

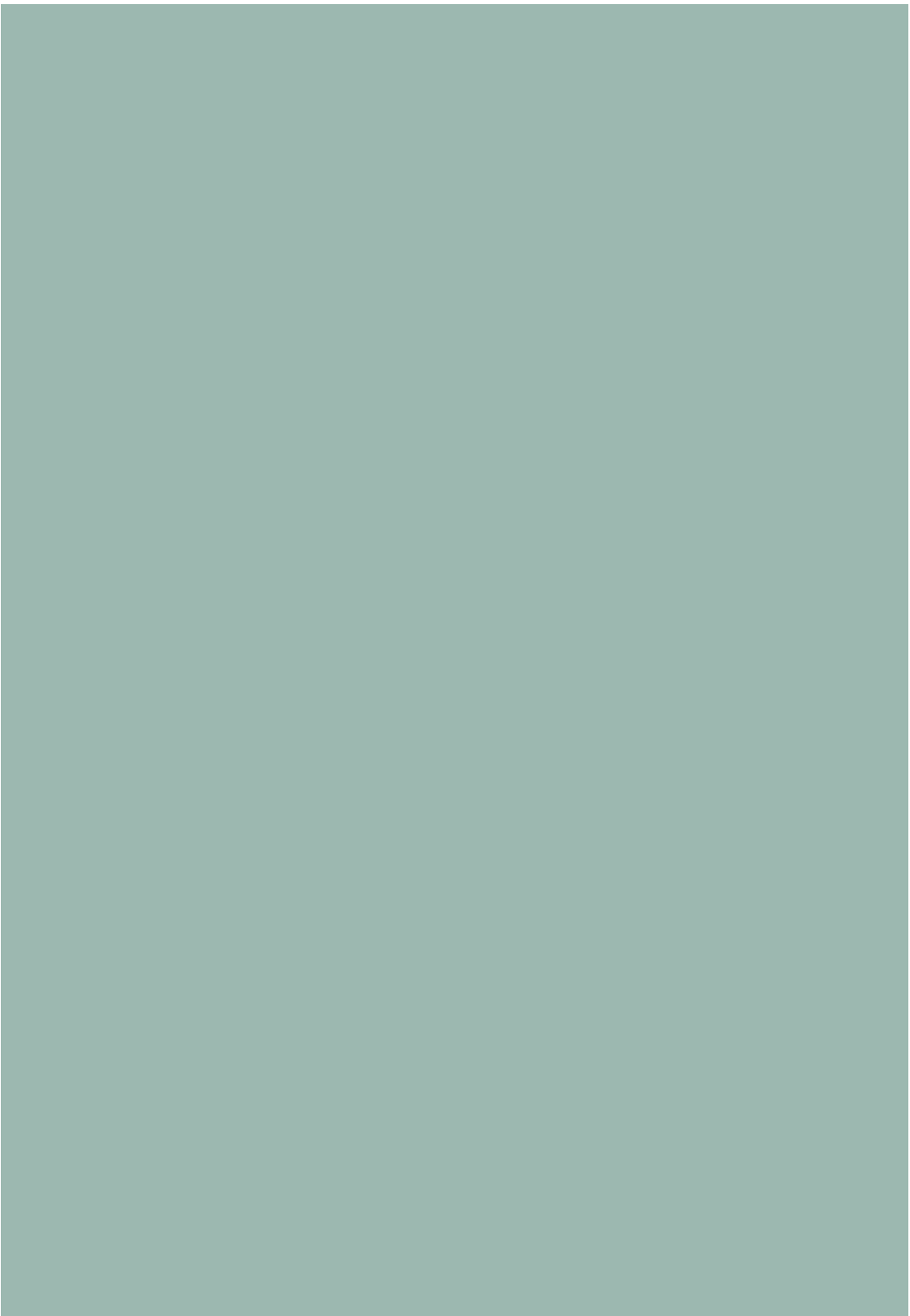
Homend

Serving life

YEMEK TARİFİ KİTABI

Airfryday2502H





01 ELMA CİPSİ

02 PATATES KIZARTMASI

03 ÇITIR BRÜKSEL LAHANASI

04 CHEESEBURGER

05 KIZARMIŞ LİMONLU TAVUK

06 ÇİLEKLİ CUPCAKE

07 ÇİKOLATALI KEK

08 TAVUK KANAT

09 IZGARA BALIK FİLETO

10 PİZZA

11 KÖZLENMİŞ MISIR

12 İTALYAN USULÜ İSTAKOZ

13 KARİDES KROKET

14 KIZARMIŞ BEBEK PATATES

15 KÖZLENMİŞ TATLI PATATES

ELMA CİPSİ

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

01

MALZEMELER

Küçük boy elma

HAZIRLANIŞI

1. Elmayı ince dilimler halinde doğrayın. Ardından kâğıt havlu ile kurulayın.
2. Doğranmış elma dilimlerini Airfryday'inize yerleştirip, sıçramaya karşı koruma kapağını taktıktan sonra 90°C'de 60 dakika boyunca pişirin.
3. Pişirme tamamlandığında, elma dilimlerini 30 dakika boyunca Airfryday'inizde bırakın.
4. Sonrasında elma dilimlerini Airfryday'inizden çıkarın ve elma çipsleriniz hazır! 5 dakika rafta soğumaya bıraktıktan sonra servis yapabilir, afiyetle yiyebilirsiniz.

**Paslanmaz çelik sıçramaya karşı koruma kapağı aksesuarının kullanılması gerekmektedir.*



PATATES KIZARTMASI

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

02

MALZEMELER

2-3 adet yıkanmış patates
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Sarımsak tozu
Pul biber
Arzuunuza göre baharatlar

HAZIRLANIŞI

1. Patatesleri yaklaşık 5 cm kalınlığında, patates kızartması yapılacak şekilde dilimleyin.
2. Dilimlenmiş patatesleri en az 30 dakika suda bekletin. Ardından iyice süzün ve kâğıt havluyla kurulayın.
3. Airfryday'inizde, 180°C sıcaklık ayarında ön ısıtma yapın.
4. Patatesleri ve yağı, büyük bir kapta iyice karıştırın. Sonrasında patatesleri Airfryday'inizin sepetine yerleştirin.
5. Zamanlayıcıyı 25 dakikaya ayarlayın.
6. Her 5 dakikada bir sepeti, Airfryday'inizden dışarı doğru kaydırarak çıkartın ve patatesleri sallayarak karıştırın.
7. Süre dolana ve patatesler kızıl kahverengi rengini alana kadar pişirin. Tuz ile lezzetlendirdikten sonra, çıtır çıtır kızarmış patateslerinizi dilediğiniz gibi servis edin.





CHEESE- BURGER

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

04

MALZEMELER

180 g kıyılmış dana eti
80 g doğranmış soğan
25 g doğranmış düğme mantarı
20 g doğranmış parmesan peyniri
5 adet mini burger ekmeği
10 g katkısız un
1 adet yumurta
2 g biberiye
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 tutam karabiber
5 adet dilimlenmiş peynir
Salata yeşillikleri
İnce dilimlenmiş domates

HAZIRLANIŞI

1. Kıyma, soğan, mantar ve parmesan peynirini karıştırarak, tuz ve şeker ilave edin. Ardından karabiber, katkısız un, yumurta ve biberiye ekleyerek iyice karıştırın.
2. Yapılan karışımı 5 parçaya ayırın. Her parçaya hamburger köftesi şeklini verin.
3. Dana burger köftesini Airfryday'inizin ızgara tepsisine yerleştirin ve 3 dakika boyunca 200°C'de pişirin. Daha sonra ısıyı 180°C düşürün ve bu şekilde 5 dakika daha pişirin. Pişirdikten sonra köfteyi ızgaradan alın.
4. Her bir burger ekmeğini ortadan ikiye kesin, ekmeğin arasına bir dilim peynir yerleştirerek Airfryday'de 180°C'de pişirdikten sonra fritözden alın.
5. Her ekmeğin arasına hazırladığınız dana burger köftesi, yeşillik ve ince dilimlenmiş domatesleri ekleyerek servis yapın.



KIZARMIŞ LİMONLU TAVUK

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

05

MALZEMELER

- 1 adet 1,4 kg bütün tavuk
- 2 adet limon
- 2 adet lime (yeşil limon)
- 2 çay kaşığı iri taneli tuz
- 3 yemek kaşığı bal
- 30 g ılık su

HAZIRLANIŞI

1. Tavuğu iyice yıkadıktan sonra kurulayın.
2. Limon ve lime kabuğu rendesini ve suyunu iri taneli tuz ile karıştırarak marine sosunu hazırlayın.
3. Hazırladığınız marine sosunu ikiye bölün ve bir kısmına 1 yemek kaşığı bal ekleyerek karıştırın. Yapılan bu karışımı tavuğun iç kısmındaki tüm boşluklara yedirin. Kalan karışımı ise tavuğun üzerine sürün ve bir gece buzdolabında bekletin.
4. Tavuğu Airfryday'e yerleştirip 200°C'de 30 dakika boyunca pişirin.
5. Kalan balı suyla karıştırın ve bu karışımın yarısını fırça yardımıyla tavuğun deri kısmının her yerine sürün. 3 dakika boyunca 200°C'de pişirmeye devam edin.
6. Bu işlem tamamlandığında, karışımın geriye kalan kısmını da fırça yardımıyla tavuğun üzerine sürerek 3 dakika daha 200°C sıcaklıkta pişirin.
7. Kızarmış limonlu tavuğunuzu dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.





ÇİKOLATALI KEK

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

07

MALZEMELER

- 3 yumurta
- ½ su bardağı ekşi krema
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 çubuk tereyağı (oda sıcaklığında bekletilmiş)
- ⅓ su bardağı kakao tozu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- ½ çay kaşığı karbonat
- 2 çay kaşığı vanilya

HAZIRLANIŞI

- Airfryday'inize 160°C sıcaklık ayarında ön ısıtma yapın.
- Tüm malzemeleri düşük devirde mikser yardımıyla karıştırın.
- Hazırlanan karışımı fırın aparatına ilave edin.
- Airfryday'in sepetine yerleştirdikten sonra gövdeye doğru kaydırın.
- Zamanlayıcıyı 25 dakikaya ayarlayın.
- Zamanlayıcı uyarı verdiğinde, kekin pişkinliğini kontrol edin. Yeterli değilse 5 dakika daha pişirin.
- Keki, tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.
- Kekinizi, damak zevkinize göre çikolata sosuyla süsleyin ve tadını çıkarın.



TAVUK KANAT

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MALZEMELER

- 10 adet orta boy tavuk kanadı
- 20 g ince doğranmış zencefil
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 10 adet küçük dilimlenmiş limon
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş gül
- 4 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı istiridye sosu
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış taze soğan

HAZIRLANIŞI

1. Tavuk kanatlarını zencefil, soya sosu ve sıvı yağ ile karıştırın ve ardından fırın tepsisine yerleştirin. 6 dakika boyunca 200°C’de pişirin.
2. Kalan malzemeleri de ekleyip iyice karıştırın ve 8 dakika daha pişirmeye devam edin.
3. Tavuk kanatlarınız hazır. Doğranmış taze soğan serperek, servis edebilirsiniz.



IZGARA BALIK FİLETO

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

09

MALZEMELER

- 3 adet beyaz balık filetosu (her biri 200 g)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber ve tuz
- 1 demet taze fesleğen (15 g)
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 250 ml sızma zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

- Airfryday'inde 200°C sıcaklık ayarında ön ısıtma yapın.
- Balık filetoların üzerine karabiber, tuz ve yağ fırça yardımıyla sürün.
- Balık filetoları Airfryday'in sepetine yerleştirin ve gövdeye doğru kaydırın.
- Zamanlayıcıyı 8 dakikaya ayarlayın.
- Fesleğen, sarımsak, çam fıstığı, parmesan peyniri ve zeytinyağını mutfak robotu veya havan içinde karıştırın. Lezzetini arttırmak için biraz tuz ekleyin.
- Balık filetolarını servis tabağına aldıktan sonra üzerine pesto sosu gezdirin.
- Balık filetolarınız servise hazır.



PİZZA

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

10

MALZEMELER

Bufalo mozzarella
1 Pizza hamuru *30 cm 2 kişilik pizzaya eşdeğerdir
Zeytinyağı
Domates sosu

İsteğe Bağlı Soslar

Taze fesleğen
Parmesan peyniri
Pul biber

HAZIRLANIŞI

1. Airfryday'inize 90°C sıcaklık ayarında ön ısıtma yapın.
2. Airfryday'inizin sepetini yağlayın.
3. Mozzarella peynirini kağıt havluyla kurulayın (pizzanın ıslanmasını önlemek için).
4. Pizza hamurunu, Airfryday'inizin sepetinin boyutunda açın. Dikkatlice Airfryday'inize yerleştirip, ardından bir çay kaşığı zeytinyağıyla ile hafifçe yağlayın. Üzerine domates sosunu sürün ve bufalo mozzarella parçalarını serpiştirin.
5. Hamur çıtır çıtır olana ve peynirler eriyene kadar yaklaşık 7 dakika boyunca pişirin.
6. Pizzanız tam da dilediğiniz gibi hazır.

* Servis yapmadan önce damak zevkinize göre fesleğen, rendelenmiş parmesan ve pul biber ekleyebilirsiniz.





İTALYAN USULÜ İSTAKOZ

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MALZEMELER

- 1 adet orta boy istakoz
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- Baharat
- 2 yemek kaşığı pesto sosu
- 3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 yemek kaşığı doğranmış sarımsak

HAZIRLANIŞI

1. Istakozu yıkayıp temizleyin. Anten ve kabuğunu çıkartın. Istakozu dikey olarak ikiye bölün.
2. Baharatları karıştın ve istakoz etinin üzerine eşit bir şekilde yaydıktan sonra 10 dakika boyunca marine edin.
3. İkiye böldüğünüz istakozu Airfryday'inizin sepetine yerleştirin. Ardından 200°C sıcaklık ayarında yaklaşık 5 dakika boyunca pişirin.
4. Bu işlemin ardından, istakozunuzu çıkarıp, üzerine çam fıstığı serpiştirerek 3 dakika daha Airfryday'inizde pişirin.
5. Istakozunuz servise hazır.



KARİDES KROKET

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MALZEMELER

6 adet taze karides
Yeteri kadar katkısız un
Yeteri kadar iri taneli galeta unu
1 adet çırpılmış yumurta
Arzuza göre salata yeşillikleri

HAZIRLANIŞI

1. Karideslerin kuyruğu kalacak şekilde baş kısımlarını ve kabuklarını çıkardıktan sonra, yıkayıp kurulayın.
2. Airfryday'inize 200°C sıcaklık ayarında ön ısıtma yapın.
3. Karidesleri un, yumurta ve galeta ununa bulayın.
4. Hazırladığınız karidesleri, Airfryday'inize yerleştirin ve 6-8 dakika boyunca pişirin.
5. Pişirme işlemi tamamlandığında salata yeşillikleriyle birlikte servis ederek, afiyetle yiyebilirsiniz.



Homend

Serving life

WWW.HOMEND.COM.TR