

Miele

Mikrodalgalı Fırın

Yemek Tarifleri



Sevgili Hanımlar,
Beyler

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

Yeni mikrodalgalı 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. Bilgi ile merakın, rutin ile beklenmeyen her gün bulunduğu Miele deneme mutfağımızda sizlere yardımcı olacak öneriler 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	7
Programlara genel bakış	10
Önemli ve gerekli bilgiler	14
Miele aksesuarlar	18
Hamur işleri	20
İnce elmalı turta	21
Üstü kapalı elmalı turta.....	22
Halka kek.....	23
Pasta tabanı.....	24
Pasta dolguları.....	25
Pandispanya.....	26
Pandispanya dolguları	28
Mayalı kek	30
Yoğurtlu portakallı turta	31
Cheesecake.....	32
Mermer kek	33
Ters-yüz erikli tart	34
Mısır nişastalı kek	36
Meyveli kırıntı pastası	37
Limonlu ıslak kek.....	38
Hamur işleri	40
Kalıp kurabiye.....	41
Yaban mersinli muffin	42
Bademli makaron	43
Sıkma kurabiye	44
Vanilyalı kurabiye	45
Cevizli muffin	46
Ekmek	47
Baget	48
Pide	49
Paskalya çöreği	50
Çekirdekli ekmek	51
Beyaz ekmek (Kalıpta)	52
Beyaz ekmek (Kalıpsız).....	53
Şekerli ekmek	54
Pizza ve benzerleri	55
Pizza (Mayalı hamurdan).....	56
Pizza (Quark hamurdan)	58
Quiche Lorraine	60
Et	61
Ördek (doldurulmuş).....	62
Kaz (doldurulmuş).....	63

Tavuk	64
Hardal soslu tavuk.....	65
Patlıcanlı tavuk	66
Tavuk but.....	67
Hindi (doldurulmuş)	68
Hindi but.....	70
Dana fileto (Düşük ısıda pişirme)	71
Dana fileto (Kızartma)	72
Dana incik.....	73
Dana sırt (Kızartma)	74
Dana sırt (Düşük ısıda pişirme).....	75
Dana rosto	76
Kuzu but	77
Kuzu sırt (Kızartma)	78
Kuzu sırt (Düşük ısıda pişirme)	79
Siğir fileto (Kızartma)	80
Siğir fileto (Düşük ısıda pişirme)	81
Kuşbaşı et.....	82
Siğir rosto	83
Rozbif (kızartma).....	84
Rozbif (düşük ısıda pişirme)	85
Rulo köfte	86
Jambon füme (Kızartma)	87
Jambon füme (Düşük ısıda pişirme)	88
Köningsberg köftesi.....	89
Domuz rosto	90
Domuz fileto (Kızartma)	91
Domuz fileto (Düşük ısıda pişirme)	92
Roquefort soslu domuz fileto	93
Tavşan budu	94
Ada tavşanı.....	95
Geyik sırtı.....	96
Karaca sırtı.....	97
Balık	98
Balık köri.....	99
Alabalık	100
Sazan balığı	101
Deniz alası	102
Somon fileto	103
Fırın yemekleri/Gratenler	104
Hindiba graten	105
Mantarlı tavuklu tart.....	106
Peynirli patates graten	108

İçindekiler

Lazanya	109
Fırında makarna.....	110
Paella	111
Kabak musakka.....	112
Garnitürler ve Sebzeler	113
Fırında patates.....	114
Kekik soslu fasulye.....	115
Maydanozlu kremalı havuç.....	116
Kabuklu patates	117
Pilav	118
Haşlama patates	119
Domatesli Risotto	120
Çorbalar ve Sulu Yemekler	121
Custard Royale (Yumurta kreması)	122
Balkabağı çorbası.....	123
Minestrone.....	124
Domates çorbası	125
Lahana yemeği	126
Tatlılar	127
Tereyağlı ekmek tatlısı	128
Krem karamel	129
Meyveli kırıntı kek	130
Quark suflesi.....	131
Çikolatalı tartolet.....	132

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

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

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

Kolaylık olması için mikrodalgalı fırın bundan böyle fırın olarak bahsedilecektir.

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.

Bu yemek kitabı hakkında

Malzemeler hakkında

- Bir malzemenin ardında virgöl (,) varsa, virgüülü 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 işlemde 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

- Fırınınız Üst/Alt Isıtma programına sahip değilse, Turbo + programını seçiniz.
- Fırınınız “Mayalı hamur kabartma” özel uygulamasına sahip değilse, bunun yerine Turbo + programını ve 35 °C'lik bir sıcaklık seçiniz. Hamuru, tarifte açıklandığı şekilde ıslak bir bezle örtünüz.

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.
- Kaplar: programa bağlı olarak, kullanılan pişirme kabı mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı olmalıdır. Bunun için mutlaka fırının Kullanım ve Montaj Talimatında verilmiş olan pişirme kabı bilgilerini dikkate alınız.

Programlara genel bakış

Mikrodalgasız programlar

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 maldeme, 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.

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.

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.

Mikrodalga programı

Çözme, ısıtma veya pişirme. Yemekler ocak veya normal fırında olduğundan daha kısa sürede pişer. Ayrıca yemekler mikrodalga ile genel olarak sıvı veya yağ katılmaksızın ya da az miktarda sıvı veya yağ katılarak pişirilebilir. Pişirme ve ısıtma süreci, malzeme ne kadar fazla su içeriyorsa o kadar hızlı gerçekleşir, zira bu durumda mikrodalgalar yemeğe her yönden etki edebilir.

Mikrodalgalı programlar

Geleneksel programlar ile mikrodalga kombinasyonu zamandan %30'a varan oranda tasarruf sağlar.

MD + Turbo+

Yemeklerin eşit bir şekilde kızararak hızlıca ısıtılması ve pişirilmesi içindir. Bu programda zaman ve enerji tasarrufu en yüksek seviyededir.

MD + Otomatik kızartma

Yüksek sıcaklıkta mühürlemek ve ardından pişirmeye düşük sıcaklıkta devam etmek içindir. Otomatik olarak yüksek bir başlangıç sıcaklığına ısıtılan yemek güzel bir şekilde kızarır. Pişirmeye önceden ayarlanmış, düşük sıcaklıklarda devam edilebilir. Aynı zamanda mikrodalga fonksiyonunun kullanılmasıyla, yemek daha hızlı pişer.

MD + Izgara

Yassı ızgara malzemelerinin kızartılması veya üst kızartma içindir. Izgara sayesinde yüzeyler iştah açıcı bir şekilde kızarır. Mikrodalga sayesinde yemeğin tamamı her yandan ısınır.

MD + Turbo ızgara

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

Programlara genel bakış

Pratik bilgiler

Gıda	Miktar/Ağırlık	Güç [W]	Süre [dk.]	Faydalı bilgiler
Tereyağı/Margarin eritme	100 g	450	1-2	üstü açık olarak eritin
Çikolata eritme	100 g	450	2-3	üstü açık olarak eritin, ara sıra karıştırın
Jelatin çözme	1 paket + 5 yk. su	450	0:15-0:20	üstü açık olarak çözün, ara sıra karıştırın
Turta glazürü hazırlama	1 paket + 250 ml sıvı	450	4-5	üstü açık olarak ısıtın, ara sıra karıştırın
Mayalı hamur kabartma	100 g undan mayalı hamur	80	5-7	üstü kapalı olarak kabarmaya bırakın
	500 g undan hamur	80	8-10	üstü kapalı olarak kabarmaya bırakın
Badem soyma	100 g	850	1-2	üstü kapalı olarak bir miktar suyun içinde ısıtın
Patlamış mısır hazırlama	1 yk. (20 g) cin mısır tanesi	850	5-7	Mısır 1 litrelik bir kavanozun içine koyun, üstü kapalı olarak hazırlayın, ardından pudra şekeri serpin.
Mikroalgada patlamış mısır hazırlama	yakl. 100 g		maks. 4	İşlemi gözetimsiz bırakmayın.
Turunçgillerin yumuşatılması	150 g	150	1-2	üstü açık olarak bir tabağa koyun
Çikolatalı marshmelov şişirme	20 g	600	0:15-0:20	üstü açık olarak bir tabak üstünde
Kristalleşmiş balı akıcılaştırma	500 g	150	2-3	üstü açık olarak bal kavanozunda ısıtın, arada bir karıştırın
Salata soslarını aromalandırma	125 ml	150	1-2	üstü açık olarak çok hafif ısıtın

Verilen tüm değerler referans değerlerdir.

Programlara genel bakış

Gıda	Miktar/Ağırlık	Güç [W]	Süre [dk.]	Faydalı bilgiler
Kahvaltılık jambon kızartma	100 g	850	2-3	üstü açık olarak kağıt havlu üzerine koyun
Et marine etme	1000 g	150	15-20	bir kapta üstü kapalı olarak, arada bir çevirerek
Dondurmayı porsiyonlanabilir hale getirme	500 g	150	2	üstü açık olarak cihaza koyun
Kuruyemişleri yumuşatma	250 g	80	20	biraz su ilave edip üstü açık olarak çekmeye bırakın
Yulaf ezmesi hazırlama	250 ml süt + 4 yk. yulaf gevreği	850 + 150	2-3 + 2-3	sütü bir kabın içinde üstü kapalı olarak kaynatın, ardından karıştırın
Domatesin kabuklarını soyma	3 adet	450	7-8	Domatesin sap kısmını çapraz kesin, üstü kapalı olarak az miktarda su içinde ısıtın, kabuğunu çekip çıkartın. Domatesler çok sıcak olabilir!
Küçük ekmekler çözme üst kızartma	2 adet	150 Izgara kademesi 3	1-2 3-4	üstü açık olarak tel ızgaraya yerleştirin, sürenin yarısında çevirin
Sütlü yumurta hazırlama	150 g: 2 yumurta, 4 yk. krema, tuz, muskat	450	3-4	Yumurtaları krema, tuz ve muskat ile birlikte çirpin, üstünü kapatarak pişirin.
Çilek reçeli hazırlama	300 g çilek 300 g jellendirici şeker	850	7-9	Meyveler ile şekeri karıştırın, üstü kapalı olarak pişirin.

Verilen tüm değerler referans değerlerdir.

Önemli ve gerekli bilgiler

Kapama otomatığı

Fırınız 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 fırınızın 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.

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.

Gıda termometresi

Gıda termometresi yardımıyla pişirme işlemindeki sıcaklığı kesin olarak kontrol edebilir ve bu şekilde pişme zamanını tam olarak belirleyebilirsiniz. Aşağıda gıda termometresinin doğru kullanımına ilişkin birkaç faydalı bilgi verilmiştir:

- Metal ucun tamamen sokulmasına ve etin en kalın yerinin ortasında olmasına dikkat edin.
- Et parçasının küçük veya çok ince olması durumunda termometrenin açık kalan kısmına pişmemiş patates geçirebilir.
- Gıda termometresinin sensör ucu kemiğe, sinirlere veya yağ katmanlarına temas etmemelidir.
- Kümes hayvanı etlerinde gıda termometresi göğüs etinin öndeki en kalın bölgesine sokulmalıdır.
- Pişirme işlemi sırasında, ilk önce yaklaşık bir pişme süresi gösterilir, bu süre sonlara doğru uyarlanır.
- Birden fazla et parçası aynı anda pişirecekse, gıda termometresi en kalın parçaya batırılmalıdır.

Önemli ve gerekli bilgiler

Özel uygulamalar

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

Çözme

Dondurulmuş gıdaların hassas bir şekilde çözülmesi içindir. 25 ila 50 °C arasında bir sıcaklık ayarlayabilirsiniz. Dondurulmuş gıda eşit bir şekilde ve tamamen çözülür.

Isıtma

Yemek ısıtmak içindir. Farklı yiyecek kategorileri arasından seçim yapabilirsiniz. Mikrodalgalı fırın bu seçimi ve girilen ağırlığı esas alarak ideal ayarı belirler. Elle yapılması gereken tüm diğer müdahaleler, örneğin yiyeceğin çevrilmesi veya karıştırılması da belirlenir ve ekranda gösterilir.

Mayalı hamur kabartma

Mayalı hamurun güvenli ve kolay bir şekilde kabarması içindir. 30 ila 50 °C arasında bir sıcaklık ayarlayabilirsiniz. Hamuru, 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
Kemiksiz	Kılçık veya kemiği çıkarılmış balık ya da et.
Piştirilmeye hazır	Temizlenmiş ancak henüz pişirilmemiş yiyecekler. Örneğin, yağları ve sinirleri çıkarılmış et, pulları temizlenmiş balık veya temizlenmiş ve soyulmuş sebze ve meyve.

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

Miele aksesuarlar

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.

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.

Gourmet kızartma kabı

Ocağın ve fırının ideal bir şekilde birlikte kullanımı için Miele Gourmet kızartma kabı geliştirilmiştir.

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.

Cam tepsi

Cam tepsi mikrodalgalı fırındaki tüm programlara uygundur. Cam tepsiyi, yalnızca mikrodalga fonksiyonunun kullanıldığı tüm uygulamalarda kullanabilirsiniz. Cam tepsi ayrıca tel ızgara ile birlikte etlerin mühürlenmesi ve düşük ısıda pişirilmesinin yanı sıra tepsi keki pişirmek için de kullanılabilir.

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 edebilirsiniz.

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.

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.

Hamur işleri

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.

İnce elmalı turta

Hazırlama süresi: 75 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

Kelepçeli kalıp, Ø 26 cm

Cam tepsi

Süzgeç, ince

Hazırlanışı

Elmaları soyun ve dörde bölün. Dış tarafa 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.

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 cam tepsi üstünde fırına verin ve kek altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin.

Tartı 10 dakika kalıbın içinde soğumaya bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve cam tepsi üzerinde soğumaya bırakın. Üstüne pudra şekeri serpin.

Ayar

Otomatik program

Kekler | İnce, elmalı turta

Program süresi: 40 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 80 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 40-50 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

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

Hamur işleri

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, Ø 26 cm

Tel ızgara

Streç film

Hazırlanışı

Hamuru için tereyağı, şeker ve vanilya şekerini krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. 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. 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.

Kalıbı tel ızgara üstünde fırına verin ve hamuru pişirin.

Tartı 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: 70 dakika

Manuel

Programlar: Yoğun pişirme

Sıcaklık: 160 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 70 dakika

Raf seviyesi: 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, Ø 26 cm

Tel ızgara

Hazırlanışı

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın.

Tereyağı, şeker, tuz ve yumurta sarılarını krema kıvamına gelinceye 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 sürün. 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: 60 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 190 °C

Booster: Açık

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 150–180 °C

Pişirme süresi: 60-65 dakika

Raf seviyesi: 1

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.

Hamur işleri

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

Süzgeç, ince
Kelepçeli kalıp, Ø 26 cm
Pişirme kağıdı
Tel ızgara

Hazırlanışı

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

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

Un ve kabartma tozunu karıştırın, yumurta karışımının üstüne eleyin ve büyük bir çirpma 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: 29 dakika

Manuel

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 170–190 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 30-35 dakika

Raf seviyesi: 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

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 soğutun. Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın ve Quark karışımına 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.

Hamur işleri

Pandispanya

Hazırlama süresi: 55 dakika

16 kişilik

Hamuru için

150 g şeker

1 çk. vanilya şekeri

1 tutam tuz

100 g buğday unu

55 g mısır nişastası

1 çk. kabartma tozu

3 adet yumurta, orta boy

3 yk. sıcak su

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Süzgeç, ince

Pişirme kağıdı

Cam tepsi

Mutfak bezi

Hazırlanışı

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

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.

Cam 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 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 150–180 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 25 dakika

Raf seviyesi: 1

Hamur işleri

Pandispanya dolguları

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yumurta likörü-Krema dolgusu için

2 yaprak jelatin, beyaz
125 ml yumurta likörü
400 g krema

Kekreyemiş-Krema dolgusu için

400 g krema
12 g vanilya şekeri
200 g kekreyemiş

Mango-Krema dolgusu için

2 adet mango, olmuş (her biri 300 g)
½ portakal | sadece kabuğu | rendelenmiş
100 g şeker
2 adet portakal | sadece suyu (her biri yaklaşık 100 ml)
3 yk. limon suyu
6 yaprak jelatin, beyaz
400 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 çözüń ve biraz soğumaya bırakın.

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

Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın. Yumurta likörü karışımı, karıştışıldığında 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 katılaştıncaya kadar çırpın.

Kekreyemişleri pandispanyanın üzerine yayın. Ardından üzerine kremayı koyup 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 ocakta kısık ateşte çözün ve biraz soğumaya bırakın. Jelatine bir miktar mango püresi katın, hepsini kalan mango püresine ekleyin ve karıştırın. Karışımı buzdolabına koyup kıvamı koyulaştıncaya kadar bekleyin.

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

Hamur işleri

Mayalı kek

Hazırlama süresi: 95 dakika

16 kişilik

Hamuru için

42 g yaş maya

160 ml süt, %3,5 yağlı | ılık

400 g buğday unu

40 g şeker

1 tutam tuz

40 g tereyağı

1 adet yumurta, orta boy

Kaplaması için:

80 g tereyağı | yumuşak

8 g vanilya şekeri

100 g şeker

80 g dilimlenmiş badem

Kalıp için

1 yk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam 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.

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru hafifçe yoğurun ve cam tepsi üzerinde açın. Nemli bir bezle örtün ve Kabartma evresi 2 ayarlarına göre kabarmaya bırakın.

Üstü için tereyağı, vanilyalı şeker ve şekerin yarısını karıştırın. Parmakla bastırarak hamurda çukurlar oluşturun. Tere-

yağı-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

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: her iki evre için de 20 dakika

Butter cake pişirme

Otomatik program

Kekler | Mayalı tepsi keki

Program süresi: 28 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 170 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 25-30 dakika

Raf seviyesi: 2

Yoğurtlu portakallı turta

Hazırlama süresi: 60 dakika

10 kişilik

Hamuru için

4 adet yumurta, orta boy

250 g tereyağı | yumuşak

250 g şeker

1 adet portakal | sadece kabuğu rendelenecek

180 g buğday irmiği, ince

150 g buğday unu

8 g sodyum bikarbonat

250 g yoğurt

Üstü için

5 adet portakal | sadece suyu (450 ml)

250 g şeker

Aksesuarlar

Kelepçeli kalıp, Ø 24 cm

Cam tepsi

Kürdan

Hazırlanışı

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Tereyağı, şeker ve portakal kabuğunu krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta sarılarını teker teker ekleyip karıştırın. Un, kabartma tozu, irmik ve sodyum bikarbonatı karıştırın. Yoğurtla birlikte diğer karışıma katın ve karıştırın.

Yumurta akını köpük haline gelinceye dek çırpın ve dikkatli bir şekilde hamura ekleyin. Hamuru kalıba dökün. Kalıbı cam tepsi üstünde fırına verin ve hamuru pişirin.

Üstü için portakal suyunu ve şekerini bir tencerenin içinde kaynatın, daha sonra düşük ısıda yaklaşık 5 dakika daha, portakal suyu koyulaşınca kadar pişirin.

Henüz sıcak olan keki bir kürdanla birkaç yerinden delin, portakallı şurubu üstüne eşit olarak dağıtın.

Ayar

Otomatik program

Kekler | Yoğurtlu Portakallı kek

Program süresi: 40 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 150 °C

Güç: 80 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 40 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Soğuduktan sonra köpük krema ile servis edin.

Hamur işleri

Cheesecake

Hazırlama süresi: 150 dakika

12 kişilik

Hamuru için

150 g buğday unu

2 çk. kabartma tozu

80 g şeker

1 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı

80 g tereyağı

Kaplaması için:

2 adet yumurta, orta boy

1 adet yumurta, orta boy | sadece beyazı

200 g şeker

1½ çk. vanilya şekeri

34 g yemeklik sos tozu (vanilya)

1 küçük şişe limon veya vanilya yağı

1 kg yağsız Quark

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Kelepçeli kalıp, Ø 26 cm

Tel ızgara

Hazırlanışı

Malzemeleri yoğurarak bir hamur elde edin. Yaklaşık 1 saat serin bir yerde bekletin.

Kelepçeli kalıbı yağlayın.

Hamuru kalıp tabanı üzerinde açın. Kalıbı birleştirin. Hamurla yaklaşık 2 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturun. Tabanı çatala birden fazla yerden delin.

Üstü için tüm malzemeleri karıştırın ve hamurun üstüne yayıp düzleyin.

Kelepçeli kalıbı tel ızgara üstünde fırına verin. Pişirin.

Pişme süresinin gücünü kapattığınız fırında ardından 5 dakika bekletin.

Ayar

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 170 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Açık

Pişirme süresi: 90 dakika

Raf seviyesi: 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 Ø 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: 60 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 150–170 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 60-70 dakika

Raf seviyesi: 1

Hamur işleri

Ters-yüz erikli tart

Hazırlama süresi: 50 dakika

10 kişilik

Kaplaması için:

6 adet erik | sekiz parçaya bölünmüş
2 adet zencefil | küçük parçalar halinde
2 yk. zencefil şurubu

Karamel sosu için

150 g şeker
60 g tereyağı
150 g krema

Hamuru için

175 g buğday unu
2 çk. kabartma tozu
150 g tereyağı
125 g şeker
2 adet yumurta, büyük boy
2 yk. süt, %3,5 yağlı
½ yk. toz zencefil
½ çk. Mixed-Spice baharat karışımı

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Turta kalıbı, mikrodalagaya uygun, Ø 25
cm
Pişirme kağıdı
Tel ızgara

Hazırlanışı

Karamel sosu için şeker, tereyağı ve kremayı bir tencereye koyun, kaynatın ve 2 dakika daha kısık ateşte kaynamaya bırakın. Bir kaseye doldurup soğumaya bırakın.

Kalıbı yağlayın ve pişirme kağıdı serin. 4 yk. karamel sosunu tabana yayın, erik, zencefil parçaları ve zencefil şurubunu eşit olarak üstüne yayın.

Hamur için unu kabartma tozuyla karıştırın. Tereyağı ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın ve sırasıyla yumurta, un, süt ve baharatı ekleyin.

Hamuru eriklerin üzerine yayın, üstünü düzeltin.

Otomatik program:

Kalıbı tel ızgara üstünde fırına verin ve pişirin.

Manuel:

Kalıbı tel ızgara üzerinde fırına verin Pişirme adımı 1 ila 3'e uygun olarak pişirin.

Henüz sıcak olan keki ters çevirerek servis tabağına alın ve kalan karamel sosunu üzerine yayın.

Ayar

Otomatik program

Kekler | Erikli ters yüz tart

Program süresi: 30 dakika

Manuel

Piştirme adımı 1

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 170 °C

Booster: Açık

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Piştirme adımı 2

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 80 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 15 dakika

Raf seviyesi: 1

Piştirme adımı 3

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 150 W

Piştirme süresi: 10 dakika

Faydalı bilgi

Mixed Spice İngiltere'de sık kullanılan bir baharat karışımıdır. Bunun için şu baharatları karıştırın: 4 çk. kişniş, 4 çk. tarçın, 1 çk. yenibahar, 4 çk. muskat, 2 çk. zencefil, 1 çk. karanfil. Buna iyi bir alternatif zencefilli çörek baharatlarıdır.

Hamur işleri

Mısır nişastalı kek

Hazırlama süresi: 100 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

Baton kalıp, uzunluk 30 cm

Tel ızgara

Hazırlanışı

Baton kalıbı yağlayın ve unlayın.

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: 85 dakika

Manuel

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 150–170 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 60-80 dakika

Raf seviyesi: 1

Meyveli kırıntı pastası

Hazırlama süresi: 150 dakika
16 kişilik

Hamuru için

42 g yaş maya
150 ml süt, %3,5 yağlı | ılık
450 g buğday unu
50 g şeker
90 g tereyağı | yumuşak
1 adet yumurta, orta boy

Kaplaması için:

1,25 kg elma

Kırıntısı için

240 g buğday unu
150 g şeker
16 g vanilya şekeri
1 çk. tarçın
150 g tereyağı | yumuşak

Kalıp için

1 yk. tereyağı

Aksesuarlar

Elma oyacağı
Cam tepsi

Hazırlanışı

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

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

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimler halinde doğrayın.

Cam tepsiyi yağlayın.

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

Fırına verin ve altın sarısı bir renk alınca ya dek pişirin.

Ayar

Mayalı hamur kabartma

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 30 dakika

Kek pişirme

Otomatik program

Kekler | Meyveli kırıntı pastası

Program süresi: 30 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 170–180 °C

Güç: 150 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 30-40 dakika

Raf seviyesi: 2

Faydalı bilgi

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

Hamur işleri

Limolu ıslak kek

Hazırlama süresi: 50 dakika

16 kişilik

Keki için

225 g tereyağı | yumuşak

225 g şeker

4 adet yumurta, orta boy

2 adet limon | sadece kabuğu | rendelenmiş

225 g buğday unu

2 çk. kabartma tozu

Üstü için

2 adet limon | sadece suyu

90 g şeker

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam baton kalıp, uzunluk 25 cm

Pişirme kağıdı

Cam tepsi

Kürdan

Hazırlanışı

Cam baton kalıbı yağlayın ve içine pişirme kağıdı serin.

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

Tereyağını ve şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın, yumurtaları birer birer ekleyip karıştırın.

Un ve kabartma tozunu karıştırıp limon kabuğu ile birlikte yumurta karışımına katın.

Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzleyin.

Otomatik program:

Cam baton kalıbı cam tepsi üzerinde fırına verin. Pişirin.

Manuel:

Cam baton kalıbı cam tepsi üzerinde fırına verin. Pişirme adımı 2 ve 3'e uygun olarak pişirin.

Limon suyunu ve şekerini ağdalı bir şurup haline gelinceye kadar karıştırın.

Henüz sıcak olan keki kürdanla birkaç yerinden delin ve üzerine limonlu şurubu sürün.

Soğuması için kalıpta bırakın.

Ayar

Otomatik program

Kekler | Limonlu ıslak kek

Program süresi: 30 dakika

Manuel

Piştirme adımı 1

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 160 °C

Booster: Açık

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Piştirme adımı 2

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 160 °C

Güç: 80 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 20 dakika

Raf seviyesi: 1

Piştirme adımı 3

Sıcaklık: 160 °C

Güç: 150 W

Piştirme süresi: 10 dakika

Hamur işleri

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
35 adet için (1 cam tepsi)

Kurabiyeler için

125 g buğday unu
½ çk. kabartma tozu
40 g şeker
5 g vanilya şekeri
½ şişe rom aroması
3 çk. su
60 g tereyağı | yumuşak

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Oklava
Kurabiye kalıpları
Cam tepsi

Hazırlanışı

Un, kabartma tozu, şeker ve vanilya şekerini karıştırın. Kalan malzemelerle birlikte pürüzsüz bir hamur yoğurun ve en az 1 saat serin bir yerde bekletin.

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru yaklaşık 3 mm kalınlığında açın, kalıplarla kurabiyeleri çıkarın ve cam tepsiye yerleştirin.

Kurabiyeleri fırına verin ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Çörek | Kalıp kurabiye
Program süresi: 25 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 140–150 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 20-30 dakika
Raf seviyesi: 2

Hamur işleri

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 muffinlik muffin tepsisi, her biri yakl.
Ø 5 cm
12 kağıt kalıp, Ø 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 2 yemek kaşığı yardımıyla kalıplara eşit bir şekilde dağıtın.

Muffin tepsisini fırına verin ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Çörek | Yaban mersinli muffin
Program süresi: 35 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 150–170
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35 dakika
Raf seviyesi: 2

Faydalı bilgi

En uygunu kültür yaban mersinidir. Dondurulmuş yaban mersinini çözmeden kullanın.

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

Cam tepsi
Pişirme kağıdı
Sıkma torbası

Hazırlanışı

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

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

Cam 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
Program süresi: 17 dakika

Manuel

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

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 190 °C
Pişirme süresi: 12 dakika
Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 3
Sıcaklık: 180 °C
Pişirme süresi: 1-7 dakika

Faydalı bilgi

Acı bademlerin yerine tatlı badem ve yarım şişe acıbadem yağı kullanılabilir.

Hamur işleri

Sıkma kurabiye

Hazırlama süresi: 35 dakika
25 adet için (1 cam tepsi)

Hamuru için

80 g tereyağı | yumuşak
30 g şeker, esmer
30 g pudra şekeri
1 çk. vanilya şekeri
1 tutam tuz
110 g buğday unu
1 adet yumurta, orta boy | sadece be-
yazı

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Sıkma torbası
Yıldız uç, 9mm
Cam 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.

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru bir sıkma torbasına doldurun ve cam 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
Program süresi: 25 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 140–150 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Açık
Pişirme süresi: 20-35 dakika
Raf seviyesi: 2

Vanilyalı kurabiye

Hazırlama süresi: 110 dakika
45 adet için (1 cam tepsi)

Hamuru için

140 g buğday unu
100 g tereyağı | yumuşak
40 g şeker
50 g çekilmiş badem

Bulamak için

40 g vanilya şekeri

Kalıp için

1 yk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam tepsi

Hazırlanışı

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

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru yaklaşık 7 gramlık küçük parçalara ayırın. Önce yuvarlayarak rulo yapın ve ardından bir boynuz ya da yarım ay şekli verin ve cam tepsiye dizin.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

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

Henüz sıcakken vanilya şekeri serpin.

Ayar

Otomatik program

Çörek | Vanilyalı kurabiye
Program süresi: 30 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 140–150 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 20-30 dakika
Raf seviyesi: 2

Hamur işleri

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

Tel ızgara

12 muffinlik muffin tepsi, her biri yakl.

Ø 5 cm

Kağıt kalıplar, Ø 5 cm

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.

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

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

Muffin tepsisini fırına verin ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Çörek | Cevizli muffin

Program süresi: 40 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 150–170 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 30-45 dakika

Raf seviyesi: 2

Dışı tır - içi yumuşak

Taze pişmiş, sıcak bir ekmek en kolay hazırlanan lezzetlerden biridir. İster hafta sonu kahvaltıda bolca tereyağı ve reelle, ister uzun bir iç gününün ardından doyurucu bir oğn olarak, ekmeği tanımayan ve sevmeyen (neredeysel) yoktur.

Ekmek

Baget

Hazırlama süresi: 75 dakika
Her biri 10 dilimlik 2 ekmek için

Hamuru için

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

Üstüne sürmek için

1 yk. su

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam tepsi

Hazırlanışı

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

Hamuru top haline getirin, nemli bir bezle örtüp fırına koyun ve Kabartma evresi 1 ayarlarına göre kabarmaya bırakın.

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru ikiye ayırın, 35 cm uzunluğunda baget şekli verin ve cam tepsiye yerleştirin. Üzerine su sürün ve birkaç çapraz 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
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 30 dakika

Kabartma evresi 2

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 15 dakika

Ekmek pişirme

Otomatik program

Ekmek | Baget
Program süresi: 48 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35 dakika
Raf seviyesi: 2

Pide

Hazırlama süresi: 85 dakika

8 porsiyonluk 1 pide için

Hamuru için

42 g yaş maya
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

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam tepsi

Hazırlanışı

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

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

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru yaklaşık 25 cm çapında pide şeklinde açın ve cam tepsiye koyun.

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

Oda sıcaklığında 10 dakika daha kabarmaya bırakın.

Hamuru fırına verin ve pişirin.

Ayar

Mayalı hamur kabartma

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 30 dakika

Ekmek pişirme

Otomatik program

Ekmek | Pide

Program süresi: 35 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 180 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 30-40 dakika

Raf seviyesi: 2

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.

Ekmek

Paskalya çöreği

Hazırlama süresi: 145 dakika
16 dilimlik

Hamuru için

42 g yaş maya
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

Kalıp için

1 yk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam 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. Hamuru top haline getirin, bir kase içinde fırına koyun ve nemli bir bez ile örtün. Kabartma evresi 1 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Cam tepsiyi yağlayın. Hamurdan her biri 300 gram ağırlığında ve 40 cm uzunluğunda 3 şerit oluşturun. Bu 3 şeritle saç örgüsü yapın ve cam tepsiye yerleştirin. 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. Fırını önceden ısıtın. Paskalya çöreğini fırına verin ve pişirin.

Ayar

Mayalı hamur kabartma

Kabartma evresi 1

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 30 dakika

Kabartma evresi 2

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 15 dakika

Hamur işi

Otomatik program

Ekmek | Paskalya çöreği

Program süresi: 50 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 150-170 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 35-45 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

İsterseniz hamura 100 gram kuru üzüm katabilirsiniz.

Çekirdekli ekmek

Hazırlama süresi: 110 dakika

25 dilimlik

Hamuru için

42 g yaş maya
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

1 çk. su

Kalıp için

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

Baton kalıbı yağlayın. Hamuru hafifçe yoğurun ve yağlanmış baton kalıba koyun. Üstünü ıslak bir plastik ıspatula ile düzleştirin, üzerine su sürün ve çekirdek karışımını serpin.

Otomatik program ile:

Otomatik programı başlatın ve hamuru fırına verin.

Manuel:

Kabartma evresi 2 ayarlarına uygun olarak kabarmaya bırakın. Hamuru önceden ısıtılmış fırına verin ve pişirin.

Ayar

Mayalı hamur kabartma

Kabartma evresi 1

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 30 dakika

Kabartma evresi 2

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 15 dakika

Ekmek pişirme

Otomatik program

Ekmek | Çekirdekli ekmek

Program süresi: 80 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma

Sıcaklık: 200 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 50 dakika

Raf seviyesi: 1

Ekmek

Beyaz ekmek (Kalıpta)

Hazırlama süresi: 90 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.

Hamuru top haline getirin, bir kase içinde fırına koyun ve nemli bir bez ile örtün. 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 hamuru fırına verin.

Manuel:

Nemli bir bezle örtün ve Kabartma evresi 2 ayarlarına göre kabarmaya bırakın.

Hamurun üzerine su sürün, ardından pişirin.

Ayar

Mayalı hamur kabartma

Kabartma evresi 1

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 30 dakika

Kabartma evresi 2

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma

Sıcaklık: 30 °C

Kabartma süresi: 15 dakika

Ekmek pişirme

Otomatik program

Ekmek | Beyaz ekmek | Kalıp

Program süresi: 70 dakika

Manuel

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 170 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 40 dakika

Raf seviyesi: 1

Beyaz ekmek (Kalıpsız)

Hazırlama süresi: 90 dakika
20 dilimlik

Hamuru için

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

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam tepsi

Hazırlanışı

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

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

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru hafifçe yoğurun, yaklaşık 25 cm uzunluğunda şekil verin ve cam tepsi üzerine çaprazlamasına koyun. Birden fazla kez 1 cm derinliğinde çizik atın.

Nemli bir bezle örtün ve Kabartma evresi 2 ayarlarına göre kabarmaya bırakın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın. Hamura su sürün.

Hamuru fırına verin ve pişirin.

Ayar

Mayalı hamur kabartma

Kabartma evresi 1
Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 30 dakika

Kabartma evresi 2

Özel uygulamalar | Mayalı hamur kabartma
Sıcaklık: 30 °C
Kabartma süresi: 15 dakika

Ekmek pişirme

Otomatik program

Ekmek | Beyaz ekmek | kalıpsız
Program süresi: 70 dakika

Manuel

Programlar: Üst/Alt Isıtma
Sıcaklık: 160 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35-45 dakika
Raf seviyesi: 2

Ekmek

Şekerli ekmek

Hazırlama süresi: 120 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 şekeri hamura katın. Hamura şekil verin, kalıba koyun ve 15 dakika daha kabarmaya bırakın.

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

Ekmekğin üzerine şeker serpin.

Otomatik program:

Hamuru fırına verin ve üstü kızarıncaya dek pişirin.

Manuel:

Hamuru fırına verin ve Pişirme adımı 2 ve 3'e uygun olarak üstü kızarıncaya dek pişirin.

Ayar

Otomatik program

Ekmek | Şekerli ekmek
Program süresi: 30 dakika

Manuel

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

Pişirme adımı 2
Sıcaklık: 190 °C
Pişirme süresi: 25 dakika

Pişirme adımı 3
Sıcaklık: 170 °C
Pişirme süresi: 5-10 dakika

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.

Pizza ve benzerleri

Pizza (Mayalı hamurdan)

Hazırlama süresi: 95 dakika

4 kişilik (cam tepside), 2 kişilik (fırın tepsisinde)

Hamur için (cam tepside)

21 g maya, yaş

140 ml ılık su

250 g buğday unu

1 çk. şeker

1 çk. tuz

½ çk. kekik, kurutulmuş

1 çk keklik otu, kurutulmuş

1 çk. sıvı yağ

Üstü için (cam tepside)

2 adet soğan

1 diş sarımsak

400 g konserve domates, soyulmuş,
doğranmış

2 yk. domates salçası

1 çk. şeker

1 çk keklik otu, kurutulmuş

1 adet defne yaprağı

1 çk. tuz

Karabiber

100 g Mozzarella peyniri

100 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Kızartmak için

1 yk. zeytinyağı

Hamur için (fırın tepsisinde)

10 g maya, yaş

70 ml ılık su

130 g buğday unu

½ çk. şeker

½ çk. tuz

1 çk. sıvı yağ

Kekik, kurutulmuş

½ çk keklik otu, kurutulmuş

Üstü için (fırın tepsisinde)

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 rendelenmiş Gouda peyniri

Kızartmak için

1 çk. zeytinyağı

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Oklava

Cam tepsi veya yuvarlak fırın tepsi ve
cam tepsi

Hazırlanışı

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

Hamuru top haline getirin, bir kaseye koyup üzerini nemli bir bezle örtün ve oda sıcaklığında 20 dakika boyunca kabarmaya bırakın.

Üstü için soğanı ve sarımsağı küp küp doğrayın. Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Soğanları ve sarımsağı kavurun. Domates, domates salçası, şeker, keklük 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.

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru açın ve cam tepsiye ya da yuvarlak fırın tepsisine koyun. Nemli bir bezle örtün ve oda sıcaklığında 10 dakika kabarmaya bırakın.

Sosu hamurun üstüne yayın, bunu yaparken yaklaşık 1 santimetrelilik bir kenar bırakın. Mozzarella dilimlerini dizin ve Gouda peyniri serpiştirin.

Pizzayı fırına verin ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Pizza, kiş vb. | Pizza | Mayalı hamur | Cam tepsi / Yuvarlak fırın tepsisi
Program süresi: 38 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo+
Sıcaklık: 180 °C
Güç: 150 W
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35-45 dakika
Raf seviyesi: 2

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 kişilik (cam tepside), 2 kişilik (fırın tepsisinde)

Hamur için (cam tepside)

100 g yemeklik Quark, %20 yağlı
3 yk. süt, %3,5 yağlı
3 yk. sıvı yağ
2 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
1 çk. tuz
1 çk. kabartma tozu
200 g buğday unu

Üstü için (cam tepside)

2 adet soğan
1 diş sarımsak
400 g konserve domates, soyulmuş,
doğranmış
2 yk. domates salçası
1 çk. şeker
1 çk keklik otu, kurutulmuş
1 adet defne yaprağı
1 çk. tuz
Karabiber
100 g Mozzarella peyniri
100 g Gouda peyniri, rendelenmiş

Kızartmak için

1 yk. zeytinyağı

Hamur için (fırın tepsisinde)

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

Üstü için (fırın tepsisinde)

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 rendelenmiş Gouda peyniri

Kızartmak için

1 çk. zeytinyağı

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Oklava

Cam tepsi veya yuvarlak fırın tepsi ve tel ızgara

Hazırlanışı

Üstü için soğanları 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 çirpın. Unu kabartma tozuyla karıştırın. Bunun yarısını hamura katıp karıştırın. Ardından geri kalanı katıp yoğurun.

Cam tepsiyi yağlayın. Hamuru açın ve cam tepsiye ya da yuvarlak fırın tepsiğine koyun.

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 | Cam tepsi / Yuvarlak fırın tepsiği
Program süresi: 45 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 170 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 40-55 dakika
Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

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

Pizza ve benzerleri

Quiche Lorraine

Hazırlama süresi: 65 dakika

4 kişilik

Hamuru için

125 g buğday unu

40 ml su

50 g tereyağı

Kaplaması için:

25 g tütülenmiş jambonm

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, tütülenmiş jambon, domuz pastırması ve jambonu küp küp doğrayın. Sarımsağı ve maydanozu kıyın. Tütülenmiş jambonu yapışmaz bir tavada kızartın. Domuz pastırmasını ve jambonu ekleyin ve soteleyin. Sarımsak ve maydanozu katıp karıştırın ve soğuma-ya bırakın.

Kremayı, yumurtaları ve muskatı çırpın.

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. | Quiche Lorraine

Program süresi: 42 dakika

Manuel

Programlar: Yoğun pişirme

Sıcaklık: 180 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 40-45 dakika

Raf seviyesi: 1

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 sonuz sayıda çeşitte hazırlanabilir, farklı baharatlar, soslar ve garnitürler ile sürekli farklı tatlar kazanır ve bu değişkenlikle kültürleri birbirine bağlar.

Ördek (doldurulmuş)

Hazırlama süresi: 135 dakika

4 kişilik

Ördek için

1 ördek (2 kg), pişirilmeye hazır

1 çk. tuz

Karabiber

1 çk. kekik

Doldurmak 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 kümes hayvanı eti suyu

125 ml beyaz şarap

125 ml portakal suyu

1 çk. nişasta

1 yk. soğuk su

Tuz

Karabiber

Aksesuarlar

Cam kızartma kabı

Tel ızgara

Gıda termometresi

4 adet kebab şişi

Hazırlanışı

Ördeği tuz, biber ve kekik ile tatlandırın.

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

Dolguyu ördeğin içine doldurun ve kebab şişleri ile kapatın.

Ördeği göğsü yukarıya bakacak şekilde cam kızartma kabına yerleştirin. Gıda termometresini batırın. Cam kızartma kabını tel ızgara üzerinde fırına verin ve yemeği pişirin.

30 dakika sonra 250 ml et suyunu ekleyin.

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

Nişastayı suyla karıştırın ve sosununla koyulaştırın. Ardından kaynatın. Tuz ve karabiber katın.

Ayar

Otomatik program

Et | Kümes hayvanları | Ördek

Program süresi: yaklaşık 70 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 180 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 95 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Açık

Pişirme süresi: yaklaşık 60 dakika

Raf seviyesi: 1

Kaz (doldurulmuş)

Hazırlama süresi: 100 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

Cam tepsi

Hazırlanışı

Kazın içini ve dışını tuz ile ovun.

Kazı göğüs tarafı yukarıya bakacak şekilde Gourmet kızartma kabına koyun. Gıda termometresini batırın. Gourmet kızartma kabını cam tepsi üstünde fırına verin.

30 dakika sonra sebze suyunu ekleyin, bundan sonra da her 30 dakikada bir kızartma suyunu üstünde gezdirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Kümes hayvanları | Kaz | doldurulmamış

Program süresi: yaklaşık 85 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 95 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Açık

Pişirme süresi: yaklaşık 85 dakika

Raf seviyesi: 2

Et

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 biber

1 çk. köri

Aksesuarlar

Tel ızgara

Cam tepsi

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 tel ızgaraya yerleştirin. Gıda termometresini batırın.

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne oturtun ve bu şekilde, butlar kapağa bakacak şekilde fırına verin. Tavuğu kızartın.

Ayar

Otomatik program

Et | Kümes hayvanları | Tavuk | bütün halinde

Program süresi: 50 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 180 °C

Güç: 300 W

İç sıcaklık: 85°C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 40-55 dakika

Raf seviyesi: 1

Hardal soslu tavuk

Hazırlama süresi: 30 dakika

4 kişilik

Malzemeler

250 g Crème fraîche (Taze krema)

1 diş sarımsak | dövülmüş

4 yk. hardal, tatlı

1 ½ çk. tuz

½ çk. kurutulmuş adaçayı

4 adet tavuk göğüs fileto (her biri 200 g), pişirilmeye hazır

Aksesuarlar

Kapaklı cam kızartma kabı

Cam tepsi

Hazırlanışı

Sos için taze krema, sarımsak, hardal, tuz ve adaçayını karıştırın.

Filetoları cam kızartma kabına koyun ve sosu üzerine dökün.

Cam kızartma kabını cam tepsi üzerine yerleştirin ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

Manuel:

Filetoları çevirin ve üzerinde sos gezdirin. Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Kümes hayvanları | Hardal soslu tavuk

Program süresi: 21 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 4 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 450 W

Pişirme süresi: 17 dakika

Faydalı bilgi

Alternatif olarak taneli hardal kullanılabilir.

Patlıcanlı tavuk

Pişirme süresi: 70 dakika + 4 saat marine süresi
4 kişilik

Tavuk için

4 adet tavuk göğüs fileto, pişirilmeye hazır

5 yk. zeytinyağı

2 diş sarımsak | ince kıyılmış

10 g zencefil, taze | ince rendelenmiş

1 ¼ çk. kimyon

1 çk. zerdeçal

1¼ çk. tatlı kırmızı biber

1 adet soğan | ince dilimler halinde

1 küçük patlıcan | küp küp doğranmış

2 ½ yk. bal

8 adet hurma, taze | dörde bölünmüş

2½ yk. limon suyu

Tuz

Karabiber

125 g yoğurt, %3,5 yağlı

Üzerine serpmek için

2½ yk. ince kıyılmış maydanoz

Aksesuarlar

Cam tepsi

Fırın kabı, mikrodalgaya uygun

Hazırlanışı

Filetoları ikiye bölün. Yağın yarısını sarımsak, zencefil, kimyon, zerdeçal ve biber ile karıştırın ve tavuk filetoları bunun içinde katıp en az 4 saat soğukta bekletin.

Soğan, patlıcan ve kalan yağ bir fırın kabına koyun.

Fırın kabını cam tepsi üzerinde fırına verin. Otomatik programı başlatın veya Pişirme adımı 1'e uygun olarak pişirin.

Otomatik program:

Bal, hurma ve tavuğu ilave edin, iyice karıştırın ve üstü açık olarak pişirmeye devam edin.

Manuel:

Bal, hurma ve tavuğu ilave edin, karıştırın ve üstü açık olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Servis etmeden önce limon suyunun yarısını ekleyin. Tuz ve karabiber katın. 5 dakika çekmesini bekleyin.

Yoğurdu kalan limon suyu ile karıştırın ve tavuğun üzerine dökün. Maydanoz ile süsleyin.

Ayar

Otomatik program

Et | Kümes hayvanları | Patlıcanlı tavuk
Program süresi: 30 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalgaya

Güç: 600 W

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Programlar: MD + Turbo ızgara

Sıcaklık: 180 °C

Güç: 300 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 20 dakika

Faydalı bilgi

Yanında kuskus veya pilav iyi gidecektir.

Tavuk but

Hazırlama süresi: 75 dakika

4 kişilik

Tavuk but için

2 yk. sıvı yağ

1 ½ çk. tuz

Karabiber

1 çk. toz kırmızı 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

Tel ızgara

Cam tepsi

Gourmet kızartma kabı

Hazırlanışı

Sıvı yağ, tuz, karabiber ve kırmızı biberi karıştırın ve bu karışımı butların üzerine sürün. Butları tel ızgaraya yerleştirin. Tel ızgarayı cam tepsi üstüne oturtun, fırına verin ve kızartın. 17 dakika sonra çevirin ve pişirmeye devam edin.

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.

Ayar

Otomatik program

Et | Kümes hayvanları | Tavuk | Tavuk but

Program süresi: 35 dakika

Manuel

Programlar: Turbo ızgara

Sıcaklık: 200 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 35 dakika

Raf seviyesi: 2

Hindi (doldurulmuş)

Hazırlama süresi: 200 dakika

8 kişilik

Doldurmak 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 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. mısır nişastası

2 yk. soğuk su

Tuz

Karabiber

Aksesuarlar

Gourmet kızartma kabı

Gıda termometresi

6 adet kürdan

Mutfak sicimi

Cam tepsi

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.

Hindiyeye 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 cam tepsi üstünde fırına verin ve pişirin.

30 dakika sonra et suyunu ekleyin, ardından her 30 dakikada bir kızartma suyunu üzerinde gezdirin.

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

Ayar**Otomatik program**

Et | Hindi | bütün halinde

Program süresi: 160 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 160 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 85[±]°C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Açık

Piştirme süresi: 140-170 dakika

Raf seviyesi: 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

250 ml su

Sos için

1 kutu konserve kayısı (280 g) | süzül-
müş

150 ml su

200 g krema

200 g Mangolu Chutney sosu

Tuz

Karabiber

Aksesuarlar

Cam tepsi

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 cam tepsi üzerinde fırına verin ve yemeği pişirin.

30 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: 120 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 160 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 85 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Açık

Piştirme süresi: 120 dakika

Raf seviyesi: 1

Dana fileto (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 120 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

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne 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.

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.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Dana filetoyu tel ızgaraya koyun ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Dana | Dana fileto | Düşük ısıda pişirme

Program süresi: 100 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 100 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 90 °C

İç sıcaklık: 57 °C

Pişirme süresi: yaklaşık 100 dakika

Dana fileto (Kızartma)

Hazırlama süresi: 90 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

Cam 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.

Dana filetoyu cam tepsiye koyun ve gıda termometresini batırın. Cam tepsiyi fırına verin ve dana filetoyu 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 so-teleyin.

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

Ayar

Otomatik program

Et | Dana | Dana fileto | Kızartma

Program süresi: 40 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma

Sıcaklık: 200 °C

İç sıcaklık: 57 °C

Booster: Açık

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: yaklaşık 35 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Kurutulmuş kuzu mantarı yerine çörek mantarı da kullanılabilir.

Dana incik

Hazırlama süresi: 150 dakika

4 kişilik

Dana incik için

2 yk. sıvı yağ
1 ½ çk. tuz
½ 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

Sos için

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

Aksesuarlar

Kapaklı Gourmet kızartma kabı
Cam tepsi
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 cam tepsi üstünde fırına verin ve üstünü kapatarak pişirin.

35 dakika sonra kapağı kaldırın, bir 30 dakika daha geçtikten sonra sonra et suyunun dörtte birini ekleyin. Bunu her 30 dakikada bir tekrarlayın.

Dana inciği ve sebzeleri fırından çıkarın. Karanfil soğandan çıkarın.

Sebzeleri ve kızartma suyunu bir tence-reye 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: 100 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma
Sıcaklık: 180 °C
İç sıcaklık: 76 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yaklaşık 100-130 dakika
Raf seviyesi: 1

Et

Dana sırt (Kızartma)

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

Gıda termometresi

Tel ızgara

Cam 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 tel ızgaraya koyun. Tel ızgarayı cam tepsi üzerine oturtun, fırına verin ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et Dana | Dana sırt | Kızartma

Program süresi: 60 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma

Sıcaklık: 200 °C

İç sıcaklık: 57 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: yaklaşık 50-80 dakika

Raf seviyesi: 1

Dana sırt (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 80 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

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak 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 tavadan alın ve gıda termometresini ete batırın.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Eti tel ızgaranın üstüne koyun ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Dana | Dana sırt | Düşük ısıda pişirme

Program süresi: 60 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 100 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 90 °C

İç sıcaklık: 54 °C

Pişirme süresi: yaklaşık 50 dakika

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

250 ml su

Sos için

250 g krema

1 çk. nişasta

1 yk. soğuk su

Tuz

Karabiber

Kızartmak için

2 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar

Tel ızgara

Gourmet kızartma kabı

El blenderi

Süzgeç, ince

Hazırlanışı

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. Suyu ve et suyunun yarısını ekleyin. Gourmet kızartma kabını tel ızgara üstünde fırına verin. Üstü kapalı olarak pişirin.

30 dakika sonra kapağı kaldırın.

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: 90 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma

Sıcaklık: 180 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 95 dakika

Raf seviyesi: 1

Kuzu but

Hazırlama süresi: 135 dakika

6 kişilik

Kuzu but için

3 yk. sıvı yağ
1 ½ çk. tuz
½ 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 cam kızartma kabı
Gıda termometresi
Tel ızgara

Hazırlanışı

Sıvı yağı tuz, karabiber, sarımsak ve baharatlı otlar ile karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti cam kızartma kabına koyun ve gıda termometresini ete batırın.

Cam kızartma kabını tel ızgara üzerinde 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: 100 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma
Sıcaklık: 180 °C
Güç: 80 W
İç sıcaklık: 76 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yaklaşık 90-120 dakika
Raf seviyesi: 1

Kuzu sırt (Kızartma)

Hazırlama süresi: 55 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

Cam 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 tel ızgaraya koyun ve gıda termometresini ete batırın. Tel ızgarayı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin. Eti pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Kuzu | Kuzu sırt | Kızartma

Program süresi: 45 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 180 °C

Güç: 80 W

İç sıcaklık: 65 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: yaklaşık 35-45 dakika

Raf seviyesi: 1

Kuzu sırt (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 120 dakika

4 kişilik

Malzemeler

2 yk. sıvı yağ

1 çk. tuz

Karabiber

3 adet kuzu fileto (her biri 300 g), pişirilmeye hazır

Aksesuarlar

Tel ızgara

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak 10 dakika önceden ısıtın.

Sıvı yağı tuz ve karabiber ile karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Kızartmak için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın. Etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Eti tavadan alın ve gıda termometresini ete batırın.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Eti tel ızgaranın üstüne koyun ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Kuzu | Kuzu sırt | Düşük ısıda pişirme

Program süresi: 100 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 100 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 90 °C

İç sıcaklık: 65 °C

Pişirme süresi: yaklaşık 100 dakika

Et

Sığır fileto (Kızartma)

Hazırlama süresi: 65 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

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

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 tel ızgaraya koyun ve gıda termometresini ete batırın. Tel ızgarayı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin. Eti pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Sığır eti | Sığır fileto | Kızartma

Program süresi: 55 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 200 °C

İç sıcaklık: 54 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 50 dakika

Raf seviyesi: 1

Sığır fileto (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 60 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

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne 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.

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.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Eti tel ızgaranın üzerine koyun ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Sığır eti | Sığır fileto | Düşük ısıda pişirme

Program süresi: 60 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 100 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 90 °C

İç sıcaklık: 54 °C

Pişirme süresi: yaklaşık 50 dakika

Et

Kuşbaşı et

Hazırlama süresi: 250 dakika

8 kişilik

Malzemeler

30 g tereyağı
3 yk. sıvı yağ
1,2 kg sığır eti, pişirilmeye hazır | kuşba-
şı 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 l et suyu
70 ml sirke

Aksesuarlar

Cam kızartma kabı
Tel ızgara

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.

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

Eti cam kızartma kabına koyun.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Cam kızartma kabını fırına verin ve yemeği pişirin. Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra eti çevirin.

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
Güç: Kapalı
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Programlar: MD + Turbo+
Sıcaklık: 180 °C
Güç: 300 W
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 180 dakika

Sığır rosto

Hazırlama süresi: 135 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 | irice küp küp doğranmış
50 g kereviz | irice küp küp doğranmış
1 adet defne yaprağı
500 ml et suyu
250 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
Tel ızgara
Süzgeç, ince
El blenderi

Hazırlanışı

Kızartmak için olan sıvı yağlı 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 tel ızgara üstünde fırına verin. Rostoyu pişirin.

60 dakika sonra kapağı kaldırın, kalan et suyunu ekleyin ve pişirmeye devam edin.

Sos için eti, defne yaprağını ve sebzelerin yarısını kaptan alın. Su ekleyin ve kızartma suyunu inceltin. 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: 120 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 190 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 120 dakika
Raf seviyesi: 1

Rozbif (kızartma)

Hazırlama süresi: 95 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

Tel ızgara

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Eti mühürlemek için olan sıvı yağlı 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.

Eti tel ızgaraya koyun ve gıda termometresini ete batırın. Tel ızgarayı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin. Eti 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 yoğurt-mayonez karışımına katın.

Remoulade sosa limon suyu, tuz ve şeker katın.

Ayar

Otomatik program

Et | Sığır eti | Rozbif | Kızartma

Program süresi: 50 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma

Sıcaklık: 200 °C

İç sıcaklık: 54 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: yaklaşık 50 dakika

Raf seviyesi: 1

Rozbif (düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 120 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

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne 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. 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.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Eti tel ızgara üzerine koyun ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Sığır eti | Rozbif | Düşük ısıda pişirme

Program süresi: 100 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 100 °C

İç sıcaklık: 54 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: 100 dakika

Rulo köfte

Hazırlama süresi: 75 dakika

10 kişilik

Malzemeler

1 kg kıyma

3 adet yumurta, orta boy

200 g galeta unu

1 çk. toz kırmızı biber

Tuz

Karabiber

Aksesuarlar

Cam tepsi

Hazırlanışı

Kıymayı yumurta, galeta unu, kırmızı toz biber, tuz ve karabiber ile karıştırın.

Kıymaya ekmek somununa benzer bir şekil verin ve cam tepsiye koyun.

Otomatik program:

Cam tepsiyi fırına verin ve rulo köfteyi pişirin.

Manuel:

Cam 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: 62 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 220 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 12 dakika

Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2

Programlar: MD + Turbo+

Güç: 150 W

Sıcaklık: 160 °C

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 45 dakika

Pişirme adımı 3

Programlar: Izgara

Kademe: 3

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 5-10 dakika

Jambon füme (Kızartma)

Hazırlama süresi: 90 dakika

4 kişilik

Jambon füme için

1 kg jambon füme, pişirilmeye hazır

Pesto sos için

50 g am 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

Cam tepsi

Gıda termometresi

El blenderi

Hazırlanışı

Eti cam tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın. Cam tepsiyi fırına verin ve eti pişirin.

Pesto sos için am fıstıklarınđ bir tavada kavurun. Domates, maydanoz, fesleğen ve sarımsağı irice doğrayın. am fıstığı, Parmesan ve ayçiçek yağı ile birlikte püre haline getirin. Zeytinyağını katın.

Ayar

Otomatik program

Domuz | Jambon füme | Kızartma

Program süresi: 40 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 180 °C

Güç: 300 W

İç sıcaklık: 63 °C

Booster: Kapalı

n ısıtma:

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: yaklaşık 40 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Zeytinyağına yatırılmamış kurutulmuş domateslerden 30 g yeterlidir. Yemeği hazırlamadan önce üstüne kaynar su dökün ve yaklaşık 10 dakika kaynar su da bekletin. Ardından suyu szn.

Jambon füme (Düşük ııda pişirme)

Hazırlama süresi: 125 dakika

4 kişilik

Jambon füme için

1 kg jambon füme, pişirilmeye hazır

Kızartmak için

1 yk. sıvı yağ

Aksesuarlar

Tel ızgara

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya fırını Pişirme adımı 1'e uygun olarak önceden ısıtın.

Kızartmak için olan sıvı yağı tavada kızdırın. Etin her yanını 1'er dakika mühürleyin.

Eti tavadan alın ve gıda termometresini ete batırın.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Eti tel ızgara üzerine koyun ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Domuz | Jambon füme | Düşük ııda pişirme

Program süresi: 110 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 100 °C

Booster: Kapalı

n ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 90 °C

İç sıcaklık: 63 °C

Pişirme süresi: yaklaşık 100 dakika

Köningsberg köftesi

Hazırlama süresi: 30 dakika

4 kişilik

Köfte için

40 g galeta unu

110 ml su

1 adet soğan

250 g kıyma

250 g kıyma

1 adet yumurta, orta boy

1 çk. tuz

Karabiber

Sos için

40 g tereyağı | yumuşak

40 g buğday unu

500 ml et suyu | soğuk

2 yk. krema

1 yk. kapari

1 çk. şeker

Aksesuarlar

Kapaklı cam kızartma kabı

Cam tepsi

Hazırlanışı

Galeta ununu su ile karıştırın ve şişmeye bırakın.

Soğanları ince ince doğrayın. Kıymayı ve soğanları galeta ununa ekleyin. Yumurta, tuz ve karabiber ile birlikte yoğurun. 8 adet top oluşturun ve cam kızartma kabına koyun.

Tereyağı ile unu karıştırın ve küçük porsiyonlar halinde köftelere ekleyin. Et suyunu ilave edin.

Cam tepsi üzerinde fırına verin. Otomatik programı başlatın veya üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

Otomatik program:

Sosu dikkatli bir şekilde karıştırarak pürüzsüz bir kıvama getirin. Krema, kapari ve şeker katın ve pişirmeye devam edin.

Manuell:

Sosu dikkatli bir şekilde karıştırarak pürüzsüz bir kıvama getirin. Krema, kapari ve şeker katın ve Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Domuz | Kapari soslu köfte

Program süresi: 14 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 450 W

Pişirme süresi: 4 dakika

Domuz rosto

Hazırlama süresi: 150 dakika

4 kişilik

Rosto için

2 yk. sıvı yağ

2 yk. hardal

1 çk. tuz

1/2 çk. karabiber

1/2 çk. kırmızı toz biber

1 kg domuz eti (üst veya alt but), pişirilmeye hazır

Ayrıca

500 ml sebze suyu

Sos için

300 ml su

100 g Crème fraîche (Taze krema)

1 çk. nişasta

1 yk. soğuk su

Tuz

Karabiber

Şeker

Aksesuarlar

Tel ızgara

Kapaklı cam kızartma kabı

Tel ızgara

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Sıvı yağı hardal, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ile karıştırın ve bu karışımı etin üzerine sürün.

Eti cam kızartma kabına koyun ve gıda termometresini ete batırın. Cam kızartma kabını tel ızgara üzerinde fırına verin. Rostoyu pişirin.

30 dakika sonra kapağı kaldırın, sebze suyunu ilave edin ve pişirmeye devam edin.

Eti fırından alın. Kızartma suyunu su ile inceltin ve bir tencereye koyun. 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: 100 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 160 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 85 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 100 dakika

Raf seviyesi: 1

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

Tel ızgara

Cam 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.

Etleri tel ızgaraya koyun ve gıda termometresini batırın. Tel ızgarayı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin. 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: 45 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma

Sıcaklık: 160 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 40 dakika

Raf seviyesi: 1

Et

Domuz fileto (Düşük ısıda pişirme)

Hazırlama süresi: 130 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

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne 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 tavada kızdırın. Etin her yanını 1'er dakika iyice mühürleyin.

Etləri tavadan alın ve gıda termometresini batırın.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Etləri tel ızgaraya koyun ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Domuz | Domuz fileto | Düşük ısıda pişirme

Program süresi: 110 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 100 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 2

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 90 °C

Pişirme süresi: 100 dakika

Roquefort soslu domuz fileto

Hazırlama süresi: 30 dakika

4 kişilik

Malzemeler

200 g Roquefort peyniri
2 adet soğan | küp küp doğranmış
2 yk. maydanoz | kıyılmış
125 g krema
50 ml beyaz şarap
3 yk. sıvı yağ
½ çk. tuz
Karabiber
1 kg domuz fileto, pişirilmeye hazır

Aksesuarlar

Kapaklı cam kızartma kabı
Cam tepsi

Hazırlanışı

Peyniri cam kızartma kabına koyun ve bir çatal ile ezin. Soğanları ve maydanozu ekleyin.

Krema, şarap ve yağı ilave edin. Tuz ve karabiber katın.

Etləri cam kızartma kabına koyun ve üzerine sosu dökün.

Cam kızartma kabını cam tepsi üzerine yerleştirin ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya etleri üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

Manuel:

Etləri çevirin ve üstü kapalı olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Ayar

Otomatik program

Et | Domuz | Roquefort soslu domuz fileto

Program süresi: 19 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 8 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 450 W

Pişirme süresi: 11 dakika

Tavşan budu

Hazırlama süresi: 80 dakika + 12 saat bekletme

6 kişilik

Malzemeler

2 adet tavşan budu (her biri 400 g), pişirilmeye hazır

500 ml yayık ayranı

Tuz

Karabiber

2 yk. 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. mısır nişastası

2 yk. su

Aksesuarlar

Kapaklı Gourmet kızartma kabı

Cam tepsi

Hazırlanışı

Butları yaklaşık 12 saat yayık ayranında bekletin. Bu süre içinde birçok kez çevirin.

Suyla yıkayın, kurulayın ve derilerini çıkarın. Tuz ve karabiber katın.

Sade yağlı 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 kabını cam tepsi üstünde fırına verin ve butları üstünü kapatarak pişirin.

15 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. Hepsinin kaynatın. Butları sosun içine geri koyun.

Ayar

Otomatik program

Et | Av hayvanı eti | Tavşan budu

Program süresi: 60 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma

Sıcaklık: 190 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 60 dakika

Raf seviyesi: 1

Ada tavşanı

Hazırlama süresi: 100 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
Tel ızgara

Hazırlanışı

Tavşanı 6 parçaya ayırın. Tuz ve karabiber ekip üzerine hardal sürün.

Tereyağını Gourmet kızartma kabında kızdırın. Domuz pastırması ve tavşan parçalarının her yanını mühürleyin. Soğanlar ve kekiği tereyağında soteleyin. Beyaz şarap ve suyu ilave edin.

Gourmet kızartma kabını tel ızgara üstünde fırına verin ve etleri 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: 35 dakika

Manuel

Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 180 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 35 dakika
Raf seviyesi: 1

Et

Geyik sırtı

Hazırlama süresi: 110 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

500 ml et suyu veya av eti suyu

Sos için

350 g konserve vişne (suyu süzölmüş olarak ağırılık)

200 ml vişne suyu (kavanozdan)

200 g krema

150 ml su veya marine suyu

1 yk. nişasta

1 yk. su veya marine suyu

Tuz

Karabiber

Şeker

Aksesuarlar

Mutfak sicimi

Gıda termometresi

Gourmet kızartma kabı

Tel ızgara

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 kurulaşın. Marine suyunu kenara koyun. Tuz, karabiber ve otları karıştırın ve eti bununla ovun. Eti tütsülenmiş jambon ile sarın, gerekirse bir mutfak sicimi ile bağlayın.

Eti Gourmet kızartma kabına koyun ve gıda termometresini ete batırın. Gourmet kızartma kabını tel ızgara üstünde fırına verin. Eti pişirin.

30 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 sırtı

Program süresi: 50 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma

Sıcaklık: 180 °C

İç sıcaklık: 70–78 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 50 dakika

Raf seviyesi: 1

Karaca sırtı

Hazırlama süresi: 110 dakika + 24 saat bekletme

6 kişilik

Et için

1,2 kg karaca sırtı, kemiksiz
1 ½ litre yayık ayrıntı
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)
1 yk. nişasta
2 yk. soğuk su
Tuz
Karabiber
Seker
Av eti baharat karışımı

Aksesuarlar

Kapaklı Gourmet kızartma kabı
Cam tepsi
Gıda termometresi

Hazırlanışı

Eti derisinden ayırın. Yaklaşık 24 saat yayık ayrıntıda bekletin. Bu süre içinde birçok kez çevirin.

Soğuk suyla yıkayın ve kurulayın. Av eti baharat karışımı, tuz ve karabiber katın.

Gourmet kızartma kabında sade yağ ile her yanını iyice mühürleyin. Eti gerekirse parçalayın.

Eti kaptan alın, cam tepsiye koyun ve gıda termometresini ete batırın. Cam tepsiyi fırına verin. 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: 35 dakika

Manuel

Programlar: Otomatik kızartma
Sıcaklık: 180 °C
İç sıcaklık: 72 °C
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: yaklaşık 35 dakika
Raf seviyesi: 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.

Balık

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.

Balık köri

Hazırlama süresi: 50 dakika

4 kişilik

Malzemeler

1 adet ananas, taze (400 g)
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet muz
600 g Norveç mezidi filetosu, pişirilmeye hazır
3 yk. limon suyu
125 ml beyaz şarap
125 ml ananas suyu
1½ çk. nişasta
½ çk. Cayenne biberi
2 yk. köri
1 ½ çk. tuz
1 çk. şeker

Aksesuarlar

Kapaklı cam kızartma kabı
Cam tepsi

Hazırlanışı

Ananasın kabuğunu soyun, dörde bölün, ortasını çıkarın ve küp küp doğrayın. Dolmalık biberi ince şeritler halinde ve muz dilimler halinde kesin.

Balığı irice küpler halinde kesin, bir kaseye koyun ve üzerinde limon suyu gezdirin. Ananas, biber ve muz ekleyin ve karıştırın.

Beyaz şarap, ananas suyu, nişasta, Cayenne biberi, köri, tuz ve şekeri karıştırın. Sosu balığın üzerine dökün.

Cam kızartma kabını cam tepsi üzerine yerleştirin ve fırına verin.

Otomatik program ile:
Otomatik programı başlatın. Körili balığı üstü kapalı olarak pişirin.

Manuel:

Körili balığı üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin. Balığı dikkatli bir şekilde karıştırın ve üstü kapalı olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Ayar

Otomatik program

Balık | Balık köri

Program süresi: 25 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 9 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 450 W

Pişirme süresi: 16 dakika

Faydalı bilgi

Yanında pilav iyi gidecektir.

Balık

Alabalık

Hazırlama süresi: 65 dakika

4 kişilik

Balık için

4 adet alabalık (her biri 250 g), pişirilmeye hazır

2 yk. limon suyu

Tuz

Karabiber

Doldurmak için

200 g kültür mantarı, taze

½ soğan

1 diş sarımsak

25 g maydanoz

Tuz

Karabiber

3 yk. tereyağı

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam 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.

Cam tepsiyi yağlayın. Alabalıkların içine karışımı doldurun ve cam tepsiye yan yana dizin. Üstüne tereyağı parçacıkları koyun.

Cam tepsiyi fırına verin ve balığı pişirin.

Ayar

Otomatik program

Balık | Alabalık

Program süresi: 20 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 75 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 20 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Alabalıkları limon dilimleri ve kızarmış tereyağı ile servis edin.

Sazan balığı

Hazırlama süresi: 65 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

Kapaklı cam kızartma kabı

Tel ızgara

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Suyu sirke ve beyaz şarapla birlikte
ocağa koyun ve kaynatın.

Pulları temizlenmemiş balığı suyun altın-
da dikkatli bir şekilde temizleyin.

İçini tuzlayın ve sirkeli suyun yarısını üs-
tüne dökün.

Balığı cam kızartma kabına koyun. Ka-
lan sirkeli suyu defne yaprağı ve karabi-
ber taneleriyle birlikte ilave edin.

Cam kızartma kabını tel ızgara üzerinde
fırına verin ve balığı pişirin.

Ayar

Otomatik program

Balık | Sazan

Program süresi: 40 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 75 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 40 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Balığı limon dilimleri ve kızarmış tereya-
ğı ile servis edin.

Balık

Deniz alası

Hazırlama süresi: 65 dakika

4 kişilik

Balık için

1 adet deniz alası (1 kg), bütün, pişirilmeye hazır

1 adet limon | sadece suyu

Tuz

Doldurmak 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

Kırmızı toz biber

Karabiber

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Tahta şişler

Cam 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.

Balığın içine bu karışımı doldurun. Balığı küçük tahta şişler ile kapatın.

Cam tepsiyi yağlayın. Balığı cam tepsiye koyun ve gıda termometresini balığa batırın. Cam tepsiyi fırına verin ve balığı pişirin.

Ayar

Otomatik program

Balık | Deniz alası

Program süresi: 40 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 75 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: yaklaşık 40 dakika

Raf seviyesi: 1

Somon fileto

Hazırlama süresi: 65 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

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Cam tepsi

Gıda termometresi

Hazırlanışı

Cam tepsiyi yağlayın.

Balıkları cam tepsiye koyun. Üzerinde limon suyu gezdirin. Tuz ve karabiber katın. Balık parçalarını tereyağı parçacıkları ile kaplayın ve üzerine dere otu serpin. Gıda termometresini batırın.

Cam tepsiyi fırına verin ve balığı pişirin.

Ayar

Otomatik program

Balık | Somon fileto

Program süresi: 20 dakika

Manuel

Programlar: MD + Otomatik kızartma

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 150 W

İç sıcaklık: 75 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Piştirme süresi: 20 dakika

Raf seviyesi: 1

Fırın yemekleri/Gratenler

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

5 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, kay-

natın ve kaynadıktan sonra peynirin yarısını, yumurta sarısını, muskat, tuz, karabiber ve limon suyunu katıp karıştırın.

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

Peynir sosunu hindibanın üzerine dökün ve kalan peyniri üzerine serpin.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Yemeği fırına verin üstü kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar

Otomatik program

Fırın yemekleri ve graten | Beyaz hindiba graten

Program süresi: 30 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Üst/Alt Isıtma

Sıcaklık: 200 °C

Booster: Açık

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 180 °C

Pişirme süresi: 25-40 dakika

Fırın yemekleri/Gratenler

Mantarlı tavuklu tart

Hazırlama süresi: 60 dakika

4 kişilik

Tart için

1 adet arpacık soğanı | ince kıyılmış
2 diş sarımsak | ince kıyılmış
1 sap pırasa, küçük | halkalar halinde
8 dilim tütsülenmiş jambon | şeritler halinde
200 g kültür mantarı | yaklaşık 1 cm büyüklüğünde küpler halinde
150 g istiridye mantarı | yaklaşık 1 cm büyüklüğünde küpler halinde
1 ½ çk. kurutulmuş kekik
Maydanoz | ince kıyılmış
1½ çk. hardal, taneli
Tuz
Karabiber
150 ml beyaz şarap
50 g tereyağı
60 g buğday unu
250 g krema
500 ml tavuk suyu
250 g milföy hamuru
2 adet tavuk göğüs fileto | yaklaşık 1 cm büyüklüğünde küpler halinde
4 adet tavuk but (derisiz ve kemiksiz), pişirilmeye hazır | yaklaşık 1 cm büyüklüğünde küpler halinde
2 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı

Kızartmak için

1 yk. sıvı yağ

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Mikroalgaya uygun, yuvarlak, yüksek kenarlı kalıp, Ø 26 cm
Tel ızgara

Hazırlanışı

Kızartmak için olan sıvı yağı bir tavada kızdırın. Arpacık soğanlarını kavurun. Sarımsak, pırasa ve tütsülenmiş jambonu ekleyin ve kızartın.

Kültür mantarlarını ve istiridye mantarlarını ekleyin ve pişirin.

Bir kaseye doldurun. Otları ve hardalı ekleyin. Tuz ve karabiber katın ve kenara koyun.

Beyaz şarabı bir tencereye koyun ve kısık ateşte kaynatın. Tereyağını ekleyin ve eritin. Unu katın ve pürüzsüz bir macun oluşuncaya kadar karıştırın. Krema ve tavuk suyunu ekleyin ve sürekli karıştırarak, kalın bir sos oluşuncaya dek kaynatın. Sosu bir kaseye doldurun.

Milföy hamurunu kalıbı kaplayacak şekilde kesin.

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

Mantar karışımını ve sosu karıştırın ve baharatlarını ekleyin. Tavuk parçalarını katıp karıştırın ve kalıba koyun.

Kalıbın kenarına yumurta beyazı sürün ve üzerine milföy hamuru koyun. Taşan milföy hamurunu kesin ve pişerken buharın çıkabilmesi için keskin bir bıçakla hamurda küçük çarpılar açın. Üzerine yumurta sarısı sürün.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Mantarlı tavuklu tartı fırına verin ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Fırın yemekleri ve graten | Tavuklu mantarlı tart

Program süresi: 25 dakika

Manuel

Piştirme adımı 1

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 200 °C

Booster: Açık

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Açık

Raf seviyesi: 1

Piştirme adımı 2

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 200 °C

Güç: 300 W

Piştirme süresi: 25 dakika

Fırın yemekleri/Gratenler

Peynirli patates graten

Hazırlama süresi: 55 dakika

4 kişilik

Graten için

600 g patates

75 g rendelenmiş Gouda peyniri

Üstü için

250 g krema

1 çk. tuz

Karabiber

Muskat

Üzerine serpmek için

75 g rendelenmiş Gouda peyniri

Kalıp için

1 diş sarımsak

Aksesuarlar

Fırın kabı, Ø 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 peynir ve krema karışımı 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: 28 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 170 °C

Güç: 300 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 28-35 dakika

Raf seviyesi: 1

Lazanya

Hazırlama süresi: 60 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 keklilik 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 tavayı kızdırın. Jambonları kızartın, kıymayı ekleyin ve karıştırarak kızartın. Soğanları ekleyin ve kısık ateşte pişirin. 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:

- 1/3 kıymalı domates sosu

- 4 yaprak lazanya

- 1/3 kıymalı domates sosu

- 1/2 mantar sosu

- 4 yaprak lazanya

- 1/3 kıymalı domates sosu

- 1/2 mantar sosu

Üzerine Gouda serpin, tel ızgara üstünde fırına verin ve üstü kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar

Otomatik program

Fırın yemekleri ve graten | Lazanya

Program süresi: 30 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 180

Güç: 300 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 30 dakika

Raf seviyesi: 1

Fırın yemekleri/Gratenler

Fırında makarna

Hazırlama süresi: 60 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 büyüklüğün-
de küpler halinde doğranmış

2 adet havuç, küçük | halka halka doğ-
ranmış

150 g Crème fraîche (Taze krema)

75 ml süt, %3,5 yağlı

Tuz

Karabiber

300 g biftek domates | büyük küpler ha-
linde doğranmış

100 g jambon, pişmiş | küp küp doğran-
mış

150 g otlu beyaz peynir | küp küp doğ-
ranmış

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.

Soğanları tereyağında kavurun. Biber ve havuçları ekleyin ve 5 dakika daha sote-
leyin.

Taze kremayı sütle çırpın ve sebzelere ekleyin. Tuz ve bolca karabiber katın.

Makarna, domates, jambon ve beyaz peyniri fırın kabına koyun. Sebze sosu-
nu ekleyip karıştırın.

Makarnanın üzerine Gouda serpin.

Makarnayı tel ızgara üstünde fırına ve-
rin. Üstü kızarıncaya kadar pişirin.

Ayar

Otomatik program

Fırın yemekleri ve graten | Fırında ma-
karna

Program süresi: 30 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 180 °C

Güç: 300 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 30 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Fırında makarna yapmak için önceki
günden kalan 350 g makarna da kulla-
nabilirsiniz.

Paella

Hazırlama süresi: 120 dakika

8 kişilik

Malzemeler

2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet kırmızı dolmalık biber
2 adet domates
300 g tavuk göğüs fileto, pişirilmeye hazır
300 g uzun taneli pirinç
200 g bezelye, dondurulmuş
300 g kalamar, dondurulmuş
300 g karides, dondurulmuş
200 g ayıklanmış midye, dondurulmuş
1 litre et suyu
6 bk. zeytinyağı
1 çk. tatlı kırmızı biber
½ çk. toz safran
Tuz
Karabiber

Aksesuarlar

Cam tepsi

Hazırlanışı

Soğan ve sarımsakları küpler halinde ince ince doğrayın. Dolmalık biberi şeritler halinde ve domatesleri iri küpler halinde kesin. Sebzeleri cam tepsi üzerine yayın.

Tavuk etini küp küp kesin. Pirinç, bezelye, kalamar, karides ve midyeler ile birlikte sebzelere ekleyin.

Cam tepsiyi fırına verin. Otomatik programı başlatın veya Pişirme adımı 1'e uygun olarak pişirin.

Sos için et suyu, zeytinyağı, kırmızı biber ve safranı karıştırın. Tuz ve karabiber katın.

Otomatik program:

Sosu Paella üzerine eşit bir şekilde dağıtın ve karıştırın. Paella'yı pişirmeye devam edin.

Manuel:

Sosu Paella üzerine eşit bir şekilde dağıtın ve karıştırın. Pişirme adımı 2'ye göre pişirin. Her 20 dakikada bir karıştırın.

Ayar

Otomatik program

Fırın yemekleri ve graten | Paella

Program süresi: 75 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 160 °C

Güç: 150 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 20 dakika

Pişirme adımı 2

Sıcaklık: 160 °C

Güç: 150 W

Pişirme süresi: 55 dakika

Fırın yemekleri/Gratenler

Kabak musakka

Hazırlama süresi: 65 dakika

4 kişilik

Musakka için

2½ yk. zeytinyağı

5 adet kabak, halka halka kesilmiş

1 adet soğan | halka halka kesilmiş

2 adet kırmızı biber | halka halka kesilmiş

1 diş sarımsak | ince kıyılmış

1 kutu konserve domates (400 g), bütün

2 yk. domates salçası

35 g nane | kıyılmış

Tuz

Karabiber

150 g İsviçre peyniri (ör. Gravyer) | dilimlenmiş

3 yk. buğday unu

500 g yoğurt, %3,5 yağlı

2 adet yumurta, orta boy

180 g peynir | rendelenmiş

Kalıp için

1 yk. tereyağı

Aksesuarlar

Fırın kabı, mikrodalgaya uygun

Tel ızgara

Hazırlanışı

Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Kabakları kızartın ve kenara koyun.

Soğan, sarımsak ve biber şeritlerini aynı tavada 4 dakika kızartın. Domates, domates salçası ve naneyi ekleyin. Tuz ve karabiber katın.

Fırın kabını yağlayın. Tabanına kabakların yarısını dizin, domates sosunun yarısını üstüne dökün ve peynir dilimleri ile

kaplayın. Üstünü domates sosu ile kaplayın ve son olarak kalan kabak dilimlerini eşit bir şekilde dağıtarak koyun.

Un, yoğurt, yumurta ve peyniri karıştırın, musakkanın üzerine yayın.

Kabı tel ızgara üstünde fırına verin. Musakkeyi pişirin.

Ayar

Otomatik program

Fırın yemekleri ve graten | Kabak musakka

Program süresi: 35 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo ızgara

Sıcaklık: 180 °C

Güç: 300 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 35 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Kabağın yerine patlıcan, balkabağı veya tatlı patates de kullanılabilir.

Gizli kahramanlar

Patates, pilav veya makarnayı neredeyse her gün bıkmadan yememiz bile tek başına, bunların sağlığımız ve sağlıklı, lezzetli beslenme üzerindeki etkisinin bir göstergesidir. Sayısız çeşitlilikte hazırlanabildiklerinden sağlıklı bir garnitürden çok daha fazlasıdır. Pazarda giderek daha fazla çeşidini bulabildiğimiz ve tazeliliği ve renk mükemmelliği ile her bir menüye özel, çekici bir vurgu katan sebzeler gibi bunlar da yemekleri birçok farklı yoldan tamamlayıp zenginleştirirler.

Garnitürler ve Sebzeler

Fırında patates

Hazırlama süresi: 35 dakika

4 kişilik

Malzemeler

4 adet patates (her biri 200 g)

1 yk. sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Aksesuarlar

Cam tepsi

Hazırlanışı

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

Patatesleri çatalla birden fazla yerinden delin. Sıvı yağı tuz ve karabiberle karıştırın, patatesleri buna bulayın.

Patatesleri cam tepsiye koyun.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Cam tepsiyi fırına verin. Patatesleri pişirin.

Patatesleri uzunlamasına ikiye bölün ve tereyağı ile servis edin.

Ayar

Otomatik program

Garnitürler ve sebzeler | Patates | Fırınlanmış patates

Program süresi: 27 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Turbo +

Sıcaklık: 200 °C

Booster: Açık

Ön ısıtma: Açık

Crisp function: Kapalı

Pişirme adımı 2

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 200 °C

Güç: 300 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 25 dakika

Raf seviyesi: 1

Kekik soslu fasulye

Hazırlama süresi: 35 dakika

4 kişilik

Malzemeler

750 g taze fasulye, dondurulmuş

50 ml su

150 g krema

150 g Crème fraîche (Taze krema)

2 çk. hardal

1 ½ çk. tuz

1 çk. nişasta

1 yk. kekik, kurutulmuş

Karabiber

Aksesuarlar

Kapaklı cam kap, Ø 23 cm

Cam tepsi

Hazırlanışı

Fasulyeleri cam kaba koyun.

Su, krema, taze krema, hardal, tuz, nişasta ve kekiği karıştırın. Karabiber katın.

Sosu sebzelere ekleyin ve karıştırın. Cam kabı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin.

Otomatik program:

Üstü kapalı olarak pişirin.

Manuel:

Üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin. Sebzeyi karıştırın ve Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Fasulyeleri yenilebilecek büyüklükte kesin ve servis yapın.

Ayar

Otomatik program

Garnitürler ve sebzeler | Kekik soslu fasulye

Program süresi: 30 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 450 W

Pişirme süresi: 10 dakika

Garnitürler ve Sebzeler

Maydanozlu kremalı havuç

Hazırlama süresi: 35 dakika

4 kişilik

Malzemeler

1 kg havuç | halkalar halinde kesilmiş
1 yk. tereyağı
100 ml sebze suyu
150 g krema
2 yk. beyaz şarap
1 çk. şeker
1 ½ çk. tuz
1 çk. nişasta
1 çk. hardal
1 yk. kıyılmış frenk maydanozu
Karabiber

Aksesuarlar

Kapaklı cam kap, Ø 23 cm
Cam tepsi

Hazırlanışı

Havuçları tereyağı ve sebze suyu ile birlikte cam kaba koyun.

Krema, beyaz şarap, şeker, tuz, nişasta, hardal ve maydanozu karıştırın. Karabiber katın. Sosu sebzelere ekleyin ve karıştırın. Cam kabı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin.

Otomatik program:

Üstü kapalı olarak pişirin.

Manuel:

Üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin. Sebzeyi karıştırın ve üstü kapalı olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Ayar

Otomatik program

Garnitürler ve sebzeler | Fr. maydanozlu kremalı havuç

Program süresi: 18 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 6 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 600 W

Pişirme süresi: 12 dakika

Kabuklu patates

Hazırlama süresi: 60 dakika

4 kişilik

Patates için

800 patates, düşük nişastalı (dağılmayan)

160 ml su

Otlı sos için

1 adet soğan

1 diş sarımsak

250 g yağsız Quark peyniri

100 g Crème fraîche (Taze krema)

2 yk. baharatlı ot, kıyılmış

Tuz

Karabiber

Somonlu sos için

150 g somon füme

200 g taze peynir

100 g Crème fraîche (Taze krema)

½ çk. kurutulmuş dereotu

Tuz

Karabiber

Aksesuarlar

Kapaklı cam kap, mikrodalgaya uygun,

Ø 23 cm

Cam tepsi

Hazırlanışı

Patatesleri yıkayın. Su ve tuzla birlikte cam kaba koyun. Cam kabı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin.

Otomatik program:

Üstü kapalı olarak pişirin.

Manuel:

Üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin. Patatesleri karıştırın ve üstü kapalı olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Otlı sos için soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın. Quark, taze krema ve otları katıp karıştırın. Tuz ve karabiber katın.

Somonlu sos için somonu şeritler halinde kesin. Taze peynir, taze krema ve dereotunu çirpin. Tuz ve karabiber katın.

Ayar

Otomatik program

Garnitürler ve sebzeler | Kabuklu patates

Program süresi: 26 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalgaya

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 9 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 300 W

Pişirme süresi: 17 dakika

Garnitürler ve Sebzeler

Pilav

Hazırlama süresi: 25 dakika

4 kişilik

Malzemeler

200 g Parboiled pirinç

400 ml su

1 çk. tuz

Aksesuarlar

Kapaklı cam kap, mikrodalgaya uygun,

Ø 23 cm

Cam tepsi

Hazırlanışı

Pirinci su ve tuzla birlikte cam kaba koyun. Cam kabı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin.

Otomatik program:

Üstü kapalı olarak pişirin.

Manuel:

Üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin. Pilavı karıştırın ve üstü kapalı olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Ayar

Otomatik program

Garnitürler ve sebzeler | Pirinç

Program süresi: 20 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 5 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 150 W

Pişirme süresi: 15 dakika

Haşlama patates

Hazırlama süresi: 40 dakika

4 kişilik

Malzemeler

900 patates, düşük nişastalı (dağılmayan)

120 ml su

1 çk. tuz

Aksesuarlar

Kapaklı cam kap, mikrodalgaya uygun, Ø 23 cm

Cam tepsi

Hazırlanışı

Patatesleri soyun ve yıkayın. Su ve tuzla birlikte cam kaba koyun.

Cam kabı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin.

Otomatik program:

Üstü kapalı olarak pişirin.

Manuel:

Üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin. Patatesleri karıştırın ve üstü kapalı olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Ayar

Otomatik program

Garnitürler ve sebzeler | Haşlama patates

Program süresi: 21 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 8 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 300 W

Pişirme süresi: 14 dakika

Garnitürler ve Sebzeler

Domatesli Risotto

Hazırlama süresi: 60 dakika

4 kişilik

Malzemeler

1 soğan, kırmızı | ince doğranmış
125 g Chorizo (İspanyol salamı) | küp küp doğranmış
2½ yk. zeytinyağı
1 kutu konserve domates (400 g), doğranmış
375 ml tavuk suyu
200 g Risotto pirinci
1 adet kabak, küçük küpler halinde doğranmış
30 g tereyağı
50 g sert peynir (Parmesan), rendelenmiş
2 yk. maydanoz | kıyılmış
100 g siyah zeytin, çekirdeksiz | ince ince kıyılmış
2 yk. frenk soğanı | kıyılmış
60 g keçi peyniri
50 g fesleğen yaprağı | elle koparılmış

Aksesuarlar

Kapaklı fırın kabı (mikrodalgaya uygun)
Cam tepsi

Hazırlanışı

Soğan, salam ve zeytinyağını fırın kabına koyun.

Tel ızgarayı cam tepsi üstüne koyun ve fırına verin. Otomatik programı başlatın veya Pişirme adımı 1'e uygun olarak pişirin.

Otomatik program:

Domatesleri, tavuk suyunu ve pirinci ekleyin ve pişirmeye devam edin.

Manuel:

Domatesleri, tavuk suyunu ve pirinci ekleyin ve Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Otomatik program:

Kabağı ilave edin, iyice karıştırın ve pişirmeye devam edin.

Manuel:

Kabağı ekleyin, iyice karıştırın ve Pişirme adımı 3'e uygun olarak pişirin.

Risotto'yu 2 dakika demlenmeye bırakın. Tereyağı ve Parmesan peynirini ekleyin.

Servis etmeden önce maydanoz, zeytin ve frenk soğanını katın. Keçi peyniri ve fesleğen ile süsleyin.

Ayar

Otomatik program

Garnitürler ve sebzeler | Domatesli Risotto

Program süresi: 21 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalgaya

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 3 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 8 dakika

Pişirme adımı 3

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 10 dakika

Önemli olan keyiftir

Hafif bir çorba, baştan çıkarıcı bir menü için ideal bir başlangıçtır, ama aynı zamanda az kalorili ve lezzetli bir ana öğündür. Beslenmemizi zenginleştiren neredeyse her şey, patatesler, sebzeler, balık ve daha birçok malzeme baharatlar ve çeşnilerle tatlandırılarak, isterseniz kremayla zenginleştirilerek ruhu şenlendiren ve ferahlatan bir çorbada bir araya getirilebilir. Ayrıca psikologlar da çorbanın diğer bir iç açıcı etkisini, çorba içmenin gerilmiş sinirleri gevşettiğini ve neşelendirdiğini teyit ediyor.

Çorbalar ve Sulu Yemekler

Custard Royale (Yumurta kreması)

Hazırlama süresi: 45 dakika

6 kişilik

Custard Royale için

6 adet yumurta, orta boy

300 ml süt, %3,5 yağlı

¼ çk. tuz

Kalıp için

1 çk. tereyağı

Aksesuarlar

Fırın kabı, mikrodalgaya uygun,

20 cm x 20 cm

Streç film, ısıya dayanıklı

Tel ızgara

Hazırlanışı

Yumurtaları ve sütü köpürtmeden çirpin.

Ardından tuz katın.

Fırın kabını yağlayın. Yumurta karışımını doldurun ve streç film ile üstünü kapatın.

Kabı tel ızgara üstünde fırına verin. Pişirin.

Ayar

Otomatik program

Çorbalar/Sulu yemekler | Yumurta kreması

Program süresi: 19 dakika

Manuel

Programlar: MD + Turbo+

Sıcaklık: 95 °C

Güç: 150 W

Crisp function: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Piştirme süresi: 19-24 dakika

Raf seviyesi: 1

Balkabağı çorbası

Hazırlama süresi: 55 dakika

6 kişilik

Çorba için

750 g balkabağı | küp küp doğranmış

1 adet soğan | küp küp doğranmış

125 ml süt, %3,5 yağlı

375 ml sebze suyu

1 ½ çk. tuz

2 çk. şeker

1 yk. tereyağı

1 yk. Crème fraîche (Taze krema)

Karabiber

Süslemek için

6 yk. krema

1 yk. kabak çekirdeği | irice kıyılmış

Aksesuarlar

El blenderi

Cam tepsi

Kapaklı cam kap, mikrodalgaya uygun,

Ø 23 cm

Hazırlanışı

Balkabağı ve soğanları cam kaba koyun.

Süt, sebze suyu, tuz ve şekeri ekleyin ve karıştırın. Cam tepsi üzerinde fırına verin. Otomatik programı başlatın veya üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

Manuel:

Çorbayı karıştırın ve üstü kapalı olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Otomatik program:

Çorbayı karıştırın ve üstü kapalı olarak pişirmeye devam edin.

Çorbayı püre haline getirin, bu arada tereyağı ve taze kremayı ilave edin. Karabiber katın.

Servis için çorbayı krema ve kabak çekirdekleri ile süsleyin.

Ayar

Otomatik program

Çorbalar/Sulu yemekler | Bal kabağı çorbası

Program süresi: 22 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalgaya

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 450 W

Pişirme süresi: 12 dakika

Çorbalar ve Sulu Yemekler

Minestrone

Hazırlama süresi: 40 dakika

4 kişilik

Malzemeler

50 g domuz pastırması
1 adet soğan
150 g kereviz
2 adet domates
150 g havuç
100 g taze fasulye, dondurulmuş
100 g bezelye, dondurulmuş
50 g makarna (küçük midye makarna)
1 yk. İtalyan ot karışımı, dondurulmuş
1 l sebze suyu
100 g sert peynir (Parmesan), parça halinde

Aksesuarlar

Cam tepsi
Kapaklı cam kap, mikrodalgaya uygun,
Ø 23 cm

Hazırlanışı

Domuz pastırmasını ve soğanları küp küp doğrayın. Kereviz ve domatesleri küp küp doğrayın, havuçları halkalar halinde doğrayın. Hepsini cam kaba koyun.

Fasulye, bezelye, makarna ve otları sebze suyu ile birlikte katın ve karıştırın. Cam kabı cam tepsi üstüne koyun. Otomatik programı başlatın veya üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

Manuel:

Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Yemeği karıştırın ve üstü kapalı olarak pişirmeye devam edin.

Parmesan peynirini rendeleyin ve yemeğin üzerine serpin.

Ayar

Otomatik program

Çorbalar/Sulu yemekler | Minestrone
Program süresi: 25 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1
Programlar: Mikrodalgaya
Güç: 850 W
Pişirme süresi: 10 dakika
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 450 W
Pişirme süresi: 15 dakika

Faydalı bilgi

Makarna yerine 150 g küp küp doğranmış patates de kullanılabilir.

Domates çorbası

Hazırlama süresi: 40 dakika

4 kişilik

Çorba için

250 g havuç | halka halka doğranmış
1 adet soğan | küp küp doğranmış
1 yk. tereyağı
850 konserve domates (suyu süzölmüş olarak ağırılık)
350 ml sebze suyu
1 çk. tuz
1 çk. şeker
Karabiber

Süslemek için

100 g krema
12 yaprak fesleğen

Aksesuarlar

Kapaklı cam kap, mikrodalgaya uygun,
Ø 23 cm
Cam tepsi
El blenderi

Hazırlanışı

Havuçları, soğanları, tereyağını, domatesleri, sebze suyunu, tuz ve şekerini cam kaba koyun. Cam kabı cam tepsi üzerinde fırına verin. Otomatik programı başlatın veya üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

Otomatik program:

Çorbayı karıştırın ve pişirmeye devam edin.

Manuel:

Çorbayı karıştırın ve Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Çorbayı püre haline getirin. Karabiber katın.

Kremayı çırparak yarı katı hale getirin ve fesleğenleri kıyın. Servis etmeden önce krema ve fesleğen ile süsleyin.

Ayar

Otomatik program

Çorbalar/Sulu yemekler | Domates çorbası

Program süresi: 35 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: Mikrodalgaya

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 11 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 450 W

Pişirme süresi: 24 dakika

Çorbalar ve Sulu Yemekler

Lahana yemeği

Hazırlama süresi: 65 dakika

4 kişilik

Malzemeler

200 g kıyma
½ çk. tuz
½ çk. tatlı kırmızı toz biber
Karabiber
1 adet soğan
250 g patates
100 g pırasa
250 g beyaz lahana
250 g kırmızı pancar
250 ml et suyu
1 ½ çk. tuz
150 g Crème fraîche (Taze krema)
1 yk. maydanoz | kıyılmış
2 yk. kırmızı şarap sirkesi

Aksesuarlar

Rende
Cam tepsi
Kapaklı cam kap, mikrodalgaya uygun,
Ø 23 cm

Hazırlanışı

Kıymayı tuz, kırmızı biber ve karabiberle yoğurun. Küçük yuvarlak toplar oluşturun ve cam kaba koyun.

Soğan ve patatesleri küp küp doğrayın. Pırasayı halkalar halinde doğrayın. Lahanaı doğrayın. Pancarı irice rendele-yin.

Sebzeleri köftelerin üzerine yayın. Et su-yu ve tuz ekleyin. Cam tepsi üzerinde fı-rına verin. Otomatik programı başlatın veya üstü kapalı olarak Pişirme adımı 1'e göre pişirin.

Otomatik program:

Yemeği karıştırın ve üstü kapalı olarak pişirmeye devam edin.

Manuel:

Yemeği karıştırın ve üstü kapalı olarak Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Taze krema ve maydanozu katıp karıştı-rın. Kırmızı şarap sirkesi katın.

Ayar

Otomatik program

Çorbalar/Sulu yemekler | Beyaz lahana
Program süresi: 30 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1
Programlar: Mikrodalgalı
Güç: 850 W
Pişirme süresi: 10 dakika
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Güç: 450 W
Pişirme süresi: 20 dakika

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.

Tatlılar

Tereyağlı ekmek tatlısı

Hazırlama süresi: 40 dakika + 20 dakika çekmesi için
10 kişilik

Malzemeler

14 dilim beyaz ekmek
70 g tuzsuz, yumuşak tereyağı
8 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı
150 g şeker
1 adet vanilya baklası
300 ml süt, %3,5 yağlı
300 g krema
100 g kuru üzüm

Üzerine serpmek için

1 yk. şeker

Kalıp için

1 yk. tereyağı

Aksesuarlar

Fırın kabı, alçak
Tel ızgara

Hazırlanışı

Fırın kabını yağlayın.

Ekmeğin kabuklarını kesip çıkarın. Ekmek dilimlerine tereyağı sürün ve çaprazlamasına ikiye bölün.

Yumurta sarısı ve şekeri çırpın.

Vanilya baklasını boylamasına ikiye bölün ve süt ve krema ile birlikte bir tencere ısıtın.

Vanilya baklalarını tencereden alın ve sütü sürekli karıştırarak yavaş yavaş yumurta-şeker karışımına katın.

Ekmeğin yarısını fırın kabına eşit olarak yayın. Üzerine kuru üzümleri serpin ve kalan ekmekleri bunun üzerine yayın.

Sıcak yumurtalı sütü eşit olarak üzerine dökün ve 20 dakika çekmeye bırakın.

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

Ardından üzerine şeker serpin.

Manuel:
Ayarları Pişirme adımı 2'ye göre yapın.

Ekmeğin tatlısını fırına verin ve pişirin.

Ayar

Otomatik program

Tatlılar | Tereyağlı ekmek pudingi
Program süresi: 30 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1
Programlar: Turbo +
Sıcaklık: 190 °C
Booster: Açık
Ön ısıtma: Açık
Crisp function: Kapalı
Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2
Programlar: MD + Turbo+
Sıcaklık: 190 °C
Güç: 80 W
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 25 dakika

Krem karamel

Hazırlama süresi: 65 dakika + 4-5 saat soğukta bekletme
10 kişilik

Karamel için

150 g şeker
80 ml su

Krema için

1 adet vanilya baklası
500 ml süt, %3,5 yağlı
75 g şeker
250 g krema
2 adet yumurta, orta boy
4 adet yumurta, orta boy | sadece sarısı

Aksesuarlar

Cam fırın kabı, Ø 22 cm
Streç film, ısıya dayanıklı
Tel ızgara

Hazırlanışı

Karamel için, şekeri suyla birlikte bir tencerede karıştırın ve altın sarısı ile kahverengi bir renk alıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Karamelın çok kararmasına dikkat edin, aksi takdirde tadı acılaştır.

Karameli kaba koyun ve soğumaya bırakın.

Krema için vanilya baklasını boylamasına kesip açın ve içini bir bıçakla kazıyın. Sütü şeker, vanilya baklasının içi ve kabuğu ile birlikte kaynatın.

Kremayı katın ve karışımı yaklaşık 60°C'ye soğumaya bırakın.

Yumurtaları ve yumurta sarılarını çırpın ve süt-krema karışımına katıp karıştırın. Vanilya baklasını çıkarın.

Karışımı fırın kabına koyun ve üstünü streç film ile kapatın. Kabi tel ızgara üstünde fırına verin. Krem karameli pişirin.

4-5 saat soğumaya bırakın ve mümkünse gece boyunca buzdolabında bırakın.

Krem karamelın kalıptan iyi bir şekilde çıkabilmesi için yaklaşık 2-3 dakika sıcak suda tutun. Krem karameli dikkatli bir şekilde kalıptan ayırın ve çevirerek bir tabağa alın.

Ayar

Programlar: MD + Turbo+
Sıcaklık: 95 °C
Güç: 150 W
Booster: Kapalı
Ön ısıtma: Kapalı
Crisp function: Kapalı
Pişirme süresi: 25 dakika
Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Krem karameli köpük krema ve taze orman meyveleri ile servis edin.

Tatlılar

Meyveli kırıntı kek

Hazırlama süresi: 40 dakika

6 kişilik

Ayrıca

800 g elma | dilimlenmiş

65 g şeker

200 g yaban mersini, taze

75 g buğday unu

90 g şeker, esmer

2 çk. toz tarçın

60 g tereyağı

50 g yulaf gevreği

50 g pikan cevizi

Kalıp için

1 yk. tereyağı

Aksesuarlar

Fırın kabı, mikrodalgaya uygun, Ø 25

cm

Cam tepsi

Hazırlanışı

Fırın kabını yağlayın.

Elma dilimlerini fırın kabına dizin ve üzerine şeker serpin. Kabı cam tepsi üstüne koyun. Otomatik programı başlatın veya Pişirme adımı 1'e uygun olarak pişirin.

Bu arada un, şeker ve tarçını karıştırın. Tereyağı, yulaf gevreği ve pikan cevizlerini ekleyin ve yoğurun.

Otomatik program:

Önce yaban mersinlerini, ardından hazırladığınız kırıntı hamurunu elmanın üzerine yayın ve pişirmeye devam edin.

Manuel:

Önce yaban mersinini, ardından hazırladığınız kırıntı hamurunu elmanın üzerine yayın ve Pişirme adımı 2'ye göre pişirin.

Keki 10 dakika soğumaya bırakın.

Ayar

Otomatik program

Tatlılar | Meyveli kırıntı pastası

Program süresi: 24 dakika

Manuel

Pişirme adımı 1

Programlar: MD + Turbo ızgara

Güç: 300 W

Sıcaklık: 180 °C

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Pişirme adımı 2

Güç: 300 W

Sıcaklık: 180 °C

Pişirme süresi: 14 dakika

Faydalı bilgi

Elma yerine armut, kayısı, şeftali veya benzeri meyveler kullanılabilir. Yaban mersini yerine, ahududu, çilek vb. ya da muz dilimleri koyabilirsiniz. Meyveli kırıntı keki köpük krema veya yoğurt ile servis edin.

Quark suflesi

Hazırlama süresi: 20 dakika

4 kişilik

Malzemeler

500 g yağsız Quark peyniri

2 adet yumurta, orta boy

100 g şeker

8 g vanilya şekeri

4 yk. limon suyu

125 g kuru üzüm

37 g puding tozu (vanilyalı)

½ çk. kabartma tozu

2 yk. galeta unu

30 g tereyağı

Aksesuarlar

Fırın kabı, mikrodalgaya uygun, Ø 22

cm

Cam tepsi

Hazırlanışı

Quark, yumurta, şeker, vanilya şekeri, limon suyu ve kuru üzümleri çırpın.

Puding tozunu ve kabartma tozunu karıştırın ve karışıma katın. Karışımı fırın kabına doldurun, üzerine galeta unu serpin ve tereyağı parçacıklarını üzerine dağıtın.

Fırın kabını cam tepsi üzerinde fırına verin. Quark suflesini pişirin.

Ayar

Otomatik program

Tatlılar | Quark sufle

Program süresi: 10 dakika

Manuel

Programlar: Mikrodalga

Güç: 850 W

Pişirme süresi: 10 dakika

Raf seviyesi: 1

Faydalı bilgi

Alternatif: vanilyalı puding yerine 125 g irmik kullanabilirsiniz.

Tatlılar

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, Ø 6 cm

Cam tepsi

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 cam tepsiye koyun ve fırına verin. Tartoletleri pişirin.

Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın ve vanilya sosuna katın. Tatlı tabaklarına eşit bir şekilde bölüştürün.

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: MD + Turbo+

Sıcaklık: 150 °C

Güç: 80 W

Booster: Kapalı

Ön ısıtma: Kapalı

Crisp function: Kapalı

Pişirme süresi: 17-25 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

İnternet: www.miele.com.tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Üretici Adresi:

Almanya
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Yemek Tarifleri H 7000 BM

M.-Nr. 11 197 630 / 02

tr-TR