yağda kavurun. Pirinci ekleyin, kısaca çevirin ve suyu ekleyin. Tuz ilave edin. Kısaca kaynatın ve kısık ateşte demlenmeye bırakın. Antep fıstıklarını ve üzümleri ekleyin ve karıştırın. Tuz, karabiber, köri ve muskat katın.

Hindiye tuz ve biber serpin. Dolguyu hindinin içine doldurun ve kürdanlar ve mutlak sicimi ile kapatın. Gerekirse butları hafifçe birbirine bağlayın. Hindiyi göğüs tarafı yukarıya bakacak şekilde Gourmet kızartma kabına koyun ve gıda termometresini ete batırın.

Gourmet kızartma kabını fırına verin ve pişirin.

30 dakika sonra ve bir 30 dakika daha geçtikten sonra her seferinde et suyunun ¼'ünü ekleyin. Ardından her 30 dakikada bir bir fırçayla et suyunu sürün.

Hindiyi fırından çıkarın ve kızartma suyunu su ile inceltin. Taze kremayı ekleyin. Nişastayı soğuk suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Ardından kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Kümes hayvanları | Hindi | bütün halinde
Program süresi: yakl. 180 dakika

Manuel
Programlar: Otomatik kızartma
Sıcaklık: 150–160 °C
İç sıcaklık: 85 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 160–180 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Hindi but

Hazırlama süresi: 125 dakika
4 kişilik

Hindi budu için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 hindi but (üst) (1,2 kg), pişirilmeye hazır
500 ml su

Sos için
1 kutu konserve kayısı (280 g) | süzülmüş
150 ml su
200 g krema
200 g Mangolu Chutney sosu
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve ve bu karışımı budun üzerine sürün. Budu derili tarafı üste gelecek şekilde Gourmet kızartma kabına koyun ve gıda termometresini ete batırın. Gourmet kızartma kabını fırına verin ve pişirin.

45 dakika sonra su ekleyin ve pişirmeye devam edin. Bu sırada kayısıları küçük parçalar halinde doğrayın.

Budu çıkarın. Sos için kızartma suyunu su ile inceltin. Krema ve Chutney sosunu ekleyin ve kısaca kaynatın.

Kayısı parçalarını sosa katın. Tuz ve karabiber katın. Tekrar kaynatın.

Ayar
Otomatik program
Et | Kümes hayvanları | Hindi | Hindi but
Program süresi: yakl. 76 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Otom. kızartma
Sıcaklık: 190–200 °C
İç sıcaklık: 85 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 10 dakika sonra, 2.si ek bir 25 dakika sonra
Pişirme süresi: yakl. 70-80 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Dana fileto (Kızartma)

Hazırlama süresi: 125 dakika
4 kişilik

Dana fileto için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg dana fileto, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Sos için
30 g kuzu mantarı, kurutulmuş
300 ml kaynar su
1 adet soğan
30 g tereyağı
150 g krema
30 ml beyaz şarap
3 yk. soğuk su
1 yk. nişasta
Tuz
Karabiber
Şeker

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gıda termometresi
Süzgeç, ince

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti standart tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın. Standart tepsiyi fırına verin ve eti pişirin.

Sos için kuzu mantarlarının üzerine su ekleyin ve 15 dakika suda bekletin.

Soğanları küp küp doğrayın. Mantarları süzün, süzdüğünüz suyu tutun. Mantarları sıkın ve küçük küpler halinde doğrayın.

Soğanları 5 dakika tereyağında kavurun. Mantarları ekleyin ve 5 dakika daha soteleyin.

Mantar suyu, krema ve şarabı ekleyin ve kaynatın. Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın. Tuz, karabiber ve şeker katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Dana | Dana fileto | Kızartma
Program süresi: yakl. 43 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 160–170 °C
İç sıcaklık: 45 °C (az pişmiş), 57 °C (orta), 75 °C (iyi pişmiş)
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 30–40 dakika (az pişmiş), 40-50 dakika (orta), 50-60 dakika (iyi pişmiş)
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Kurutulmuş kuzu mantarı yerine çörek mantarı da kullanılabilir.

Dana fileto (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 100 dakika
4 kişilik

Dana fileto için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg dana fileto, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Tel ızgara
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Tel ızgarayı standart tepsiye koyun ve fırına verin. Otomatik programı veya özel uygulamayı başlatın.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Dana filetoyu tavadan alın ve gıda termometresini batırın.

Dana filetoyu tel ızgaraya koyun ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Dana | Dana fileto | Düşük ısıda pişirme
Program süresi: yakl. 92 dakika

Manuel
Özel uygulamalar | Düşük ısıda pişirme
Sıcaklık: 80–100 °C
İç sıcaklık: 45 °C (az pişmiş), 57 °C (orta), 66 °C (iyi pişmiş)
Pişirme süresi: yakl. 40–60 dakika (az pişmiş), 70-80 dakika (orta), 90-120 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (1)

Dana incik

Hazırlama süresi: 150 dakika
4 kişilik

Dana incik için
2 yk. sıvı yağ
1 ½ çk. tuz
1/2 çk. karabiber
1 dana incik (1,5 kg), pişirilmeye hazır
1 adet soğan
1 karanfil
2 adet havuç
80 g kereviz
1 yk. domates salçası
800 ml et suyu
200 ml su

Sos için
75 g krema
1½ yk. nişasta
2 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi
El blenderi
Süzgeç, ince

Hazırlanışı
Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Soğanları dörde bölün ve karanfil ile ovun. Kereviz ve havuçları soyun ve büyük küpler halinde doğrayın.

Sebzeleri, domates salçasını ve dana inciği Gourmet kızartma kabına koyun. Gıda termometresini batırın. Gourmet kızartma kabını fırına verin ve pişirin.

50 dakika sonra et suyunun yarısını ve suyun yarısını ekleyin. 30 dakika sonra et suyunun diğer yarısını ve suyu ekleyin.

Dana inciği ve sebzeleri fırından çıkarın. Karanfili soğandan çıkarın.

Sebzeleri ve kızartma suyunu bir tencereye koyun ve püre haline getirin. Püreyi süzgeçten geçirin, kremayı ekleyin ve kaynatın.

Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Dana | Dana paça
Program süresi: yakl. 120 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 190–200 °C
İç sıcaklık: 76 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 120–130 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Dana sırt (Kızartma)

Hazırlama süresi: 60 dakika
4 kişilik

Dana sırt için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg dana sırt, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Gıda termometresi
Standart tepsi

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti tavadan alın. Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Gıda termometresini batırın. Eti standart tepsi üstünde fırına verin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et Dana | Dana sırt | Kızartma
Program süresi: yakl. 50 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 180–190 °C
İç sıcaklık: 45 °C (az pişmiş), 57 °C (orta), 75 °C (iyi pişmiş)
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 30–40 dakika (az pişmiş), 40-50 dakika (orta), 50-60 dakika (iyi pişmiş)
Seviye: 2 [1] (1)

Dana sırt (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 150 dakika
4 kişilik

Dana sırt için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg dana sırt, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Tel ızgara
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Tel ızgarayı standart tepsiye koyun ve fırına verin. Otomatik programı veya özel uygulamayı başlatın.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti tavadan alın ve gıda termometresini ete batırın.

Eti tel ızgaranın üstüne koyun ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Dana | Dana sırt | Düşük ısıda pişirme
Program süresi: yakl. 134 dakika

Manuel
Özel uygulamalar | Düşük ısıda pişirme
Sıcaklık: 80–100 °C
İç sıcaklık: 45 °C (az pişmiş), 57 °C (orta), 66 °C (iyi pişmiş)
Pişirme süresi: yakl. 70–90 dakika (az pişmiş), 100-130 dakika (orta), 130-150 dakika (iyi pişmiş)
Seviye: 2 [1] (1)

Dana rosto

Hazırlama süresi: 150 dakika
4 kişilik

Rosto için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg dana eti (but), pişirilmeye hazır
2 adet havuç | büyük küpler halinde doğranmış
2 adet domates | büyük küpler halinde doğranmış
2 adet soğan | büyük küpler halinde doğranmış
2 adet ilik kemiği (dana veya sığır)
500 ml et suyu
500 ml su

Sos için
250 g krema
1 çk. nişasta
1 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Kapaklı Gourmet kızartma kabı
Süzgeç, ince
El blenderi

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Sıvı yağı Gourmet kızartma kabında kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti kaptan alın. Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Sebzeleri Gourmet kızartma kabında kızartın. Kemikleri ve eti ekleyin. Suyun yarısını ve et suyunun yarısını ekleyin. Gourmet kızartma kabını fırına verin. Üstü kapalı olarak pişirin.

95 dakika sonra kapağı kaldırın ve 5 dakika daha geçtikten sonra kalan et suyunu ve suyu ilave edin ve pişirmeye devam edin.

Eti, kemikleri ve sebzelerin yarısını alın. Kalan sebzeleri ve kızartma suyunu bir tencereye koyun ve püre haline getirin. Püreyi süzgeçten geçirin, kremayı katın ve kaynatın.

Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Dana | Dana yahni
Program süresi: 127 [125] (127) dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 160–170 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 120-130 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Ossobuco

Hazırlama süresi: 130 dakika
6 kişilik

Ossobuco için
2 yk. sıvı yağ
1 adet domates | küp küp doğranmış
1 adet soğan | ince kıyılmış
80 g havuç | küp küp doğranmış
80 g kereviz | küp küp doğranmış
50 g pırasa | halkalar halinde
4 diş sarımsak | ince kıyılmış
1 yk. domates salçası
6 dilim dana incik (her biri yakl. 250 g)
Tuz
Karabiber | taze çekilmiş
2 yk. buğday unu
50 g sade yağ
200 ml beyaz şarap
800 ml et suyu
1 yk. kızartma suyu
30 g biberiye
30 g ada çayı
30 g kekik

Üzerine serpmek için
1 yk. maydanoz | kıyılmış
1 adet limon | sadece kabuğu | rendelenmiş

Aksesuarlar
Kapaklı Gourmet kızartma kabı

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Sıvı yağı Gourmet kızartma kabına koyun. Sebze, sarımsak ve domates salçasını ekleyin.

Gourmet kızartma kabını fırına verin ve Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Eti tuz ve karabiber ile tatlandırın ve una bulayın. Sade yağı bir tavada kızdırın ve dana inciklerin her iki yanını 3-4 dakika kızartın.

Et, beyaz şarap, et suyu, kızartma sosu ve baharatlı otları Gourmet kızartma kabındaki sebzelere ekleyin. Kapaklı olarak Pişirme adımı 3'e göre pişmeye bırakın.

Eti sos, limon kabuğu ve maydanoz ile servis edin.

Ayar
Otomatik program
Et | Dana | Ossobuco
Program süresi: 110 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 180 °C
Pişirme süresi: 10 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Pişirme adımı 3
Sıcaklık: 180 °C
Pişirme süresi: 90 dakika

Sebzeli kuzu kaburga

Hazırlama süresi: 60 dakika
4 kişilik

Malzemeler
2 çk. biberiye
2 diş sarımsak, kıyılmış
30 g sıvı yağ
80 g Dijon hardalı
2 çk. kimyon
1 çk. bal
¼ çk. tuz
yeni çekilmiş karabiber
2 adet kuzu kaburga (her biri 8 pirzolalı), pişirilmeye hazır
2 adet havuç
1 adet tatlı patates
4 adet taze patates
2 adet kırmızı pancar, küçük
2 adet soğan
2 yk. sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Tel ızgara veya Izgara ve kızartma tepsisi
Standart tepsi
Alüminyum folyo

Hazırlanışı
Biberiye, sarımsak, sıvı yağ, dijon hardalı, kimyon, bal, tuz ve karabiberi karıştırın ve etin üstüne sürün. Eti tel ızgara veya Izgara ve kızartma tepsisi üstünde standart tepsiye koyun ve fırına verin.

Havuçlar ve tatlı patatesleri kabuklarını soyun ve küçük küpler halinde kesin. Patatesleri ikiye kesin. Soğanları ve kırmızı pancarı ince ince doğrayın.

Sebzeleri sıvı yağ ile karıştırın, standart tepsiye koyun ve tuz ekin. İçinde sebzeler olan standart tepsiyi etin altına koyun ve Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

Eti fırından alın, sebzeleri bir üst seviyeye koyun ve Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Eti piştikten sonra alüminyum folyoyla sarın, yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın, kesin ve sebzeyle servis edin.

Ayar
Otomatik program
Et | Kuzu | Sebzeli kuzu pirzola
Program süresi: 34 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 190 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme/manuel, 1.si sıcaklığa ulaşıldıktan sonra, 2.si ek bir 10 dakika daha sonra
Pişirme süresi: 24 dakika
Seviye: 3 (kuzu kaburga) + 2 (Sebze) [3 (kuzu kaburga) +1 (sebze)] (2)

Pişirme adımı 2
Programlar: Turbo gril
Sıcaklık: 190 °C
Pişirme süresi: 10 dakika
Raf seviyesi: 2

Kuzu but

Hazırlama süresi: 140 dakika
6 kişilik

Kuzu but için
3 yk. sıvı yağ
1 ½ çk. tuz
$^{1}/_{2}$ çk. karabiber
2 diş sarımsak | dövülmüş
3 çk. Provence baharatları
1 adet kuzu but (1,5 kg), pişirilmeye hazır

Ayrıca
100 ml kırmızı şarap
400 ml sebze suyu

Sos için
500 ml su
50 g Crème fraîche (Taze krema)
3 yk. soğuk su
3 çk. nişasta
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Kapaklı Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Sıvı yağı tuz, karabiber, sarımsak ve baharatlı otlar ile karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti Gourmet kızartma kabına koyun ve gıda termometresini batırın. Gourmet kızartma kabını fırına verin. Üstü kapalı olarak pişirin.

30 dakika sonra kapağı kaldırın. Kırmızı şarabı ve sebze suyunu ekleyin ve pişirmeye devam edin.

Eti kaptan alın ve kızartma suyunu su ile inceltin. Taze krema ekleyin ve kısaca kaynatın. Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Kuzu | Kuzu but
Program süresi: yakl. 130 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 170–180 °C
İç sıcaklık: 76 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 100–120 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Kuzu sırt (Kızartma)

Hazırlama süresi: 30 dakika
4 kişilik

Kuzu sırt için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
3 adet kuzu fileto (her biri 300 g), pişirilmeye hazır

Kızartmak için
1 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti standart tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın. Standart tepsiyi fırına koyun. Eti pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Kuzu | Kuzu sırt | Kızartma
Program süresi: yakl. 23 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 180–190 °C
İç sıcaklık: 53 °C (az pişmiş), 65 °C (orta), 80 °C (iyi pişmiş)
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 10–15 dakika (az pişmiş), 15-20 dakika (orta), 20-25 dakika (iyi pişmiş)
Seviye: 2 [1] (1)

Kuzu sırt (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 90 dakika
4 kişilik

Kuzu sırt için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
3 adet kuzu fileto (her biri 300 g), pişirilmeye hazır

Kızartmak için
1 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Tel ızgara
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Tel ızgarayı standart tepsiye koyun ve fırına verin. Otomatik programı veya özel uygulamayı başlatın.

Sıvı yağı tuz ve karabiber ile karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti tavadan alın ve gıda termometresini ete batırın.

Eti tel ızgaranın üstüne koyun ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Kuzu | Kuzu sırt | Düşük ısıda pişirme
Program süresi: yakl. 75 dakika

Manuel
Özel uygulamalar | Düşük ısıda pişirme
Sıcaklık: 95–105 °C
İç sıcaklık: 53 °C (az pişmiş), 65 °C (orta), 68 °C (iyi pişmiş)
Pişirme süresi: yakl. 25–35 dakika (az pişmiş), 65-75 dakika (orta), 80-90 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (1)

Beef Wellington

Hazırlama süresi: 120 dakika
6 kişilik

Malzemeler
850 g sığır fileto, pişirilmeye hazır
karabiber | taze çekilmiş
Tuz
1½ yk. sıvı yağ
3 yk. tereyağı
2 adet arpacık soğanı | ince kıyılmış
2 diş sarımsak | dövülmüş
250 g mantar | ince ince doğranmış
2 yk. kekik yaprağı, taze | kıyılmış
100 ml vermut, ekstra kuru
150 g ciğer ezmesi
15 g maydanoz, taze
12 dilim domuz pastırması, tütsülenmemiş
500 g milföy hamuru
2 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı | çırpılmış
1 çk. su

Kızartmak için
1 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Streç film
Pişirme kağıdı
Fırın tepsisi veya standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Ete tuz ve karabiber ekip her yanına sıvı yağ sürün. Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve eti, her yanı kızarana dek mühürleyin. Soğumaya bırakın.

Tereyağını tavada eritin. Arpacık soğanlarını ve sarımsağı bunda kavurun. Mantarları ve kekiği ekleyin. 5-6 dakika daha soteleyin. Şarabı ekleyin ve sıvı kaynayıp buharlaşana kadar 10 dakika daha kaynatın. Ciğer ezmesi ve maydanozu katıp karıştırın. İsteğinize göre baharat katın. Soğumaya bırakın.

2 parça streç filmi temiz bir tezgah ya da kesme tahtası üstüne örtüşecek şekilde serin. Pastırma dilimlerini 2 sıra halinde hafifçe üst üste gelecek şekilde 2 kat olarak üstüne koyun. Mantar karışımının yarısını pastırmaların üzerine yayın. Sığır filetoyu bunun üzerine koyun ve kalan mantar karışımını üzerine yayın. Streç filmin kenarıyla pastırmayı sığır filetonun etrafından çekerek, sıkı uzun bir rulo elde edin. Buzdolabına koyun.

Milföy hamurunu açın. Üstüne un serpin. Hamurun üçte birini yaklaşık 18 cm x 30 cm, kalan hamuru yaklaşık 28 cm x 36 cm boyutunda açın. Eti streç filmden çıkarın ve küçük hamur şeridinin ortasına koyun. Yumurta sarısını suyla çırpın ve hamur kenarlarına, ve sarılı filetoların üst yüzleri ile yanlarına sürün.

Büyük hamur parçasını bir oklava ile dikkatli bir şekilde kaldırın ve sığır filetonun üzerine koyup iyice bastırın. Yaklaşık 3 cm genişliğinde bir kenar oluşturun. Kenarını bir çatalla sıkıca kapatın. Hamurun tamamının üzerine daha fazla yumurta sarısı sürün. En az 30 dakika en fazla 24 saat soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine veya standart tepsiye pişirme kağıdı serin ve eti bunun üzerine koyun. Gıda termometresini batırın.

Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Otomatik program:
Yemeği fırına verin ve pişirin.

Manuel:
Eti fırına verin ve Pişirme adımı 2 ve 3'e uygun olarak pişirin.

Gıda termometresiyle birlikte 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Dilimleyerek servis edin.

Ayar
Otomatik program
Et | Sığır eti | Wellington usulü bonfile
Program süresi: yakl. 60 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 210 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı

Pişirme adımı 2
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme/manuel, 1.si 10 dakika sonra, 2.si bir 5 dakika daha sonra
Pişirme süresi: 20 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Pişirme adımı 3
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 180 °C
İç sıcaklık: 48 °C (az pişmiş), 53 °C (orta), 60 °C (iyi pişmiş)
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: yakl. 45 dakika

Faydalı bilgi

Yanına taze fasulye iyi gider.
Vermut yerine kuru beyaz şarap da kullanılabilir.

Kuşbaşı et

Hazırlama süresi: 250 dakika
8 kişilik

Malzemeler
30 g tereyağı
3 yk. sıvı yağ
1,2 kg sığır eti, pişirilmeye hazır | kuşbaşı doğranmış
Tuz
Karabiber
500 g soğan | ince ince doğranmış
2 adet defne yaprağı
4 adet kuru karanfil
1 yk. esmer şeker
2 yk. buğday unu
1,2 litre et suyu
70 ml sirke

Aksesuarlar
Kapaklı Gourmet kızartma kabı

Hazırlanışı
Tereyağını bir tavada kızdırın. Kabarcıklar yok olduğunda sıvı yağı ekleyin ve kızdırın.

Ete tuz ve karabiber serpin ve her yanını mühürleyin.

Soğan, defne yaprakları, karanfil ve esmer şekeri ilave edin ve 3 dakika daha kızartın.

Eti una bulayın ve 2-3 dakika daha kızartın.

Et suyu ve sirkeyi, pürüzsüz bir sos oluşacak şekilde sürekli karıştırarak ekleyin.

Eti Gourmet kızartma kabına koyun.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Otomatik program:

Gourmet kızartma kabını fırına verin ve pişirin.

Manuel:
Gourmet kızartma kabını fırına verin ve Pişirme adımı 1 ve 2'ye uygun olarak pişirin.

Servis etmeden önce bir kez daha tuz ve karabiber ekleyin.

Ayar
Otomatik program
Et | Sığır eti | Kıymalı patates
Program süresi: 210 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 180 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 45 dakika
Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 150 °C
Pişirme süresi: 165 dakika

Sığır fileto (Kızartma)

Hazırlama süresi: 55 dakika
4 kişilik

Sığır fileto için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg sığır fileto, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti standart tepsiye koyun, gıda termometresini batırın ve fırına verin. Eti pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Sığır eti | Sığır fileto | Kızartma
Program süresi: yakl. 43 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 180–190 °C
İç sıcaklık: 45 °C (az pişmiş), 54 °C (orta), 75 °C (iyi pişmiş)
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 20–30 dakika (az pişmiş), 35-45 dakika (orta), 50-60 dakika (iyi pişmiş)
Seviye: 2 [1] (1)

Sığır fileto (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 95 dakika
4 kişilik

Sığır fileto için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg sığır fileto, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Tel ızgara
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Tel ızgarayı standart tepsiye koyun ve fırına verin. Otomatik programı veya özel uygulamayı başlatın.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti tavadan alın ve gıda termometresini ete batırın.

Eti tel ızgaranın üzerine koyun ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Sığır eti| Sığır fileto | Düşük ısıda pişirme
Program süresi: yakl. 85 dakika

Manuel
Özel uygulamalar | Düşük ısıda pişirme
Sıcaklık: 80–100 °C
İç sıcaklık: 45 °C (az pişmiş), 57 °C (orta), 66 °C (iyi pişmiş)
Pişirme süresi: yakl. 50–70 dakika (az pişmiş), 70-90 dakika (orta),
100-120 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (1)

Sığır rosto

Hazırlama süresi: 145 dakika
4 kişilik

Rosto için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg sığır eti (but veya omuz)
200 g havuç | irice küpler halinde doğranmış
2 adet soğan | büyük küpler halinde doğranmış
50 g kereviz | irice küp küp doğranmış
1 adet defne yaprağı
500 ml et suyu
500 ml su

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Sos için
250 ml su
125 g Crème fraîche (Taze krema)
1 çk. nişasta
1 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Kapaklı Gourmet kızartma kabı
Süzgeç
El blenderi

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Kızartmak için olan sıvı yağı Gourmet kızartma kabında kızdırın. Etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti kaptan alın. Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Sebzeleri Gourmet kızartma kabında soteleyin. Eti ve defne yaprağını ekleyin. Suyu ve et suyunun yarısını ilave edin.

Gourmet kızartma kabını fırına verin ve üstü kapalı olarak pişirin.

105 dakika sonra kalan et suyunu ve suyu dökün ve 10 dakika daha geçtikten sonra kapağı kaldırın.

Sos için eti ve defne yaprağını kaptan alın. Gerekirse su ekleyin. Sebzeleri ve et suyunu bir tencereye koyun ve püre haline getirin. Püreyi ince bir süzgeçten geçirin, taze krema ekleyin ve kaynatın.

Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Sığır eti | Sığır yahni
Program süresi: 131 dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 150–160 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 120-130 dakika
Seviye : 2 [2] (1)

Rozbif (kızartma)

Hazırlama süresi: 80 dakika
4 kişilik

Rozbif için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg rozbif, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Remoulade sos için
150 g yoğurt, %3,5 yağlı
150 g mayonez
2 adet salatalık turşusu
2 yk. kapari
1 yk. maydanoz
2 adet arpacık soğanı
1 yk. frenk soğanı
½ çk. limon suyu
Tuz
Şeker

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Kızartmak için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın. Etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti tavadan alın. Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti standart tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın.

Standart tepsiyi fırına verin ve rozbifi pişirin.

Remoulade sos için yoğurt ve mayonezi pürüzsüz bir hale gelinceye kadar karıştırın. Salatalık turşusu, kapari ve maydanozu ince ince kıyın. Arpacık soğanlarını küçük küpler halinde doğrayın ve frenk soğanını küçük küçük doğrayın. Hepsini birlikte yoğurt-mayonez karışımına katın. Remoulade sosa limon suyu, tuz ve şeker katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Sığır eti | Rozbif | Kızartma
Program süresi: yakl. 53 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 180–190 °C
İç sıcaklık: 45 °C (az pişmiş), 54 °C (orta), 75 °C (iyi pişmiş)
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 35–45 dakika (az pişmiş), 45-55 dakika (orta), 55-65 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (1)

Rozbif (düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 130 dakika
4 kişilik

Rozbif için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
1 kg rozbif, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Tel ızgara
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Tel ızgarayı standart tepsiye koyun ve fırına verin. Otomatik programı veya özel uygulamayı başlatın.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın ve etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti tavadan alın ve gıda termometresini ete batırın.

Eti tel ızgara üzerine koyun ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Sığır eti | Rozbif | Düşük ısıda pişirme
Program süresi: yakl. 117 dakika

Manuel
Özel uygulamalar | Düşük ısıda pişirme
Sıcaklık: 80–100 °C
İç sıcaklık: 45 °C (az pişmiş), 57 °C (orta), 66 °C (iyi pişmiş)
Pişirme süresi: yakl. 60–80 dakika (az pişmiş), 100-130 dakika (orta), 130-160 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (1)

Yorkshire pudingi

Hazırlama süresi: 40 dakika
12 adet için

Malzemeler
12 çk. sıvı yağ
190 g buğday unu
1 çk. tuz
3 adet yumurta, orta boy
225 ml süt, %3,5 yağlı

Aksesuarlar
12 muffinlik muffin tepsisi, her biri yakl. ∅ 5 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Her bir muffin kabına 1 çay kaşığı sıvı yağ koyun.

Muffin tepsisini tel ızgara üstüne koyun ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Un ve tuzu karıştırın. Ortada bir çukur açın, yumurtayı ekleyin, çırpın ve hamuru yavaş yavaş dışarıdan içeri doğru katarak karıştırın.

Sütü ekleyin ve yavaşça karıştırarak pürüzsüz bir hamur elde edin.

Fırın sıcaklığa ulaştığında, hamuru eşit bir şekilde kalıplara dağıtın.

Manuel:
Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Altın renginde kızaracak şekilde pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Sığır eti | Yorkshire Pudingi
Program süresi: 28 [30] (22) dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo + (Üst/Alt Isıtma)
Sıcaklık: 210 °C [210 °C] (250 °C)
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Seviye : 2 [2] (1)

Pişirme adımı 2
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 210 °C [210 °C] (225 °C)
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 26–30 [28–32] (20–25) dakika

Rulo köfte

Hazırlama süresi: 85 dakika
10 kişilik

Malzemeler
1 kg domuz kıyma
3 adet yumurta, orta boy
200 g galeta unu
1 çk. kırmızı toz biber
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Standart tepsi

Hazırlanışı
Kıymayı yumurta, galeta unu, kırmızı toz biber, tuz ve karabiber ile karıştırın.

Kıymaya ekmek somununa benzer bir şekil verin ve standart tepsiye koyun.

Otomatik program:
Standart tepsiyi fırına verin ve rulo köfteyi pişirin.

Manuel:
Standart tepsiyi fırına verin ve rulo köfteyi Pişirme adımı 1, 2 ve 3'e uygun olarak pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Domuz | Rulo köfte
Program süresi: 75 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 220 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 15 dakika
Seviye: 2 [1] (2)

Pişirme adımı 2
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 170 °C
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme/ otomatik
Pişirme süresi: 40 dakika

Pişirme adımı 3
Sıcaklık: 140 °C
Pişirme süresi: 20 dakika

Jambon füme (Kızartma)

Hazırlama süresi: 90 dakika
4 kişilik

Jambon füme için
1 kg jambon füme, pişirilmeye hazır

Pesto sos için
50 g çam fıstığı
60 g domates, kurutulmuş, zeytinyağında
30 g maydanoz, düz
30 g fesleğen
1 diş sarımsak
50 g sert peynir (Parmesan), rendelenmiş
5 yk. ayçiçek yağı
5 yk. zeytinyağı

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gıda termometresi
El blenderi

Hazırlanışı
Eti standart tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın. Standart tepsiyi fırına verin ve eti pişirin.

Pesto sos için çam fıstıklarını bir tavada kavurun. Domates, maydanoz, fesleğen ve sarımsağı irice doğrayın. Çam fıstığı, Parmesan ve ayçiçek yağı ile birlikte püre haline getirin. Zeytinyağını katın.

Ayar
Otomatik program
Domuz | Jambon füme | Kızartma
Program süresi: yakl. 55 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 150–160 °C
İç sıcaklık: 63 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: zaman kontrollü, 1.si 5 dakika sonra, 2.si 20 dakika sonra, 3.sü 40 dakika sonra
Pişirme süresi: yakl. 50–60 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Zeytinyağına yatırılmamış kurutulmuş domateslerden 30 g yeterlidir. Yemeği hazırlamadan önce üstüne kaynar su dökün ve yaklaşık 10 dakika kaynar suda bekletin. Ardından suyu süzün.

Jambon füme (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 170 dakika
4 kişilik

Jambon füme için
1 kg jambon füme, pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Tel ızgara
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Tel ızgarayı standart tepsiye koyun ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Kızartmak için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın. Etin her yanını 1'er dakika mühürleyin.

Eti tavadan alın ve gıda termometresini ete batırın.

Eti tel ızgara üzerine koyun ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Domuz | Jambon füme | Düşük ısıda pişirme
Program süresi: yakl. 160 dakika

Manuel
Özel uygulamalar | Düşük ısıda pişirme
Sıcaklık: 95–105 °C
İç sıcaklık: 63 °C
Pişirme süresi: yakl. 140-160 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Kıtır rosto

Hazırlama süresi: 190 dakika
6 kişilik

Rosto için
1,5 kg domuz eti, kalça, yağlı, pişirilmeye hazır
3 yk. sıvı yağ
1 ½ çk. tuz
$^1/_2$ çk. karabiber

Ayrıca
500 ml sebze suyu

Sos için
400 ml su
150 g Crème fraîche (Taze krema)
3 çk. nişasta
3 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Deriyi çok keskin bir bıçakla 2 cm aralıklarla boylamasına ve çaprazlamasına çizin.

Sıvı yağı tuz ve karabiber ile karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti derisi yukarı bakacak şekilde Gourmet kızartma kabına koyun, gıda termometresini batırın, fırına verin ve pişirin.

90 dakika sebze suyunu ilave edin ve pişirmeye devam edin.

Eti kaptan alın ve kızartma suyunu su ile inceltin. Taze krema ekleyin ve kaynatın. Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Domuz | Kıtır rosto
Program süresi: yakl. 155 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 130 °C
İç sıcaklık: 85 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 3 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 5 dakika sonra, 2.si 20 dakika sonra, 3.sü 70 dakika sonra
Pişirme süresi: yakl. 50 dakika
Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 250 °C
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: yakl. 20 dakika

Pişirme adımı 3
Sıcaklık: 190–200 °C
Pişirme süresi: yakl. 80–90 dakika

Domuz rosto

Hazırlama süresi: 150 dakika
4 kişilik

Rosto için
2 yk. hardal
1 çk. tuz
1/2 çk. karabiber
½ çk. kırmızı toz biber
1 kg domuz eti (üst veya alt but), pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Ayrıca
250 ml sebze suyu

Sos için
300 ml su
250 ml sebze suyu
100 g Crème fraîche (Taze krema)
2 çk. nişasta
1 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber
Şeker

Aksesuarlar
Kapaklı Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Hardal, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ile karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Sıvı yağı Gourmet kızartma kabında kızdırın ve etin her yanını mühürleyin. ¼ litre sebze suyunu ekleyin.

Gıda termometresini batırın. Gourmet kızartma kabını fırına verin. Rostoyu üstü kapalı olarak pişirin.

55 dakika sonra kapağı kaldırın ve pişirmeye devam edin.

Eti fırından alın. Kızartma suyunu su ve sebze suyu ile inceltin. Taze krema ekleyin ve kaynatın. Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın. Tuz, karabiber ve şeker katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Domuz | Jambon rosto
Program süresi: yakl. 138 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 160 °C
İç sıcaklık: 85 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 60 dakika sonra, 2.si 90 dakika sonra
Pişirme süresi: yakl. 55 dakika
Seviye : 2 [2] (1)

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 140 °C
Pişirme süresi: yakl. 70-80 dakika

Domuz döş

Hazırlama süresi: 210 dakika
6 kişilik

Malzemeler
1 domuz göbeği
(1,5-2 kg, kemiksiz), pişirilmeye hazır
Tuz
250 g bal | sıvı
2 yk. soya sosu, tatlı (Kecap manis)
2 çk. soya sosu
1 çk. zencefil, taze | ince rendelenmiş
1 çk. beş baharat karışımı (kırmızı toz biber, toz anason, toz karanfil, toz rezene, toz tarçın)
1 adet Şili biberi, kırmızı, büyük | çekirdekleri çıkarılıp ince ince doğranmış
1 adet Şili biberi, yeşil, büyük | çekirdekleri çıkarılıp ince ince doğranmış

Aksesuarlar
Tel ızgara veya Izgara ve kızartma tepsisi
Standart tepsi

Hazırlanışı
Domuz döşün derisini keskin bir bıçakla 1 cm aralıklarla boylamasına ve enlemesine çizin. Derisi üstte olacak şekilde tel ızgaraya veya ızgara ve kızartma tepsisine yerleştirin. Tel ızgarayı veya Izgara ve kızartma tepsisini standart tepsiye koyun ve fırına verin.

Otomatik program:
Ardından pişirin.

Manuel:
Pişirme adımı 1-4'e göre pişirin.

Sos için bal, soya sosu, zencefil ve beş baharat karışımını bir tencereye koyun, karıştırın ve orta ateşte 10 dakika kaynatın. Sıcak tutun ve servis etmeden hemen önce kırmızı biber ekleyin.

Eti kesmeden önce 10 dakika dinlenmeye bırakın. Eti porsiyonlara ayırın ve sosla servis edin.

Ayar
Otomatik program
Et | Domuz | Domuz döşü
Program süresi: 165 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 170 dakika
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme/manuel, 1.si yemek fırına verildikten hemen sonra, 2.si bir 30 dakika daha sonra
Pişirme süresi: 30 dakika
Seviye: 2 [1] (2)

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 150 °C
Crisp function: Açık
Buhar püskürtme sayısı / türü: 1 buhar püskürtme/ manuel, pişirme adımının hemen başında
Pişirme süresi: 120 dakika

Pişirme adımı 3
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 210 [230] (230) °C
Pişirme süresi: 5 dakika

Pişirme adımı 4
Programlar: Turbo ızgara
Sıcaklık: 210 [230] (230) °C
Pişirme süresi: 10 dakika

Faydalı bilgi

Yanında buğulanmış Pak Choi veya Çin lahanası servis edin.

Domuz fileto (Kızartma)

Hazırlama süresi: 60 dakika
4 kişilik

Domuz fileto için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
3 adet domuz fileto (her biri 350 g), pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Sos için
500 g arpacık soğanı
20 g tereyağı
1 yk. şeker
100 ml beyaz şarap
400 ml sebze suyu
4 yk. balsamik sirke
3 çk. bal
½ çk. tuz
Karabiber
1½ çk. nişasta
2 yk. soğuk su

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Kızartmak için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın. Etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Filetoları standart tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın. Standart tepsiyi fırına koyun. Etleri pişirin.

Sos içi arpacık soğanlarını ikiye bölüp ince ince dilimleyin. Tereyağını bir tavada kızdırın. Arpacık soğanları bu yağın içinde hafifçe kızarıncaya kadar orta ateşte soteleyin.

Arpacık soğanlarının üzerine şeker serpin ve kısık ateşte karamelize olmaya bırakın. Şarap, sebze suyu ve balsamik sirke ilave edin. Orta ateşte yaklaşık 30 dakika hafifçe kaynamaya bırakın.

Sosa bal, tuz ve karabiber katın. Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın.

Ayar
Otomatik program
Domuz | Domuz fileto | Kızartma
Program süresi: yakl. 44 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 150–160 °C
İç sıcaklık: 60 °C (az pişmiş), 66 °C (orta), 75 °C (iyi pişmiş)
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 25–35 dakika (az pişmiş), 35-45 dakika (orta), 45-55 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (1)

Domuz fileto (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 95 dakika
4 kişilik

Domuz fileto için
2 yk. sıvı yağ
1 çk. tuz
Karabiber
3 adet domuz fileto (her biri 350 g), pişirilmeye hazır

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Tel ızgara
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Tel ızgarayı standart tepsiye koyun ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Sıvı yağ, tuz ve karabiberi karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Kızartmak için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın. Etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Etleri tavadan alın ve gıda termometresini batırın.

Otomatik program:
Etleri tel ızgaraya koyun ve pişirin.

Manuel:
Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.
Etleri tel ızgaraya koyun ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Domuz | Domuz fileto | Düşük ısıda pişirme
Program süresi: yakl. 83 dakika

Manuel
Özel uygulamalar | Düşük ısıda pişirme
Sıcaklık: 90–100 °C
İç sıcaklık: 60 °C (az pişmiş), 66 °C (orta), 69 °C (iyi pişmiş)
Pişirme süresi: yakl. 60–75 dakika (az pişmiş), 75-85 dakika (orta), 85-95 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (1)

Noel jambonu

Hazırlama süresi: 190 dakika + 5 saat bekletme
14 kişilik

Malzemeler
3½ kg Jambon, tütsülenmiş, kullanılmaya hazır
2 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
2 yk. nişasta
2 yk. hardal, keskin
2 yk. hardal, tatlı
1 çk. galeta unu

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi
Alüminyum folyo

Hazırlanışı
Jambonu yaklaşık 5 saat su dolu büyük bir kasede bekletin.

Keskin bir bıçakla deriyi kesin. Jambona alüminyum folyo sarın ve Gourmet kızartma kabına koyun. Gıda termometresini batırın ve pişirin.

Jambonu çıkarın ve soğumaya bırakın. Alüminyum folyoyu kaldırın ve derinin üst kısmını kesin. Fırını ayarlara uygun olarak önceden ısıtın.

Yumurta sarısı, nişasta ve hardalı karıştırın ve etin üstüne sürün. Galeta unu serpin ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Et | Domuz | Noel Jambonu
Program süresi: yakl. 170 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 165–175 °C
İç sıcaklık: 85 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 160–170 dakika
Seviye : 2 [2] (1)

Jambon kızartma
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 15 dakika
Seviye : 2 [2] (1)

Tavşan budu

Hazırlama süresi: 150 dakika + 12 saat bekletme
6 kişilik

Malzemeler
2 adet tavşan budu (her biri 400 g), pişirilmeye hazır
500 ml yayık ayranı
Tuz
Karabiber
20 g sade yağ
50 ml kırmızı şarap
200 g krema
6 adet ardıç meyvesi
2 adet defne yaprağı
50 g tütsülenmiş jambon | dilimlenmiş
250 ml et suyu
150 ml su
2 yk. nişasta
2 yk. su

Aksesuarlar
Kapaklı Gourmet kızartma kabı

Hazırlanışı
Butları yaklaşık 12 saat yayık ayranında bekletin. Bu süre içinde birçok kez çevirin.

Suyla yıkayın, kurulayın ve derilerini çıkarın. Tuz ve karabiber katın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Sade yağı Gourmet kızartma kabına koyun ve ocakta kızdırın. Butların her yanını iyice mühürleyin. Kırmızı şarap ve kremanın yarısını ilave edin. Ardıç meyvelerini ve defne yapraklarını katın. Butları tütsülenmiş jambon dilimleriyle kaplayın.

Gourmet kızartma kaplarını fırına verin. Butları üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

20 dakika sonra et suyunu katın ve üstü kapalı olarak pişirmeye devam edin.

Butları kaptan alın, kızartma suyuna kalan kremayı ve suyu ilave edin. Nişastayı suyla karıştırın ve sosa ekleyin. Hepsini kaynatın. Butları sosun içine geri koyun.

Ayar
Otomatik program
Et | Av hayvanı eti | Tavşan budu
Program süresi: 132 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 140–150 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 120-130 dakika
Seviye : 2 [2] (1)

Ada tavşanı

Hazırlama süresi: 110 dakika
4 kişilik

Tavşan için
1,3 kg ada tavşanı, pişirilmeye hazır
1 çk. tuz
Karabiber
2 yk. Dijon hardalı
30 g tereyağı
100 g domuz pastırması | küp küp doğranmış
2 adet soğan | küp küp doğranmış
1 çk. kurutulmuş kekik
125 ml beyaz şarap
125 ml su

Sos için
1 yk. Dijon hardalı
100 g Crème fraîche (Taze krema)
1 yk. nişasta
2 yk. su
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar
Kapaklı Gourmet kızartma kabı

Hazırlanışı
Tavşanı 6 parçaya ayırın. Tuz ve karabiber ekip üzerine hardal sürün.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Tereyağını Gourmet kızartma kabında kızdırın. Domuz pastırması ve tavşan parçalarının her yanını mühürleyin. Soğanları ve kekiği tereyağında soteleyin. Beyaz şarap ve suyu ilave edin.

Gourmet kızartma kabını fırına verin. Tavşanı üstü kapalı olarak pişirin.

Etleri kaptan alın. Hardal ve taze krema ekleyip ocak üzerinde kaynamaya bırakın.

Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Tekrar kısaca kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Av hayvanı eti | Ada tavşanı
Program süresi: 82 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 140–150 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 60-70 dakika
Seviye : 2 [2] (1)

Geyik sırtı

Hazırlama süresi: 160 dakika + 24 saat bekletme
4 kişilik

Marine suyu için
500 ml kırmızı şarap
250 ml su
1 adet havuç | küp küp doğranmış
3 adet soğan | küp küp doğranmış

Et için
1,2 kg geyik sırtı, pişirilmeye hazır
1 çk. tuz
1 çk. karabiber, çekilmiş
½ çk. ada çayı, öğütülmüş
½ çk. kekik
60 g tütsülenmiş jambon | dilimlenmiş

Sos için
500 ml et suyu veya av eti suyu
350 g konserve vişne (suyu süzülmüş olarak ağırlık)
200 ml vişne suyu (kavanozdan)
200 g krema
1 yk. nişasta
1 yk. su
Tuz
Karabiber
Şeker

Kızartmak için
2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Marine suyu için şarap, su, havuçları ve soğanları kaynatın. Sıvıyı ılıdıktan sonra etin üzerine dökün ve 24 saat buzdolabında çekmeye bırakın.

Eti çıkarın ve kurulayın. Marine suyunu kenara koyun. Tuz, karabiber ve otları karıştırın ve eti bununla ovun.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Mühürlemek için olan sıvı yağı Gourmet kızartma kabında kızdırın ve etin her yanını 1 dakika iyice kızartın.

Eti standart tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın. Etin üzerine domuz pastırması koyun. Standart tepsiyi fırına koyun. Eti pişirin.

35 dakika sonra et suyunu ilave edin ve pişirmeye devam edin.

Sos için Gourmet kızartma kabındaki kızartma suyunu et suyu ile inceltin. Vişneleri süzün ve süzdüğünüz suyu tutun. Eti kaptan alın, kızartma suyuna vişne suyunu, kremayı ve su ya da marine suyunu ilave edin.

Nişastayı suyla karıştırın ve sosa ekleyin. Hepsini kaynatın ve vişneleri ekleyin. Tuz, karabiber, şeker ve isterseniz marine suyu katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Av hayvanı eti | Geyik sırt
Program süresi: yakl. 100 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 160–170 °C
İç sıcaklık: 60 °C (az pişmiş), 72 °C (orta), 81 °C (iyi pişmiş)
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 75–85 dakika (az pişmiş), 85-95 dakika (orta), 95-105 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (2)

Karaca sırtı

Hazırlama süresi: 110 dakika + 24 saat bekletme
6 kişilik

Et için
1,2 kg karaca sırtı, kemiksiz, pişirilmeye hazır
1 ½ litre yayık ayranı
1 çk. av eti baharat karışımı
1 çk. tuz
Karabiber

Kızartmak için
30 g sade yağ

Sos için
125 ml kırmızı şarap
800 ml av eti suyu
125 g Crème fraîche (Taze krema)
2 yk. nişasta
4 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber
Şeker
Av eti baharat karışımı

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Eti derisinden ayırın ve yaklaşık 24 saat yayık ayranında bekletin. Bu süre içinde birçok kez çevirin.

Soğuk suyla yıkayın ve kurulayın. Av eti baharat karışımı, tuz ve karabiber katın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Gourmet kızartma kabında sade yağ ile her yanını iyice mühürleyin. Eti gerekirse parçalayın.

Eti kaptan alın, standart tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın. Standart tepsiyi fırına koyun. Eti pişirin.

Sos için Gourmet kızartma kabındaki kızartma suyunu kırmızı şarap ve et suyu ile inceltin. Taze kremayı ekleyin. Nişastayı suyla karıştırın ve sosu bununla koyulaştırın. Kaynamaya bırakın. Tuz, biber, şeker ve av eti baharat karışımı katın.

Ayar
Otomatik program
Et | Av hayvanı eti | Karaca sırt
Program süresi: yakl. 55 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 140–150 °C
İç sıcaklık: 60 °C (az pişmiş), 72 °C (orta), 81 °C (iyi pişmiş)
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 20–30 dakika (az pişmiş), 30-40 dakika (orta), 40-50 dakika (iyi pişmiş)
Seviye : 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Servis için 6 adet konserve armudu (yarım) hafifçe ısıtın. Oyuk kısımları yukarı bakacak şekilde etin etrafına dizin ve her birine 1 çay kaşığı kekreyemiş reçeli doldurun.

Masaya buyurun!

Birçok lezzetli yemek damağımıza hitap ederken kilo da aldırır. Balık yemeklerinin istisna olduğunu ve lezzetli oldukları kadar sağlıklı da olduklarını bilmek ise rahatlatıcı. Bulunan balık türlerine, yemek alışkanlıklarına ve ülkeye özel tercihlere bağlı olarak dünyanın her yerinde tatmaya değer farklı balık yemekleri sunulur. Bunlardan birkaçını takip eden bölümde sunuyoruz.

Hazırlama tüyoları

Balık hazırlamak için farklı programlar, örneğin: Nem ilaveli pişirme, Turbo + veya Üst/Alt Isıtma uygundur.

Aşağıdaki bilgiler yemek pişirirken size rehber olacaktır:

- Bütün balık göz bebekleri beyaz olduğunda ve sırt yüzgeçleri kolayca çekilip çıkarılabiliyorsa pişmiş demektir.
- Kızartılmış, buğulanmış ve ızgara balık, et kolayca kılçıktan ayrılabiliyorsa pişmiş demektir.
- Fırına vermeden önce balığa isteğinize göre baharat katın ve üzerine tereyağı parçacıkları koyun.
- Gıda termometresinin metal ucunun balığın en kalın yerine batırılmasına dikkat edin.
- Gıda termometresini gerekirse orta kılçığa paralel olarak balığın kafasının arkasına batırın.

Çipura

Hazırlama süresi: 60 dakika
4 kişilik

Malzemeler
800 g patates, küçük
4 adet çipura (her biri 300 g), bütün, pişirilmeye hazır
1 adet limon | sadece suyu
Tuz
Limonlu karabiber
2 adet dolmalık biber, kırmızı | büyük parçalar halinde
3 adet kabak | rendelenmiş
4 adet arpacık soğan | halka halka kesilmiş
3 diş sarımsak | ince kıyılmış
300 g beyaz peynir | küp küp kesilmiş
4 sap biberiye
4 dal kekik
10 yk. zeytinyağı

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Patatesleri kabuksuz olarak yaklaşık 10 dakika pişirin.

Fırını önceden ısıtın.

Balıkların üzerinde limon suyu gezdirin. Tuz ve limonlu karabiber ile tatlandırın.

Patatesleri, sebzeler, beyaz peynir, biberiye ve kekik dalları ile karıştırın. Tuz ve limonlu karabiber ekleyin ve Gourmet kızartma kabına koyun.

Balığı sebzelerin üzerine koyun ve gıda termometresini batırın. Gourmet kızartma kabını fırına verin ve balığı pişirin.

Ayar
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 170–180 °C
İç sıcaklık: 75 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 5 dakika sonra
2. 15 dakika sonra
Pişirme süresi: yakl. 30-45 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Bebek patatesler 2,5-4 cm çapında küçük patateslerdir.

Alabalık

Hazırlama süresi: 65 dakika
4 kişilik

Alabalık için
4 adet alabalık (her biri 250 g), pişirilmeye hazır
2 yk. limon suyu
Tuz
Karabiber

Dolgusu için
200 g kültür mantarı, taze
½ soğan
1 diş sarımsak
25 g maydanoz
Tuz
Karabiber

Üstü için
3 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Alabalıkların üzerinde limon suyu gezdirin. İçine ve dışına tuz ve karabiber serpin.

Dolgusu için mantarları temizleyin. Soğan, sarımsak, mantar ve maydanozları ince ince kıyın ve karıştırın. Karışıma tuz ve karabiber ekleyin.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Alabalıkların içine karışımı doldurun ve standart tepsiye yan yana dizin. Gıda termometresini batırın. Üstüne tereyağı parçacıkları koyun.

Standart tepsiyi fırına koyun. Balıkları pişirin.

Ayar
Otomatik program
Balık | Alabalık
Program süresi: yakl. 36 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 210–220 °C
İç sıcaklık: 75 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 1 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 5 dakika sonra,
Pişirme süresi: yakl. 15-25 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Balığı limon dilimleri ve kızarmış tereyağı ile servis edin.

Sazan balığı

Hazırlama süresi: 90 dakika
6 kişilik

Malzemeler
450 ml su
50 ml sirke
50 ml beyaz şarap
1 adet sazan balığı, pullarıyla (1,5 kg), pişirilmeye hazır
Tuz
1 adet defne yaprağı
5 adet karabiber tanesi

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Suyu sirke ve beyaz şarapla birlikte ocağa koyun ve kaynatın.

Pulları temizlenmemiş balığı suyun altında dikkatli bir şekilde temizleyin.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

İçini tuzlayın ve sirkeli suyun yarısını üstüne dökün.

Balığı Gourmet kızartma kabına koyun ve gıda termometresini batırın. Kalan sirkeli suyu defne yaprağı ve karabiber taneleriyle birlikte ilave edin.

Gourmet kızartma kabını fırına verin. Balığı üstü kapalı olarak pişirin.

Ayar
Otomatik program
Balık | Sazan
Program süresi: yakl. 77 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 190–200 °C
İç sıcaklık: 75 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 60-70 dakika
Seviye: 2 [2] (1)

Faydalı bilgi

Balığı limon dilimleri ve kızarmış tereyağı ile servis edin.

Somon fileto

Hazırlama süresi: 50 dakika
4 kişilik

Malzemeler
4 adet somon fileto (her biri 200 g), pişirilmeye hazır
2 yk. limon suyu
Tuz
Karabiber
3 yk. tereyağı
1 çk. dereotu, kıyılmış

Aksesuarlar
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Balığı standart tepsiye koyun. Üzerinde limon suyu gezdirin. Tuz ve karabiber katın. Balık parçalarını tereyağı parçacıkları ile kaplayın ve üzerine dere otu serpin. Gıda termometresini batırın.

Standart tepsiyi fırına verin ve somon filetoyu pişirin.

Ayar
Otomatik program
Balık | Somon fileto
Program süresi: yakl. 30 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 200–210 °C
İç sıcaklık: 75 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı / türü: 1 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 5 dakika sonra,
Pişirme süresi: yakl. 10-20 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Deniz alası

Hazırlama süresi: 65 dakika
4 kişilik

Deniz alası için
1 adet deniz alası (1 kg), bütün, pişirilmeye hazır
1 adet limon | sadece suyu
Tuz

Dolgusu için
2 adet arpacık soğanı
2 diş sarımsak
2 dilim tost ekmeği
50 g kapari, küçük
1 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
2 yk. zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber

Aksesuarlar
Tahta şişler
Standart tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı
Balığın üzerinde limon suyu gezdirin. İçini ve dışını tuzlayın.

İçi için arpacık soğanları, sarımsak ve tost ekmeğini küçük küpler halinde kesin. Kapari, yumurta sarısı, zeytinyağı, arpacık soğanları, sarımsak ve tost ekmeğini karıştırın. Tuz, karabiber ve kırmızı biber katın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Balığın içine bu karışımı doldurun. Balığı küçük tahta şişler ile kapatın.

Balığı standart tepsiye koyun ve gıda termometresini batırın. Standart tepsiyi fırına koyun. Balığı pişirin.

Ayar
Otomatik program
Balık | Somon fileto
Program süresi: yakl. 52 dakika

Manuel
Programlar: Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 210–220 °C
İç sıcaklık: 75 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Sıcaklık: 160–180 °C
Buhar püskürtme sayısı / türü: 1 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 5 dakika sonra,
Pişirme süresi: yakl. 30–40 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Kömür balığı fileto

Hazırlama süresi: 70 dakika
4 kişilik

Malzemeler
3 adet soğan
40 g tereyağı
500 g domates
750 g kömür balığı fileto, pişirilmeye hazır
½ adet limon | sadece suyu
Tuz
Karabiber
100 ml süt, %3,5 yağlı
1 yk. galeta unu
2 yk. maydanoz | kıyılmış

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Fırın kabı, ∅ 26 cm 26 cm
Gıda termometresi
Tel ızgara

Hazırlanışı
Soğanları ince halkalar halinde dilimleyin ve tereyağının yarısında sote edin. Domatesleri yuvarlak dilimler halinde kesin.

Üzerinde limon suyu gezdirin. Tuz ve karabiber katın.

Fırın kabını yağlayın. Soğanları fırın kabına koyun. Domatesleri üstüne dizin. Tuz ve karabiber katın. Balık filetoyu domateslerin üzerine koyun.

Tel ızgarayı fırına verin. Fırını önceden ısıtın.

Kalan tereyağını eritin. Tereyağı ve sütü balıkların üstüne ekleyin. Üstüne galeta unu serpin. Gıda termometresini batırın.

Fırına verin ve pişirin.

Üzerine maydanoz serpin ve servis edin.

Ayar
Programlar Nem ilaveli + Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 170–180 °C
İç sıcaklık: 75 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yakl. 30-40 dakika
Buhar püskürtme sayısı / türü: 2 buhar püskürtme, zaman kontrollü, 1.si 5 dakika sonra, 2.si 15 dakika sonra
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Kömür balığı yerine izmarit de kullanılabilir.

Sebze yatağında Sudak balığı

Hazırlama süresi: 30 dakika
4 kişilik

Malzemeler
4 adet sudak balığı fileto (her biri 150 g), pişirilmeye hazır
1 adet limon | sadece suyu
Tuz
Karabiber
4 adet arpacık soğanı, küp küp doğranmış
150 g kokteyl domates
1 adet dolmalık biberi kırmızı | 1 cm büyüklüğünde küpler halinde doğranmış
1 adet dolmalık biber, sarı | 1 cm büyüklüğünde küpler halinde doğranmış
1 adet kabak | 1 cm'lik küpler halinde
1 yk. karışık baharatlı ot, kıyılmış
5 yk. zeytinyağı

Aksesuarlar
Gourmet kızartma kabı

Hazırlanışı
Gourmet kızartma kabını fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Balık filetoların üzerinde limon suyu gezdirin ve tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Sebzeleri bir kasede karıştırın. Otlar, tuz ve karabiberi katın.

Önceden ısıtılan Gourmet kızartma kabını fırından alın ve zeytinyağı sürün. Sebzeleri Gourmet kızartma kabına yayın.

Gourmet kızartma kabını fırına verin ve pişirin.

Manuel:
Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Balık filetoları sebzelerin üzerine koyun ve pişirin.

Ayar
Otomatik program
Balık | Sebzeli sudak fileto
Program süresi: 15 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Nem ilaveli + Turbo +
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Buhar püskürtme sayısı/türü: 1 buhar püskürtme / manuel, 1.si yemek fırına verildikten hemen sonra
Pişirme süresi: 10 dakika
Seviye: 3 [2] (3)

Pişirme adımı 2
Programlar: Büyük Izgara
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Sıcaklık: 240 °C
Pişirme süresi: 5 dakika

Keyifli Anlar

Başka hiçbir yemeğin graten kadar fazla çeşidi yoktur. Mevsimin sunduklarına ve erzakınızda bulunanlara bağlı olarak, farklı malzemeleri kombine ederek istediğiniz kadar yaratıcı olabilirsiniz. Bu garnitürler kolay bir şekilde hazırlanabilir ve misafirleri de memnun eder. Ve artan yemekler de kolayca buzdolabına kaldırılıp veya dondurulup tekrar ısıtılabilir.

Hindiba graten

Hazırlama süresi: 55 dakika
4 kişilik

Hindiba için
8 adet hindiba
50 g tereyağı
5 çk. şeker
Tuz
Karabiber
8 dilim jambon (3-4 mm kalınlığında), pişmiş

Peynir sosu için
30 g tereyağı
40 g buğday unu
750 ml süt, %1,5 yağlı
250 g rendelenmiş peynir
1 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
Muskat
Tuz
Karabiber
1 sıkımlık limon suyu

Aksesuarlar
Fırın kabı
Tel ızgara

Hazırlanışı
Hindibaların sert acı kısımlarını temizleyin.

Tereyağını bir tavada eritin. Hindibaları kızartın. Ardından 25 dakika kısık ateşte pişirin.

Şeker, tuz ve karabiber katın.

Her bir hindibaya bir dilim pastırma sarın. Bir fırın kabına yan yana dizin.

Peynir sosu için tereyağını bir tencerede eritin. Unu katıp hafifçe kavurun. Sütü hızlı bir şekilde karıştırarak ekleyin, kaynatın ve kaynadıktan sonra peynirin yarısını, yumurta sarısını, muskat, tuz, karabiber ve limon suyunu katıp karıştırın.

Peynir sosunu hindibanın üzerine dökün ve kalan peyniri üzerine serpin.

Hindiba grateni tel ızgaranın üstünde fırına verin ve altın gibi kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | Beyaz hindiba graten
Program süresi: 40 dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 33-46 dakika
Seviye : 2 [1] (2)

Janssons frestelse

Hazırlama süresi: 95 dakika
4 kişilik

Ayrıca
1 kg patates
125 g İsveç ançüezi filetosu
1 adet soğan | ince halkalar halinde
200 g krema
2 yk. galeta unu

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
Rende, kalın
Fırın kabı, 29 cm x 21 cm
Alüminyum folyo

Hazırlanışı
Patatesleri soyun ve çok ince şeritler halinde kesin ya da kaba bir rende ile rendeleyin. Fırın kabını yağlayın.

Patatesleri ançüez filetolar ve soğan halkaları ile dönüşümlü olarak kat kat dizin. Bir kat patates ile başlayıp bitirin. Krema dökün ve galeta unu serpin.

Yemeği fırına verin ve pişirin.

30 dakika sonra üstünün çok kararmaması için alüminyum folyo ile üzerini kapatın.

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | İsveç usulu patates graten
Program süresi: 67 dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 170–180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 65-75 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

„Janssons frestelse“ bir İsveç yemeğidir.

Patates graten

Hazırlama süresi: 70 dakika
4 kişilik

Graten için
1 kg patates | ince halkalar halinde doğranmış
400 g krema
Tuz
Karabiber
Muskat
50 g rendelenmiş peynir

Kalıp için
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Porselen fırın kabı, kapasite 3 litre
Tel ızgara

Hazırlanışı
Fırın kabını yağlayın. Üzerine patates dilimlerini koyun.

Kremayı tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın ve patates dilimlerini karıştırın.

Üzerine peynir serpin.

Tel ızgaranın üstünde fırına verin ve altın gibi kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | Peynirli patates graten
Program süresi: 50 dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 50 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Grate krema ve süt karışımıyla daha hafif olur.

Peynirli patates graten

Hazırlama süresi: 90 dakika
4 kişilik

Graten için
600 g patates
75 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Üstü için
250 g krema
1 çk. tuz
Karabiber
Muskat

Üzerine serpmek için
75 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Kalıp için
1 diş sarımsak

Aksesuarlar
Fırın kabı, ∅ 26 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Kabı sarımsakla ovun.

Üstü için krema, tuz, karabiber ve muskatı karıştırın.

Patatesleri soyun ve 3-4 mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin. Patatesleri Gouda peyniri ve krema karşımı ile karıştırın ve kalıba koyun.

Üzerine Gouda peyniri serpin.

Peynirli patates grateni tel ızgara üstünde fırına verin ve üstü kızarıncaya pişirin.

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | Peynirli patates graten
Program süresi: yakl. 58 dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 180–190 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 55-65 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Peynirli Sufle

Hazırlama süresi: 70 dakika
4 kişilik

Sufle için
40 g tereyağı
40 g buğday unu
375 ml süt, %3,5 yağlı
100 g peynir, keskin (gravyer) | rendelenmiş
3 adet yumurta, orta boy
Tuz
Karabiber

Kalıp için
1 yk. tereyağı

Aksesuarlar
Sufle kalıbı, ∅ 20 cm
Standart tepsi

Hazırlanışı
Tereyağını eritin. Un ekleyin. Sürekli karıştırarak sütü ekleyin ve çok kalın bir beşamel soru elde edinceye kadar kaynatın.

Sosu sürekli karıştırarak azaltın. Peynir katıp karıştırın.

Sufle kalıbını yağlayın. Yumurtaları akları ile sarılarını ayırın ve aklarını köpük haline gelinceye kadar çırpın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Yumurta sarısını hafifçe soğumuş beşamel-peynir karışımına ekleyin. Köpüğü dikkatli bir şekilde katın. Tuz ve karabiber katın.

Karışımı sufle kalıbına doldurun. Standart tepsi üstüne fırına verin ve tepsiye yaklaşık 1 litre (2 litre) su doldurun.

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | Peynir sufle
Program süresi: 41 dakika

Manuel
Programlar: Turbo + [
Sıcaklık: 160–170 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35-45 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Lazanya

Hazırlama süresi: 125 dakika
4 kişilik

Lazanya için
8 yaprak lazanya (önceden haşlanmaz)

Kıymalı domates sosu için
50 g tütsülenmiş jambon | küçük küpler halinde doğranmış
2 adet soğan | küp küp doğranmış
375 g kıyma
800 g konserve domates, soyulmuş
30 g domates salçası
125 ml et suyu
1 çk. taze kekik, kıyılmış
1 çk. taze keklik otu | kıyılmış
1 çk. taze fesleğen | kıyılmış
Tuz
Karabiber

Mantar sosu için
20 g tereyağı
1 adet soğan | küp küp doğranmış
100 g kültür mantarı, taze | dilimlenmiş
2 yk. buğday unu
250 g krema
250 ml süt, %3,5 yağlı
Tuz
Karabiber
Muskat
2 yk. maydanoz, taze | kıyılmış

Üzerine serpmek için
200 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Aksesuarlar
Fırın kabı, 32 cm x 22 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Kıymalı domates sosu için yapışmaz bir tavayı kızdırın. Jambonları kızartın, kıymayı ekleyin ve karıştırarak kızartın. Soğanları ekleyin ve soteleyin. Domatesleri küçük parçalar halinde kesin. Domates, domates salçası, domates suyu ve et suyunu ekleyin. Otlar, tuz ve karabiberi katın. Yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.

Mantar sosu için soğanları tereyağında kavurun. Mantarları ekleyip kısaca kızartın. Üzerine unu serpin ve karıştırın. Krema ve sütü ekleyin. Tuz, karabiber ve muskat katın. Sosu yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Son olarak maydanozu ekleyin.

Lazanya için malzemeleri sırayla kat kat kaba koyun:
- kıymalı domates sosunun üçte biri
- 4 yaprak lazanya
- kıymalı domates sosunun üçte biri
- mantar sosunun yarısı
- 4 yaprak lazanya
- kıymalı domates sosunun üçte biri
- mantar sosunun yarısı

Üzerine Gouda serpin, tel ızgara üstünde fırına verin ve üstü kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | Lazanya
Program süresi: 60 [60] (58) dakika

Manuel
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 185–195 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 55-65 dakika
Raf seviyesi: 1

Musakka

Hazırlama süresi: 100 dakika
6 kişilik

Malzemeler
1,25 kg patlıcan
Tuz
90 ml zeytinyağı

Kıymalı sos için
3 yk. sıvı yağ
750 g kıyma, yarısı sığır etinden, yarısı domuz etindne
1 adet soğan | küp küp doğranmış
480 g konserve domates (suyu süzülmüş olarak ağırlık) | hafifçe ufalanmış
2 yk. maydanoz, taze | kıyılmış
125 ml beyaz şarap
Tuz
Karabiber
3 yk. galeta unu
2 adet yumurta | sadece beyazı

Beşamel sos için
40 g tereyağı
40 g buğday unu
500 ml süt, %3,5
1 çk. tuz
Karabiber
Muskat
50 g Gouda peyniri, rendelenmiş
2 adet yumurta | sadece sarısı

Üzerine serpmek için
50 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Aksesuarlar
Tel ızgara
2 fırın tepsisi
Kağıt havlu
Fırın kabı, 32 cm x 22 cm

Hazırlanışı
Patlıcanları boylamasına yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesin, tuz serpin ve yaklaşık 20 dakika çekmeye bırakın.

Kıymalı sos için kıymayı sıvı yağda kavurun. Soğanları ekleyin ve kızartın. Domates, maydanoz ve şarabı ekleyin. Tuz ve bolca karabiber katın. 15 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Sosu biraz soğumaya bırakın. Bağlamak için galeta unu ve yumurta akını katıp karıştırın.

Fırını ayarlara uygun olarak önceden ısıtın. Patlıcanları mutfak kağıdı ile kurulayın ve 2 tepsiye dağıtın. Her iki yüzüne ince bir kat zeytinyağı sürün. Tepsileri fırına verin ve pişirin.

Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra patlıcanları çeivirn ve hafifçe kızarana dek pişirmeye devam edin.

Beşamel sos için tereyağını kızdırın, unu katıp karıştırın ve kavurun. Sütü ekleyin. Sosu 5 dakika sürekli karıştırarak kısık ateşte kaynatın. Tuz, karabiber ve muskat katın. Tencereyi ocaktan alın. Peynir ve yumurta sarılarını katıp karıştırın.

Fırın kabına patlıcanların yarısını serin ve kıymalı sosu üzerine yayın. Ardından kalan patlıcanları sesin ve üzerine beşamel sosunu sürün. Kalan peyniri musakkanın üzerine serpin.

Tel ızgaranın üstünde fırına verin ve altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin.

Ayar
Patlıcan pişirme
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 200 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 20-25 dakika
Seviye : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | Musakka
Program süresi: 47 [47] (43) dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 170–180 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 40-50 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Fırında makarna

Hazırlama süresi: 85 dakika
4 kişilik

Makarna için
150 g makarna (Kalem - Penne), Ambalajda belirtilen pişme süresi 11 dakika
1½ litre su
3 çk. tuz

Ayrıca
1½ yk. tereyağı
2 adet soğan | küp küp doğranmış
1 adet kırmızı biber | 1 cm büyüklüğünde küpler halinde doğranmış
2 adet havuç, küçük | halka halka doğranmış
150 g Crème fraîche (Taze krema)
75 ml süt, %3,5 yağlı
Tuz
Karabiber
300 g biftek domates | büyük küpler halinde doğranmış
100 g jambon, pişmiş | küp küp doğranmış
150 g otlu beyaz peynir | küp küp doğranmış

Üzerine serpmek için
100 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Aksesuarlar
Fırın kabı, 24 cm x 24 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Makarnaları 5 dakika tuzlu suda pişirin.

Tereyağını bir tencerede kızdırın ve soğanları bu yağda kavurun. Biber ve havuçları ekleyin ve 5 dakika daha soteleyin.

Taze kremayı sütle çırpın ve sebzelere ekleyin. Tuz ve bolca karabiber katın.

Makarna, domates, jambon ve beyaz peyniri fırın kabına koyun. Sebze sosunu ekleyip karıştırın.

Makarnanın üzerine Gouda serpin.

Makarnayı tel ızgara üstünde fırına verin. Üstü kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | Fırında makarna
Program süresi: 40 [38] (40) dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 170–180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35-45 dakika
Seviye: 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Fırında makarna yapmak için önceki günden kalan 350 g makarna da kullanabilirsiniz.

Shepherd's Pie

Hazırlama süresi: 100 dakika
8 kişilik

Ayrıca
2 adet soğan | ince ince kıyılmış
2 adet havuç | küp küp doğranmış
2 sap kereviz | küçük parçalar halinde
1 kg kuzu kıyma
½ çk. kekik, taze | ince kıyılmış
½ çk. biberiye, taze | ince kıyılmış
1½ çk. domates salçası
200 ml kırmızı şarap
1 yk. buğday unu
250 ml tavuk suyu
1 yk. Worcestershire sosu
Tuz
Karabiber
1,5 g patates | küp küp doğranmış
25 g tereyağı
5 yk. süt, %3,5 yağlı

Kızartmak için
2½ yk. tereyağı

Aksesuarlar
Fırın kabı, kapasite 2,5 litre

Hazırlanışı
Tereyağını bir tavada kızdırın. Soğanları 2-3 dakika bunun içinde kavurun. Havuçları ve kerevizleri ekleyin ve 8-10 dakika daha soteleyin. Kıymayı ekleyin ve çevirerek kızartın. Yağı dökün, kekik, biberiye, domates salçası ve kırmızı şarap ekleyin.

Sosu orta ateşte dörtte birine indirin, un serpin ve 2-3 dakika daha kaynamaya bırakın.

Tavuk suyunu ve Worcestershire sosunu ekleyin ve 45-50 dakika kısık ateşte kaynamaya bırakın. Tuz ve karabiber katın. Bu sırada patateslerden, tereyağı ve sütle bir patates püresi yapın.

Kıyma karışımını fırın kabına koyun ve üzerine patates püresini yayın. Fırına verin ve altın rengi kızarıncaya dek pişirin.

Ayar
Otomatik program
Fırın yemekleri ve graten | Shepherd's Pie
Program süresi: 50 dakika

Manuel
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 50 dakika
Seviye : 2 [1] (1)

Faydalı bilgi

Koyun yerine sığır etinden kıyma kullanılabilir.

Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım

Bir tatlının başarılı olduğu ne kadar tok olunursa olunsun yenilmesinden anlaşılır. Çünkü kimse lezzetli bir yemekten sonra böyle güzel bir tatlıya karşı koyamaz. Dondurma, sufle, meyve kompostoları veya diğer baştan çıkarıcı tatlılar ile masadaki konuklarınızı fazla zahmete girmeden memnun edebilirsiniz. En başarılı tatlılar en az hazırlık gerektirenlerdir.

Viyana usulü elmalı Strudel

Hazırlama süresi: 70 dakika
2 Strudel için

Malzemeler
100 g galeta unu
4 yaprak Strudel hamuru (hazır paket)
100 g eritilmiş tereyağı
1,5 kg elma | ince ince dilimlenmiş
150 g şeker
50 g kuru üzüm
Tarçın

Sotelemek için
50 g tereyağı

Aksesuarlar
2 adet mutfak bezi
Fırın tepsisi veya standart tepsi

Hazırlanışı
Tereyağını bir tavada kızdırın ve galeta ununu hafifçe kavurun.

Her seferinde 2 yaprak strudel hamurunu hafifçe üst üste binecek şekilde bir mutfak bezi üzerine koyun.

Strudel yapraklarına tereyağının yarısını sürün ve susam serpin.

Elmaları şeker, üzüm ve tarçınla karıştırın. Elma karışımını galeta ununun üstüne koyun.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Strudel'i rulo yapın ve kalan tereyağını sürün. Fırın tepsisine veya standart tepsiye yerleştirin, fırına verin ve üstü altın rengi kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar
Otomatik program
Tatlılar | Viyana usulü elmalı Strudel
Program süresi: 45 dakika

Manuel
Programlar: Yoğun pişirme
Sıcaklık: 170 °C
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 40-50 dakika
Seviye : 2 [1] (2)

Beze

Hazırlama süresi: 130 dakika
6 kişilik

Malzemeler
5 adet yumurta, orta boy | sadece beyazı
275 g şeker
1 çk. vanilya aroması
1 çk. sirke, beyaz
600 g krema
1 yk. pudra şekeri
500 g yaban mersini
500 g çilek
500 g ahududu

Aksesuarlar
1 veya 2 fırın tepsisi ya da 1 standart tepsi
Pişirme kağıdı

Hazırlanışı
Yumurta akını çırparak köpük haline getirin ve şekeri sürekli karıştırarak ilave edin. Vanilya aromasını ve sirkeyi dikkatli bir şekilde katın.

Büyük bir beze için fırın tepsisine ve birden fazla küçük beze için 2 tepsiye pişirme kağıdı serin.

90 cm fırın:
Standart tepsiye pişirme kağıdı serin.

Yumurta akını fırın tepsisine veya standart tepsiye koyun, yaklaşık 3-4 cm yüksekliğinde bir daire ya da yaklaşık 8 cm çapında birden fazla küçük daire oluşturun.

Otomatik program:
Fırına verin ve pişirin.

Manuel:
Hamura verin ve Pişirme adımı 1 ve 2'ye uygun olarak pişirin

İyice soğumasını bekleyin.

Kremayı pudra şekeri ile çırpın ve bezenin üzerine eşit bir şekilde dağıtın. Meyveler ile süsleyin.

Ayar
Otomatik program
Tatlılar | Beze | Bir büyük / Birden fazla, küçük
Program süresi Bir büyük: 100 dakika
Program süresi Birden fazla, küçük: 65 dakika

Manuel
Bir büyük
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 110 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 80 dakika
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 30 °C
Pişirme süresi: 20 dakika

Birden fazla küçük
Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 110 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 45 dakika
Seviye : 1 + 3 [1 + 3] (1)

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 30 °C
Pişirme süresi: 20 dakika

Limonlu Mereng Tartı

Hazırlama süresi: 80 dakika
10 kişilik

Hamuru için
275 g buğday unu
150 g tereyağı
25 g şeker
2 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
2-3 yk. soğuk su

Dolgusu için
4 adet limon | suyu ve kabuğu | rendelenmiş
75 g mısır nişastası
500 ml su
5 adet yumurta, orta boy
175 g şeker

Üstü için
275 g şeker

Aksesuarlar
Tart kalıbı, ∅ 25 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı
Hamur için unu, tereyağını, şekeri, su ve yumurta akını pürüzsüz bir hamur elde edinceye dek yoğurun ve 30 dakika serin bir yerde bekletin.

Dolgu için limon kabuğu, limon suyu ve mısır nişastasını iyice karıştırın. Suyu bir tencerede kaynatın, limon-mısır nişastası karışımını katıp karıştırın ve sürekli karıştırarak kıvamlı bir sos oluşana kadar kaynatın.

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Yumurta akını üstü için kenara ayırın. Şeker ve yumurta sarısının katıp karıştırın, kaynamaya bırakın, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Hamuru açın, tart kalıbına koyun, limonlu kremayı doldurun ve üstünü düzleyin.

Tel ızgarayı fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Üstü için yumurta akını şeker ile birlikte köpük haline gelinceye kadar çırpın. Ardından limon kreması üzerine eşit bir şekilde dağıtın.

Otomatik program:
Fırına verin ve üstü kızarıncaya dek pişirin.

Manuel:
Fırına verin ve Pişirme adımı 1 ve 2'ye uygun olarak üstü kızarıncaya dek pişirin.

Ayar
Otomatik program
Tatlılar | Limonlu Mereng Tartı
Program süresi: 60 dakika

Manuel
Pişirme adımı 1
Programlar: Yoğun pişirme
Sıcaklık: 185 [185] (180) °C
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 40 dakika
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 170 °C
Pişirme süresi. 20 dakika

Çikolatalı tartolet

Hazırlama süresi: 70 dakika
8 kişilik

Hamuru için
70 g çikolata, bitter
70 g tereyağı
70 g şeker
4 adet yumurta, orta boy
70 g çekilmiş badem
20 g galeta unu
500 ml vanilya sosu
200 g krema

Üstüne serpmek için
40 g pudra şekeri

Kalıp için
1 çk. tereyağı

Aksesuarlar
8 küçük kalıp, ∅ 6 cm
Standart tepsi
Süzgeç, ince

Hazırlanışı
Çikolatayı bir tencerede kısık ateşte eritin ve hafifçe soğumaya bırakın.

Tereyağı, şeker ve yumurta sarılarını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Çikolata, badem ve galeta ununu katıp karıştırın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Yumurta akını çırparak köpük haline getirin ve çikolatalı karışıma ilave edin.

Kalıpları yağlayın. Karışımı kalıplara doldurun.

Kalıpları standart tepsiye koyun ve fırına verin. Tartoletleri pişirin.

Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın ve vanilya sosuna katın. Tatlı tabaklarına eşit bir şekilde dağıtın.

Tartoletleri bir bıçak yardımıyla kalıptan ayırın. Her bir tabak üzerine bir tartoleti ters çevirerek çıkarın. Pudra şekeri serpin ve ılık bir şekilde servis edin.

Ayar
Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 150–160 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35-45 dakika
Raf seviyesi: 1

Satış ve Pazarlama Şirketinin Adresi:
Miele Elektrikli Aletler Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti
Seba Office Bulvarı
Ayazağa Mah. Mimar Sinan Sok No:21 D:53
34396 Sarıyer / İstanbul / Türkiye

Tel: 0212 3907100
Müşteri Hizmetleri: 444 11 22
E-Mail: info@miele-tr.com
Internet: www.miele.com.tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Üretici Adresi:
Almanya
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

Yemek kitabı H 7000

M.-Nr. 11 195 140 / 02

tr-TR