

karaca®  
air pro  
COOK  
XL 2in1  
air fryer



SULU YEMEK  
YAPAN



AIRFRYER

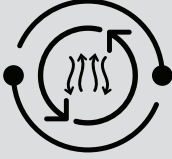


## Karaca Air Pro Cook İle Lezzetinize Sağlık

“Sıcak hava sirkülasyonu ile hazırlanan lezzetli  
tarifler sizi bekliyor!”

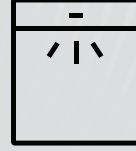
The Karaca logo, featuring a stylized 'K' and 'A' above the word 'karaca' in a bold, lowercase font.

## Lezzetinize Sağlık Katan Özellikler



### Circulation Air Tech

Sıcak hava sirkülasyonu ile hazne içerisinde eşit dağılan ısı, yemeğinizin her noktasını aynı lezzette pişirmenizi sağlar.



### Easy Wash Technology

Kolay yıkanma teknolojisine sahip olan Karaca Air Pro Cook'un çıkarılabilir haznesinin tüm parçalarını bulaşık makinesinde güvenle yıkayabilirsiniz.



### Less Fat Technology

Less Fat Technology'ye sahip Karaca Air Pro Cook ile sadece bir kaşık yağ kullanarak lezzetli ve sağlıklı yemekler hazırlayabilirsiniz.



### 4 Litre Kapasite

Tezgahta az yer kaplayan Karaca Air Pro Cook, 4 litre xl geniş hazneye sahiptir.

karaca®  
air pro  
COOK  
XL 2in1  
air fryer



# A I R F R Y

Karaca Air Pro Cook ile sadece bir kaşık yağ kullanarak çıtır çıtır patateslerden içi sulu, dışı ktır ktır sağlıklı tavuk kızartmalarına, daha onlarca çeşit kızartmayı kolayca hazırlayabilirsiniz.



# KOKOREÇ

## MALZEMELER:

- 500 gr doğranmış kokoreç
- 1/2 domates
- 2 adet sivri biber
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Minik bağet ekmekleri

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda 200 ° C ve 2 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Ön ısıtma tamamlanınca kokoreci pişirme haznesine koyun.
- Air Fry fonksiyonuna alıp 200 ° C' de 14 dakikaya ayarlayıp pişirmeye başlayın.
- Parçaların eşit pişmesi için ara ara pişirme haznesini çıkartıp kokoreçi karıştırın.
- Kokoreç pişerken yarım domatesi ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın. Ufak küp şeklinde doğrayın.
- Sivri biberleri de ince ince halka şeklinde doğrayın.
- Kokoreç 10 dakika piştiğinde domates ve sivri biberi, tuz ve diğer baharatları da ilave edip karıştırın.
- Pişme süresinin sonunda kokoreci bir kaba çıkartın. Pişirme haznesinin altında biriken yağı da bir kaseye alın. Servis etmek için ekmekleri ikiye kesip aralarına bu yağdan sürüp ikiye açarak ısıtıp çtırılaşana kadar Air Fry fonksiyonunda 160 °C derecede 3-4 dakika ısıtıp kokoreci de ekmeklerin içine yayıp sıcak servis edebilirsiniz.



Piştirme süresi  
20 dk



Piştirme derecesi  
200°C





# EV YAPIMI BAHARATLI ELMA DİLİMİ PATATES

## MALZEMELER:

- 2 orta boy kızartmalık patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz,
- Karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu

## YAPILIŞI:

- Patatesleri iyice yıkadıktan sonra elma dilimi şeklinde kesin.
- Daha çıtır olması için soğuk su dolu bir kaba alıp 15 dakika bekletin.
- Patatesleri sudan çıkartıp iyice kuruladıktan sonra derin bir kaptaki zeytinyağı, tuz ve karabiberle harmanlayın.
- 2 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra patatesleri Air Pro Cook haznesine alıp, Air Fry fonksiyonunda 15 dakika boyunca 170 °C derecede pişirin. Pişme sırasında ara ara patatesleri karıştırın.
- 15 dakika sonunda hazneyi çıkartıp kırmızı biber ve sarımsak tozunu da ilave edin.
- Sıcaklık derecesini 180 °C dereceye, süreyi de 7 dakikaya ayarlayıp pişirmeye devam edin.
- Pişene kadar bir iki kere daha karıştırın.
- Sürenin sonunda çıtır patatesleriniz servise hazırdır.



Pişirme süresi  
20 dk



Pişirme derecesi  
200 °C

# PATLAMIŞ MISIR

## MALZEMELER:

- 1/2 bardak cin mısırı
- Tuz

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 200°C ye, süresini de 11 dakikaya ayarlayıp sulu yemek tenceresinin içine koyun ardından sıçratmaz kapağını kapatın.
- 3 dakika sonra patlamış olan mısır tanelerini alıp, patlamayan taneleri pişirmeye devam edin.



Pişirme süresi  
14 dk



Pişirme derecesi  
200°C



# KIZARMIŞ HELLİM PEYNİRİ

## MALZEMELER:

- 250 gr hellim peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Servis için:** Yeşil salata, zeytinyağı, nar ekşisi, ceviz



Pişirme süresi  
7 dk



Pişirme derecesi  
180°C

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180° C dereceye ayarlayıp 2 dakika ön ısıtma yapın. Bu sırada hellim peynirini 6 dilim olacak şekilde kesin.
- Dilimlerin her iki tarafına da fırçayla zeytinyağı sürün.
- Ön ısıtma süresi tamamlanınca hazneyi fırçayla yağlayıp hellim peyniri dilimlerini dizin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180° C dereceye, ve pişirme süresini 7 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Pişme süresinin yarısında peynirleri çevirin.
- Kızarmışlık seviyesini arzuunuza göre ayarlamak için pişme süresini arttırıp azaltabilirsiniz.
- Peynirlerin yanına zeytinyağı ve nar ekşisiyle hazırlayacağınız sosla sosladığınız yeşil salataya ceviz de ilave ederek servis edebilirsiniz.



# FALAFEL

## MALZEMELER:

- 400 gr kuru nohut
  - 5 diş sarımsak
  - 1 küçük soğan
  - 1 bardak doğranmış maydanoz yaprakları,
  - 1/2 bardak kişniş yaprakları
  - 2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
  - 2 çay kaşığı kimyon
  - 1 çay kaşığı deniz tuzu
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 1 çay kaşığı kabartma tozu
  - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Servis için:** Tahin sos, yeşillik, domates, turşu ve pide

  
Pişirme süresi  
**15 dk**

  
Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Kuru nohutları 18-24 saat öncesinden derin bir kaptan ıslatın. Koyduğunuz su nohutların yüksekliğinin 2 katına denk gelmeli.
- Sürenin sonunda nohutları süzdürüp iyice kurulayın.
- Nohutları diğer tüm malzemelerle birlikte büyük bir mutfak robotuna aktarın. Her şeyi yaklaşık 20 saniye karıştırın, ardından mutfak robotunun kenarlarını kazıyın ve tekrar karıştırın. Karışım iyice birleşene kadar bunu birkaç kez yapın.
- Falafel karışımını yaklaşık 45-60 dakika arası buzdolabında bekletin.
- Falafel karışımını bir dondurma kepçesiyle porsiyonlayıp ve elinizle top haline getirin.
- Falafel toplarını bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda 15 dakika ve 190°C'ye ayarlayıp çalıştırın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp fırçayla yağlayın ve falafel toplarını hazneye dizin.
- 10 dakika sonra hazneyi çıkarıp karıştırın.
- Not: Dışları gevrek ve hafif kahverengi olmalıdır. Tahin sos, yeşillik, domates, turşu ve pide ile servis edebilirsiniz.



# PARMESANLI PATLICAN

## MALZEMELER:

- 1 Orta Boy Patlıcan
  - 2 su bardağı Panko
  - 1/4 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
  - 1 yemek kaşığı sarımsak tozu
  - 1/4 çay kaşığı öğütülmüş karabiber
  - 1/2 çay kaşığı tuz
  - 2 büyük yumurta
  - 1 su bardağı domates sosu
  - 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peynir.
  - 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Servis için:** 1 yemek kaşığı ince kıyılmış fesleğen



## YAPILIŞI:

- Patlıcanların uç kısımlarını kestikten sonra 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın.
- Ardından patlıcanları küçük bir tepsiye dizin. Dilimlenmiş patlıcanları kağıt havluyla iyice kurulayın.
- Ufalanmış panko, parmesan peyniri, sarımsak tozu, tuz ve karabiberi orta boy bir karıştırma kabında karıştırın.
- Orta boy kaseye yumurtaları kırın, tuz ve karabiberi ekleyip iyice çirpin.
- Panko, yumurta karışımı ve patlıcan dilimlerini yan yana koyun. Bu sırada Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunu seçerek pişirme sıcaklığını 200°C dereceye pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- 5 dakika ön ısıtma yaparken bu sırada patlıcanları önce yumurtaya sonra da panko karışımına bulayın.
- Patlıcanların tamamen kaplanması için kuru ekme kırıklarına iyice bastırın.
- Patlıcan dilimlerinin hepsini paneleyin. Air Pro Cook'u çalıştırmaya başladıktan 5 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp patlıcanları dizin ve pişirmeye başlayın.
- Birkaç dakika sonra patlıcanların kaplaması sertleşmeye başladığında fırçayla yağ sürün.
- Patlıcanlar 5 dakika piştikten sonra patlıcanları çevirerek 8 dakika pişirin.
- Çevirdikten sonra da isterseniz patlıcanların üste gelen yüzlerine de yağ sürebilirsiniz.
- Altın renkli ve çıtır olduklarında her birinin üzerine biraz domates sosu , ardından biraz rendelenmiş mozzarella peyniri koyup 2-3 dakika daha pişirin.
- Kıyılmış fesleğen yaprakları serpiştirip servis edebilirsiniz.





# KIZARMIŞ TEREYAĞLI MISIR

## MALZEMELER:

- 2 küçük boy taze mısır
- Tuz
- Karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı



Pişirme süresi  
**15 dk**



Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook haznesine sığacak Şekilde mısırın ucunu kesin. Mısırın her tarafına fırça ile zeytinyağı sürün.
- Tüm mısırın etrafına tuz ve karabiber serpin. Mısırları pişirme haznesine yerleştirin.
- Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunu Őeçip pişirme sıcaklığını 190°C dereceye, süresini de 15 dakikaya ayarlayın ve programı çalıőtirin.
- Piőtme süresinin yarısında mısırları çevirin. Piőtme süresi mısırın tazeliğine göre deđiőtebilir.
- Sıcakken tereyağını mısırların üzerine sürüp servis edin.





# KESTANE

## MALZEMELER:

- 500 gr kestane
- Su



Pişirme süresi  
20 dk



Pişirme derecesi  
190°C

## YAPILIŞI:

- Kestaneleri kesme tahtanızın üzerine düz bir şekilde koyarak bir bombeli yüzeylerine keskin bir bıçakla, uzun kenardan tüm orta yüzey boyunca uzunlamasına bir kesik atın.
- Çentik atılmış kestaneleri soğuk su dolu bir tencereye koyun.
- Kestaneleri düz tarafı alta, kesik tarafı üste gelecek şekilde Air Pro Cook'un pişirme haznesine tek sıra halinde yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 190°C dereceye, pişirme süresini de 20 dakikaya ayarlayın. 1 bardak sıcak suyu da pişirme haznesine boşaltıp pişirme programını başlatın.
- 10. Dakikada hazneyi çıkartıp kestaneler iyice karıştırın.
- Haznede su kalmadıysa 1/2 bardak daha sıcak su ilave edip pişirmeye devam edin.
- 5-10 dakika daha pişirdikten sonra kestaneleri pişirme haznesinden alıp temiz bir mutfak havlusuna sarın.



# IZGARA ŐEFTALİ

## MALZEMELER:

- 2 adet Őeftali
- 1/4 su bardağı ufalanmış yulafli bisküvi
- 30 gr esmer Şeker
- 40 gr tereyağı
- Servis için vanilyalı dondurma



Pişirme süresi  
10 dk



Pişirme derecesi  
180°C

## YAPILIŞI:

- Őeftalileri elma dilimi şeklinde dilimleyin ve çekirdeklerini çıkartın.
- Őeftali dilimlerini hazneye yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 180°C'ye pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp pişirme işlemini başlatın.
- Bu sırada tereyağ, esmer Şeker ve ufalanmış burçak bisküviyi irili ufaklı toplar elde edecek şekilde fazla ezmeden karıştırın.
- 5 dakika dolduğunda pişirme haznesini çıkartıp Őeftalileri çevirin ve üzerlerine bu parçacıklı topları serpiştirip 5 dakika daha pişirin.
- Üzerleri güzelce kızarıncı büyük bir kaşıka Őeftalileri servis tabaklarına alın. Üzerine vanilyalı dondurma koyup servis edebilirsiniz.



# GRANOLA BOWL

## MALZEMELER:

- ½ su bardağı badem
- 1 su bardağı kahvaltılık yulaf ezmesi
- 1 çorba kaşığı kabak çekirdeği içi
- 1 çorba kaşığı ayçekirdeği içi
- 1 çay kaşığı Tarçın
- Bir tutam tuz
- 3 yemek kaşığı Bal
- 2 yemek kaşığı eritilmiş hindistan cevizi yağı
- 1 çay kaşığı vanilya özü

## YAPILIŞI:

- Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve iyice karıştırın.
- Granola karışımını sulu yemek tenceresinin içine dökün.
- Air Fry fonksiyonunu seçerek pişirme sıcaklığını 180C 'ye, pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayarak granola karışımını kızartmaya başlayın.
- Birkaç dakikada bir karışımı karıştırarak pişirmeye devam edin. Karışım altın kahverengi olduğunda granola hazır demektir.
- Not:Air Pro Cook'ta yaptığınız yoğurt ve kuruttuğunuz meyvelerle beraber servis edebilirsiniz.



Pişirme süresi  
10 dk



Pişirme derecesi  
180°C



# ETLİ TACO

## MALZEMELER:

- 200 gr Kıyma
- 5 tane küçük boy tortilla ekmeği
- 3/4 su bardağı rendelenmiş kaşar ve sarı hamburger peyniri
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 ay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ



Pişirme sũresi  
10 dk



Pişirme derecesi  
180°C

## YAPILIŞI:

- Kıymayı baharatlayın ve iyice karıştırın. Kıyma harcını tortilla ekmeğinin kenarlarına kadar gelecek şekilde bir şerit halinde yayın.
- Peyniri ekleyin, ardından tortillayı sıkıca yuvarlayın en ucunu da açılmaması için bir kũrdanla tutturun.
- Tacolara bir fırçayla eşit şekilde hafifçe yağ sũrũn.
- Tortilla rulolarını kũrdanlı tarafları aşağı gelecek şekilde Air Pro Cook'un haznesine dizin.
- Air Fry fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 180°C dereceye, pişirme sũresini de 10 dakikaya ayarlayarak çalıştırmaya başlayın.
- Tacoları arada çevirerek altın rengi alana ve kıtırılaşana kadar 8-10 dakika pişirin.



# BİBER KIZARTMASI

## MALZEMELER:

- 4 adet orta boy çarliston biber
- 4 adet küçük kapyra biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- Domates sos
- Sarımsaklı süzme yoğurt



Pişirme süresi  
**10 dk**



Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Yıkamış biberleri iyice kurulayıp derin bir kasede zeytinyağı ile güzelce ovun, üzerlerine de tuz gezdirin.
- Biberleri Air Pro Cook'un haznesine koyup Air Fry fonksiyonunu seçin. Pişirme sıcaklığını 190°C ve pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Pişirme süresi boyunca arada biberleri çevirin. Kızarmış biberleri sarımsaklı yoğurt ve domates sos eşliğinde servis edebilirsiniz.





# ÇITIR TAVUK ŞERİTLERİ

## MALZEMELER:

- 300 gram tavuk göğsü
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ



Pişirme süresi  
8 dk



Pişirme derecesi  
200°C

## YAPILIŞI:

- Tavuk göğsünü 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin.
- Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsine azar azar tuzla karabiber ekleyin. Her malzemeyi kendi kabının içerisinde karıştırın.
- Tavuk parçalarını önce yumurtaya, sonra una, ardından tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda 200°Cde çalıştırarak 3 dakika ön ısıtma yapın.
- Ön ısıtma tamamlanınca hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve tavuk dilimlerini yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200°C dereceye ve pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayıp pişirme işlemine başlayın.
- Tavuklar pişmeye başladığında üzerlerini bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları sallayarak ters düz edin. İşleme tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 8 dakika devam edin ve sıcak olarak servis edin.





# PATLICAN KIZARTMASI

## MALZEMELER:

- 2 orta boy patlıcan
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı



Pişirme süresi  
12 dk



Pişirme derecesi  
200°C

## YAPILIŞI:

- Patlıcanları alacalı soyup parmak kalınlığında dilimleyin.
- Dilimlediğiniz patlıcanları tuzla ovalayıp bir kaseinin içerisinde acı sularının çıkması için 10 dakika bekletin. 10 dakika sonunda patlıcanları sudan geçirip iyice kurulayın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve zamanlayıcıyı 12 dakika-ya ayarlayıp alıştırın. 2 dakika ön ısıtma yapın.
- Bu arada kuruladığınız patlıcanları geniş bir kasede zeytinyağı ile ovalayın. n ısıtma süresi ta-mamlandığında hazneyi çıkartıp patlıcanları mümkün olduğunca üst üste gelmeyecek şekilde dize-rek pişirmeye başlayın.
- 4. dakikada patlıcanları kontrol edip yeterince kızardılsa terslerini çevirin.
- 8. dakikada da tekrar kontrol edin. Fazla kızaranlar varsa tekrar çevirin.
- Yeterince kızaran patlıcanları servis tabağına alabilirsiniz.
- Yoğurt ve domates sosla servis edebilirsiniz.

# ARNAVUT CİĞERİ

## MALZEMELER:

- 500 gr kuzu ciğeri
- 2 patates
- 150 gr un
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ



Piştirme süresi  
30 dk



Piştirme derecesi  
200°C

## YAPILIŞI:

- Patatesleri soyup küp küp doğrayın. 1/2 çay kaşığı tuz ve zeytinyağı ile güzelce harmanlayın.
- Fırça yardımıyla yağladığınız hazneye patatesleri koyun.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve piştirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Patatesler pişerken ciğerleri bir süzgeçte 5 dakika bekletin.
- Un ve kalan tuzu geniş bir kaba koyun ve ciğerleri de ekleyip karıştırın.
- İyice unladığınız ciğerleri kuru bir süzgeçte koyup fazla unlarını silkeleyin.
- Ciğerleri derin bir kasede kalan yağ ile iyice harmanlayın.
- Pişen patatesleri bir kaba alın.
- Piştirme haznesini temizleyip yerine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Isıtma moduna ayarlayıp 200 °C derecede 5 dakika ön ısıtma yapın.
- Piştirme sepetini fırça yardımıyla yağlayıp ciğerleri koyun.
- Ara sıra karıştırarak 15 dakika pişirin.
- Ciğerler piştikten sonra kızarmış patateslerle harmanlayarak servis edin.



# TAVA CİĞERİ

## MALZEMELER:

- 1/2 kg yaprak şeklinde kesilmiş süt dana ciğeri
- 150 gr un
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta fırçası



Pişirme süresi  
**15 dk**



Pişirme derecesi  
**200 °C**

## YAPILIŞI:

- Ciğerlerinizi bir süzgeçte 5 dakika bekletip süzün.
- Unun içerisine tuzu karıştırın ve yaprak şeklinde doğranmış ciğerleri iyice una bulayın
- Kuru bir süzgeçte fazla unu eleyin.
- 1,5 yemek kaşığı zeytinyağını ciğerlerle iyice harmanlayın.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 5 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
- Ön ısıtma bitince Air Fry tuşuna basın, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp yeniden çalıştırın.
- Pişirme haznesini kalan yağ ile yağlayın.
- Ciğerleri pişirme haznesine koyun ve pişirmeye başlayın.
- Ciğerlerin eşit pişmeleri için ara ara pişirme haznesini çıkartıp karıştırın.



# İSTAVRİT TAVA

## MALZEMELER:

- 5 adet ayıklanmış iri istavrit
- 1 bardak mısır unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı



Pişirme süresi  
10 dk



Pişirme derecesi  
200°C

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini 5 dakika ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
- Ayıklanmış istavritleri tuzlayıp zeytinyağı ile yağlayın ve mısır ununa bulayın.
- Ön ısıtma süresi tamamlanınca hazneyi bir fırça yardımıyla yağlayarak balıkları sırayla yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayın.
- 5 dakika sonra pişirme haznesini çıkartın ve balıkları yağlayıp ters çevirin.
- Üste gelen yüzlerini de yağladıktan sonra hazneyi yerine yerleştirip pişirmeye devam edin.
- Sürenin sonunda eğer isterseniz pişirme süresini uzatıp daha da çıtırlaştırabilirsiniz.



# SOMON KÖFTE

## MALZEMELER:

- 1/2 bardak panko
- 2 taze soğanın yeşil kısımları
- 2 dal maydanoz
- 2 dal dereotu
- 1 kaşık zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sriracha acı sos
- 1 çay kaşığı taze zencefil rendesi
- 3/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı



Pişirme süresi  
**6 dk**



Pişirme derecesi  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Somonun yarısını mutfak robotunda macun kıvamına gelene kadar çekin.
- Somonun kalanı ve yeşillikleri ufak ufak doğrayın.
- Bütün malzemeleri derin bir kaptaki karıştırıp, 4 tane yuvarlak köfte şekli verin.
- Üstleri kapalı bir şekilde 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
- Ön ısıtma tamamlandığında pişirme haznesini çıkarın ve yağlayın.
- Somon köftelerini yerleştirin.
- Air Fry tuşuna basıp pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 6 dakikaya ayarlayın.
- 4 dakika bir yüzü piştikten sonra somon köftelerini çevirin ve 2 dakika daha pişirin. Eğer daha pişkin seviyorsanız pişirme süresini birkaç dakika uzatabilirsiniz.
- Yanında domatesli ve kaparili yeşil salata ile servis edebilirsiniz.



# EV YAPIMI PARMAK PATATES

## MALZEMELER:

- 750gr patates
- 1 kaşık yağ
- 1/2 çay kaşığı tuz



Pişirme sũresi  
**15 dk**



Pişirme derecesi  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Soyup doğradığınız patatesleri derin bir kaseye alın ve soğuk suyun içerisinde 30 dakika bekletin.
- Suyu sũzdũrũn ve patatesleri havlu peçeteyle kurulayın.
- Air Pro Cook pişirme haznesine aktarıp, ũzerine bir yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin ve Air Fry tuşuna basarak zamanlayıcıyı 20 dakikaya ayarlayın.
- Karıştırma uyarısı geldiğinde hazneyi ıkaraıp, patatesleri sallayın.
- Tekrar hazneyi yerine yerleştirin, Air Pro Cook otomatik olarak kaldığı yerden çalışmaya devam edecektir.
- Patatesleri altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Tuz ilave edip servis edebilirsiniz.



# PATATES CİPSİ

## MALZEMELER:

- 2 büyük patates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz



Pişirme süresi  
**15 dk**



Pişirme derece  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Patatesleri yıkayıp dilimleyin, hepsi ince ve eşit olacak şekilde doğrayın. Bunu yapmanın en kolay yolu bir mandolin dilimleyici kullanmaktır.
- Dilimlenmiş patateslerinizi orta boy bir kaseye alın ve üzerini tamamen soğuk suyla kaplayın.
- Fazla nişastayı çıkarmak için patateslerin en az 30 dakika ıslanmasına izin verin.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, 190 °C derecede, 3 dakika çalıştırın.
- Patatesleri süzün ve durulayın, kağıt havlularla kurularıp kaseye geri koyun.
- Zeytinyağı ve tuzla ile iyice harmanlayın.
- Patates dilimlerinizi eşit bir tabaka halinde düzenleyin ve Air Pro Cook haznesine yerleştirin.
- 190 °C derecede 10-15 dakika pişirin. Pişirme süresince 3-4 defa patatesleri eşit pişmeleri için karıştırın.
- Tamamen soğuyana kadar tel ızgara üzerinde bekletin.



# PAÇANGA BÖREĞİ

## MALZEMELER:

- 1 adet yufka
- 2 dilim pastırma
- 1 adet sivri biber
- 1/2 domates (çekirdekleri çıkartılmış)
- 120 gr taze kaşar
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ



Pişirme süresi  
15 dk



Pişirme derece  
190°C

## YAPILIŞI:

- Yufkayı dört eşit parçaya kesin.
- Domatesi ufak küp şeklinde, biberi ince ince ve pastırmaları da irice doğrayın.
- Kaşar peynirini rendeleyin.
- Bir yufka parçasının geniş kenarına, kenarlardan boşluk bırakarak 2 cm eninde kaşar peyniri rendesinin dörtte birini serpiştirin.
- Üzerine pastırma, domates ve biberin de dörtte birini koyarak kenarlardan içeri kıvrın.
- Alt kısmından başlayarak yukarı doğru sarın. Aynı işlemi diğer yufkalara da uygulayın.
- Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunu seçin. Pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Böreklerin her tarafını bir fırçayla yağlayın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp, fırçayla yağlayın.
- Börekleri hazneye yerleştirin.
- Arada eşit pişmeleri için börekleri çevirerek altın rengi alana kadar pişirin. Soğutmadan servis edin.



# KABAK KIZARTMASI

## MALZEMELER:

- 1 büyük kabak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- ¼ su bardağı un
- 2 büyük yumurta
- 1 su bardağı panko kuru ekmek kırıntısı
- ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ
- sarımsaklı, dereotlu çirpilmiş süzme yoğurt (Servis için)



Pişirme süresi  
20 dk



Pişirme derecesi  
200°C

## YAPILIŞI:

- Bir kesme tahtası üzerinde kabakların uç kısımlarını kesin.
- Kabakları uzunlamasına ve çapraz olarak dörde bölün. Dört parçayı uzunlamasına ikiye kesin. Daha sonra hepsinin tam ortalarından enlemesine kesin. Toplam 16 parça elde edeceksiniz.
- Tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Unu, 1 çay kaşığı tuzu ve 1 çay kaşığı karabiberi siğ bir kaseye ekleyin ve karıştırın.
- Yumurtaları ikinci bir siğ kasede çirpin.
- Üçüncü bir siğ kasede panko ve parmesan'ı karıştırın.
- Air Pro Cook'un Isıtma fonksiyonunu seçip 200 °C derecede çalıştırın.
- Kabak çubuklarını panelemek için önce una bulayın, sallayarak fazla unu silkeleyin. Ardından, çirpilmiş yumurtaya batırıp çıkartın, fazlasının akmasını bekleyip panko karışımıyla kaplayın. Her tarafının kaplandığından emin olun.
- Panelenmiş kabakları temiz bir kesme tahtasına aktarın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 10 dakikaya ayarlayın.
- Önceden ısınmış olan pişirme haznesini bir fırçayla yağlayın.
- Kabak çubuklarının yarısını pişirme haznesine birbirlerine yapışmayacak şekilde yerleştirin.
- Kabakların rengi ve dışları kızarıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika pişirin. Kalan kabakları da aynı programda pişirip servis tabağına alın.
- Hepsinin aynı sıcaklıkta olmasını isterseniz, ilk önce pişirdiğiniz kısmı Isıtma programında ısıtıp servis edebilirsiniz.



# KEREVİZ KIZARTMASI

## MALZEMELER:

- 3 orta boy kereviz (kereviz kökü)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1/4 yemek kaşığı kimyon
- 1/2 limon

**Servis için:** sarımsaklı ve taze otlu yoğurt



Pişirme süresi  
15 dk



Pişirme derece  
200°C

## YAPILIŞI:

- 1 kereviz kökünü ayıklayıp doğrayın.
- Doğradığınız parçaları yarım limonla hazırlayacağınız limonlu suda 1-2 dakika bekletin.
- Sudan çıkardıktan sonra kağıt havlu ile kurulayın.
- Kerevizleri derin bir kasede zeytinyağı ile iyice ovalayın. Tuz ve diğer baharatları da ekleyip iyice karıştırın.
- Air Pro Cook' un pişirme haznesini fırçayla yağlayın.
- Kereviz çubuklarını hazneye koyup pişirme ısısını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 25 dakikaya ayarlayın.
- Baharatlanmış kereviz çubuklarını pişirme haznesine mümkün olduğunca birbirlerini ezmeyecek şekilde yerleştirip pişirme programını başlatın.
- Pişme esnasında ara ara karıştırın.
- Pişen kerevizleri sarımsaklı ve taze otlu yoğurt eşliğinde servis edin.



# KAŞARLI SİGARA BÖREĞİ

## MALZEMELER:

- 1 adet yufka
  - 1 adet haşlanmış patates
  - 1 çay bardağı beyaz peyniri
  - 2 dal maydanoz
  - 2 dal dereotuz
  - 1/2 çay kaşığı tuz
- Börekleri Yağlamak İçin:
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ



Pişirme süresi  
15 dk



Pişirme derecesi  
190°C

## YAPILIŞI:

- Haşlanmış patatesle beyaz peyniri ezin.
- Maydanoz ve dereotunu ince kıyıp karışıma ilave edip tuzla lezzetlendirin.
- Yufkayı bıçak yardımıyla 8 eşit üçgen olacak şekilde kesin.
- Yufkayı fırçayla yağlayın.
- Hazırladığınız harcı böreklerle paylaşarak kenarlardan içeriye birer santim katlayıp rulo yapın.
- Yufkanın sivri ucunu suyla ıslatarak kapatın.
- Tüm böreklerin üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.
- Air Pro Cook'un haznesini bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Böreklerin etraflarını da fırça yardımıyla yağlayın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayın.
- 5. dakikada börekleri kontrol edin.
- Arada fırçayla böreklerin her tarafını yağlayabilirsiniz.
- Böreklerin tüm yüzeyleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.



# KIZARMIŞ DONDURMA

## MALZEMELER:

- 500 gr vanilyalı dondurma
- 3 su bardağı kahalvalılık mısır gevreği
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- Üzeri için isteğe bağlı çikolata şurubu
- Üzeri için isteğe bağlı çırpılmış krem şanti
- Üzeri için isteğe bağlı kiraz şekerlemesi



Pişirme süresi  
7 dk



Pişirme derece  
200°C

## YAPILIŞI:

- Kahalvalılık mısır gevreğini bir fermuarlı buzdolabı torbasının içine koyun ve oklava yardımıyla mısır gevreğini ezin. Eğer mutfak robotuyla yapmak isterseniz darbeli modda mısır gevreğini tamamen una çevirmeden yapabilirsiniz.
- Ezilmiş mısır gevreğini büyük bir tabağa aktarın ve tarçını ilave edip karıştırın.
- Dondurma kaşığı ile dondurmadan büyük toplar oluşturacak parçalar çıkartıp elinizle top şekline sokun. Her top yaklaşık 1 bardak miktarda dondurma olmalıdır.
- Her seferinde bir dondurma topunu ezilmiş mısır gevreğine birer birer yuvarlayın, gevrekleri dondurmaya sıkıca bastırın ve her bir dondurma topunun yuvarlak şeklini daha da düzgün yuvarlaklar haline getirin.
- Dondurmayı, tamamen kaplanana dek gerektiği kadar mısır gevreği içinde yuvarlayın.
- Dondurma toplarını en az 3-4 saat, tercihen 1 gün dondurun.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, süresini de 7 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 5. dakikada dondurmayı dondurucudan çıkarın ve sulu yemek tenceresine yerleştirin.
- 2 dakika boyunca 200 °C derecede pişirip arzuunuza göre soslar, çırpılmış krema ve kiraz şekerlemesiyle servis edin.





# OMLET

## MALZEMELER:

- 2 yumurta, oda sıcaklığı
- 1/4 fincan süt
- 1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- Tatlandırmak için biber ve tuz



Pişirme süresi  
**8 dk**



Pişirme derecesi  
**170°C**

## YAPILIŞI:

- Küçük bir kapta yumurta, süt, peynirin yarısı, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Yumurtalı karışım güzelce kabarıp köpürene kadar karıştırın.
- Air Pro Cook'un haznesine sulu yemek tenceresini koyun.
- Air Fry modunu seçip pişirme sıcaklığını 170 °C dereceye, pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- 1 dakika dolunca hazneyi çıkartıp, sulu temek tenceresine tereyağını koyup ermesini bekleyin.
- Üzerine yumurtalı karışımı dökün ve hazneyi yerine yerleştirin. Pişirme kaldığı yerden devam edecektir.
- 4 dakika daha piştikten sonra kalan peyniri omletin üzerine döküp sürenin sonuna kadar pişirmeye devam edin.
- Pişirme süresini yumurtanın kıvamını nasıl sevdiğinize bağlı olarak arttırıp, azaltabilirsiniz.



# ET ŞİNİTZEL

## MALZEMELER:

- 2 adet 180 gr dana kontrafile
  - 1 su bardağı panko kuru ekme kırıntısı
  - 1 yumurta
  - 2 yemek kaşığı süt
  - 1/2 su bardağı un
  - 1/2 çay kaşığı tuz
  - 1/2 çay kaşığı karabiber
  - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Servis için:** limon dilimleri



Pişirme süresi  
12 dk



Pişirme derece  
200°C

## YAPILIŞI:

- İki parça streç film arasına etlerden birini koyun. Eti inceltmek için bir et döveceği veya oklava yardımıyla 1,5 cm inceliğine gelene kadar dövün. Diğer etle de aynı işlemi tekrarlayın.
- Etlerin genişliğine uygun 3 kap ayarlayın. Birine pankoyu, birine un ve baharatları koyup karıştırın. Son kalan kapta da yumurta ve sütü birlikte çırpın.
- Eti una batırın, fazlasının üzerinde kalmaması için silkeleyip yumurtaya daldırın, ardından panko karışımıyla iyice kaplayın.
- Bir tepsiye aktarın ve üzerini örtüp 15 dakika buzdolabında bekletin.
- Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Etler altın rengi alana kadar 4 dakika daha pişirin.
- Yanında limon dilimleri ile servis edin.



# ACILI ÇITIR KARNABAHAAR

## MALZEMELER:

- 1/2 adet küçük boy karnabahar
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı acı sos
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı un
- 1 avuç taze maydanoz
- 1 yemek kaşığı susam

## YAPILIŞI:

- Karnabaharları ufak parçalara ayırın.
- Bir tencereye suyu alıp kaynatın.
- Suya tuz ilave edin.
- Kaynayan suya karnabaharları atıp 4 dakika haşlayın.
- Haşlanan karnabaharları süzün.
- Derin bir kasede sıvı yağ, toz kırmızı biber, zerdeçal, toz kişniş, tuz, ketçap, sirke, ezilmiş sarımsak ve unu karıştırıp bir harç yapın.
- Bu sırada Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 20 dakikaya ayarlayın ve pişirme haznesini ısıtmaya başlayın.
- Harçla her yeri bulanacak şekilde karnabaharı kaplayın.
- 5. dakikada Air Pro Cook'un pişirme haznesine karnabaharları dizin ve kızarana kadar pişirin.



Pişirme süresi  
20 dk



Pişirme derecesi  
190°C



# MÜCVER

## MALZEMELER:

- 2 adet orta boy kabak
- 1 büyük yumurta
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan
- 1/3 bardak un
- 50 gr ufalanmış beyaz peynir
- 1/2 bardak konserve mısır
- 1/4 demet dereotu
- 10 tane nane yaprağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber



Pişirme süresi  
10 dk



Pişirme derece  
200°C

## YAPILIŞI:

- Kabakları rendeleyin. Bir süzgece alıp üzerine tuzu serpip ellerinizle nazikçe karıştırın.
- Kabakların sularının süzülmesi için süzgeçte 10 dakika bekletin.
- 10 dakika sonunda kabak rendesini elinizle sıkarak fazla suyunu çıkartın. Kağıt havlu veya temiz bir mutfak havlu-suyla iyice kurulayıp derin ve büyükçe bir kasenin içine alın.
- Çırpılmış yumurta, doğranmış taze soğan, kıyılmış dereotu, nane ve karabiberi ekleyip karıştırın. Unu da üzerine serpip hafifçe karıştırmaya devam edin.
- En son peynir ve mısır da ilave edip nazikçe karıştırın. Yaptığınız hamur koyu ama yine de nemli ve şekil verilebilir kıvamda olmalı.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonuna ve pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye alıp 3 dakikalık ön ısıtma yapın.
- Süre dolunca pişirme haznesini fırçayla yağlayın.
- Pişirme haznesine dört top halinde mücver karışımından koyup üstlerinden hafifçe bastırarak yayın.
- Pişirme haznesini yerine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp mücverleri pişirin.
- Sürenin yarısında mücver toplarını ters çevirin ve üzerlerini yağlayarak 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin.



# KIZARMIŞ NOHUT

## MALZEMELER:

- 1 kutu nohut konservesi
- 1 ay kaŐıŐı tuz
- 1 ay kaŐıŐı sarımsak tozu
- 1 ay kaŐıŐı soğan tozu
- 1 ay kaŐıŐı toz kırmızı biber
- 1/2 çay kaŐıŐı kimyon
- 1 yemek kaŐıŐı zeytinyağı



Pişirme sũresi  
15 dk



Pişirme derecesi  
190°C

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'u ısıtma fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme sũresini de 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Nohutları sũzũn ve kağıt havluyla iyice kurulayın.
- İyice kuruyan nohutları ön ısıtma sũresinin sonunda pişirme haznesine alıp Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190°C dereceye ve pişirme sũresini 15 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Arada birkaç kez pişirme haznesini çıkartıp sallayarak 12-15 dakika pişirin.
- Nohutlar dışları tır ve renkleri de altın rengi kahverengiye dndũklerinde pişirmeyi sonlandırın.
- Hala çok sıcaklarken orta bũyũklkte bir kaseye alarak zeytinyağı ve baharatlarla harmanlayın.





# KIZARMIŞ BROKOLİ

## MALZEMELER:

- 1 büyük brokoli
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1/2 çay kaşığı limon kabuğu
- İsteğe bağlı olarak 1/4 bardak rendelenmiş parmesan peyniri



Pişirme süresi  
**5 dk**



Pişirme derece  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Brokoliyi çiçeklere ayırın.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Ön ısıtma süresinde büyük bir kap içerisinde zeytinyağı, sarımsak, tuz ve karabiberi çırpın.
- Brokoli çiçeklerini ekleyin ve sosla iyice kaplanana kadar karıştırın.
- 2 yemek kaşığı parmesan peyniri serpin ve brokoli çiçekleri iyice kaplanana dek karıştırın.
- Ön ısıtma tamamlanınca Air Fry tuşuna basıp, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayın.
- Brokolileri pişirme haznesine koyun ve 5 dakika pişirin.
- Pişirme süresinin yarısında pişirme haznesini yerinden çıkartarak iyice sallayın. Böylece brokoliler alt üst olup eşit şekilde kızarır.
- Ekstra çıtır kenarlar için: Pişirme süresinin sonunda ısıyı 200 °C dereceye yükseltin, hazneyi iyice sallayın ve brokoliyi Air Pro Cook'ta ekstra bir dakika daha pişirin.
- Brokoliyi taze rendelenmiş limon kabuğu rendesi ve ilave parmesan peyniri ile servis edin.



# KIZARMIŞ TAVUK KANAT

## MALZEMELER:

- 10 adet kanat
- 1 bardak kefir
- 2 büyük yumurta
- 1 1/2 bardak un
- 1/2 bardak mısır nişastası
- 3 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 1/2 yemek kaşığı sarımsak tozu
- 1 yemek kaşığı soğan tozu
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kereviz tozu
- 2 çay kaşığı toz karabiber
- 2 çay kaşığı hardal tozu
- 2 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen

## YAPILIŞI:

- Büyükçe bir kapta yumurtalar ve keferi iyice karışana kadar çarpın.
- Başka bir kapta un, mısır nişastası, toz kırmızı biber, sarımsak tozu, soğan tozu, kereviz tozu, karabiber, hardal tozu, toz zencefil, kekik ve fesleğeni karıştırın.
- Air Pro Cook' u ısıtma fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
- Tavukları önce kefir karışımına daldırın. Tavuklar kefir karışımında ne kadar uzun süre kalırlarsa o kadar iyi olur. Tercihen bir gece önceden buzdolabında marine edebilirsiniz.
- Tavuk parçalarını kefir karışımına batırıp çıkarttıktan sonra fazlasının akmasına müsaade edip, un ve baharat karışımına iyice bastırın. Fazla kalan unu silkeleyin.
- Ön ısıtma süresinin sonunda pişirme haznesini fırça yardımıyla yağlayın.
- Tavukları güzelce hazneye yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonuna seçip pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 30 dakikaya ayarlayıp pişirmeye başlayın.
- Pişirme süresinin yarısında tavukları ters yüz edip, fırçayla her taraflarını yağladıktan sonra pişirmeye devam edin.
- Dişları çıtır olup, içleri yeterince pişinceye kadar pişirmeye devam edin.



Pişirme süresi  
20 dk



Pişirme derecesi  
200°C

# MOZARELLA ÇUBUĞU

## MALZEMELER:

- 1 büyük yumurta
- 1 çay kaşığı İtalyan baharatı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı panko ekme kırıntıları
- 320 gr mozzarella peyniri (Parmak kalınlığında ve 8 eşit parçaya kesilmiş)



Piştirme süresi  
**8 dk**



Piştirme derece  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Yumurtayı geniş, sığ bir kaptta hafifçe çırpın.
- İtalyan baharatlarını, tuzu ve ekme kırıntılarını ikinci bir geniş, sığ kaptta birleştirin.
- Bir mozzarella çubuğunu çırpılmış yumurtaya batırın ve tamamen yumurtayla kaplayın.
- Mozzarella çubuğunu panko kasesine batırın ve tamamen kuru ekme kırıntılarıyla kaplayın.
- Panelediğiniz mozzarella çubuklarını bir tepsiye yerleştirip, 1 saat dondurun.
- Sürenin sonunda mozzarella çubuklarını dondurucudan alın ve aynı işlemi tekrarlayın. Tekrar yarım saat, maksimum 1 saat daha dondurun.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye ayarlayın.
- Piştirme haznesini fırça yardımıyla yağladıktan sonra donuk mozzarella çubuklarını piştirme haznesine dizin. Piştirme süresini de 8 dakikaya ayarlayıp Air Pro Cook'u çalıştırın.
- Piştirme süresinin yarısında piştirme haznesini çıkartın. Mozzarella çubuklarını çevirin ve fırçayla yağ sürdükten sonra hazneyi yerine geri oturtup piştirme işlemine devam edin.
- Mozzarella çubuklarının kaplaması altın rengi ve çıtır çıtır olana kadar 3-4 dakika daha kızartmaya devam edin.



# FIRIN KARNABAHAAR

## MALZEMELER:

- 2 adet karnabahar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan
- 1/2 çay kaşığı tuz



Pişirme süresi  
**15 dk**



Pişirme derece  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Karnabaharları küçük parçalar halinde kesin.
- Bir kaptan zeytinyağı, sarımsak tozu, toz kırmızı biber, parmesan ve tuzu karıştırın.
- Karnabaharı ekleyin ve tamamen kaplanana kadar karıştırın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini de 20 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- 5. dakikada pişirme haznesini çıkartın.
- Hazneyi yağlayıp soslanmış olduğunuz karnabahar çiçeklerini tek kat olacak şekilde pişirme haznesine koyun ve pişirme programına devam edin.
- Her 5 dakikada bir kontrol edip karıştırarak yaklaşık 15-20 dakika veya istediğiniz dokuyu elde edene kadar pişirmeye devam edin.



# TAVUK ŞİNİTZEL

## MALZEMELER:

- 2 adet 180 gr tavuk göğsü filetosu
- 1/4 su bardağı ince rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 su bardağı panko kuru ekme kırıntısı
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı süt
- 1/3 su bardağı un
- Zeytinyağı

**Servis için:** limon dilimleri

## YAPILIŞI:

- İki parça streç film arasına bir tavuk göğsünü koyun. Tavuk göğsünü inceltmek için bir et döveceği veya oklava yardımıyla 2 cm inceliğine gelene kadar dövün. Kalan tavukla aynı işlemi tekrarlayın.
- Orta boy bir kapta pankoyu ve parmesanı birleştirin. Ayrı bir orta kasede yumurta ve sütü birlikte çırpın.
- Unu bir tabağa koyun ve baharatlayın.
- Tavuğu una batırın, fazlasının üzerinde kalmaması için silkeleyin.
- Unlanan tavuk parçasını yumurtaya daldırın, ardından panko ve parmesan karışımıyla iyice kaplayın. Bir tepsiye aktarın.
- Üzerini örtüp 15 dakika buzdolabında bekletin.
- Air Pro Cook'un Air Fry tuşuna bastıktan sonra pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayın, pişirme sıcaklığını da 200 °C dereceye ayarlayıp çalıştırın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Tavukları Air Pro Cook haznesine tek bir tabaka halinde yerleştirip hazneyi yerine oturtun.
- 6 dakika sonra hazneyi çıkartıp tavukların üst yüzeylerini fırçayla yağlayıp çevirin. Diğer yüzlerini de aynı şekilde yağlayıp pişirme haznesini tekrar yerine oturtun.
- Tavuklar altın rengi alana kadar pişirin.
- Yanında limon dilimleri ile servis edin.



Pişirme süresi  
12 dk



Pişirme derecesi  
200°C



# SUCUKLU OMLET

## MALZEMELER:

- 10 ince dilim sucuk
- 2 yumurta
- 1/4 su bardağı süt
- 1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tatlandırmak için biber ve tuz
- 1 tatlı kaşığı tereyağ



Pişirme süresi  
**8 dk**



Pişirme derece  
**170°C**

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'un pişirme haznesine tereyağını ve sucukları koyduğunuz pişirme tavasını yerleştirin.
- Isıtma fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 170 °C dereceye, pişirme süresini de 3 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Ön ısıtma süresi bittiğinde pişirme tavasındaki sucukları çevirin.
- Bu arada küçük bir kaptaki yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpma teli veya mutfak robotuyla iyice köpürene kadar karıştırın.
- Peynirin yarısını karışıma ilave edip karıştırın.
- Yumurta karışımını sucukları pişirdiğiniz pişirme tavasına dökün.
- Tavayı tekrar pişirme haznesine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 170 °C dereceye, pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayarak pişirmeye başlayın.
- 4. dakikada omletin üst yüzeyine kalan peyniri serpip 4 dakika ya da üzeri renk alana kadar pişirin.



# OTLU OMLET

## MALZEMELER:

- 2 yumurta
- 1/4 su bardağı süt
- 1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 dal maydanoz
- 3 dal taze kekik
- 1 dal taze biberiye
- 2 yaprak fesleğen
- Tatlandırmak için biber ve tuz
- 1/2 çorba kaşığı tereyağ

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'un pişirme haznesine sucukları koyduğunuz sulu yemek tenceresini yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 170 °C dereceye, pişirme süresini de 3 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Taze otları ince kıyın.
- Küçük bir kaptaki yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpma teli veya mutfak robotuyla iyice köpürene kadar karıştırın.
- Peynirin yarısını ve kıyılmış taze otları karışıma ilave edip karıştırın.
- Isınmış olan pişirme tavasına tereyağını koyup sıcaklığıyla erittikten sonra yumurta karışımını pişirme tavasına dökün.
- Tavayı tekrar pişirme haznesine yerleştirip cihazınızı Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 170°C dereceye, pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayarak pişirmeye başlayın.
- 4. dakikada omletin üst yüzeyine kalan peyniri serpip 4 dakika ya da üzeri renk alana kadar pişirin.



Pişirme süresi  
**8 dk**



Pişirme derecesi  
**170°C**



# YUMURTALI EKMEK

## MALZEMELER:

- 4 dilim francala ekmeK
- 2 yumurta
- 2/3 su bardağı süt
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 ay kaşığı vanilya



Pişirme süresi  
**12 dk**  
(1 EkmeK için)



Pişirme derece  
**160°C**

## YAPILIŞI:

- Küçük bir kapta yumurta, süt, tarçın ve vanilyayı iyice karıştırın.
- Her bir parça ekmeği bu karışıma batırın ve sallayarak fazlalığını alın.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine koyun.
- Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunu seçin.
- Pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye, pişirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 2 dakika dolunca, yumurtalı karışımda beklettiğiniz 2 adet ekmeği pişirme haznesine yerleştirip pişirmeye başlayın.
- 8. dakikada ekmeKleri ters çevirip pişirmeye devam edin.

# TATLI PATATES KIZARTMASI

## MALZEMELER:

- 2 orta boy tatlı patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (1/2 yemek kaşığı hazneyi yağlamak için)
- 1,5 çay kaşığı mısır nişastası
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu

  
Pişirme süresi  
**15 dk**

  
Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Tatlı patatesleri yıkayıp soyun.
- Patatesleri keskin bir bıçakla uzunlamasına ikiye bölün.
- Her bir yarıyı tekrar uzunlamasına ikiye bölün. 4 dilim tatlı patates olacak. Her bölümü patates kızartması şeklinde kesin. Mümkün olduğunca eşit kesmeye dikkat edin.
- Doğranmış tatlı patatesleri büyük bir kaseye koyun ve üzerlerini geçecek kadar su koyun. En az 1 saat veya gece boyunca ıslanmalarına izin verin.
- Bekletme süresinin sonunda tatlı patatesleri tezgahın üzerine bir havlu üzerine koyup iyice kurulayın.
- Tatlı patatesleri tekrar büyük bir kaseye koyun.
- Mısır nişastası, sarımsak tozu, kırmızıbiber ve karabiberi ekleyin ve nişastanın beyazlığı gidene kadar iyice karıştırın.
- Zeytinyağını ekleyin ve tekrar karıştırın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayın ve çalıştırın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp fırçayla yağlayın.
- Tatlı patatesleri olabildiğince birbirlerini ezmeden ve aralıklı şekilde hazneye yerleştirip pişirebilirsiniz.



# KARAMELİZE ANANAS

## MALZEMELER:

- 4 adet konserve ananas halkaları
- 1 yemek kaşık tereyağ
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 kaşık sıvı yağ



Pişirme süresi  
**12 dk**



Pişirme derecesi  
**180°C**

## YAPILIŞI:

- Tereyağını sulu yemek tenceresine koyup Air Pro Cook'un pişirme haznesine yerleştirin.
- Isıtma fonksiyonunda 1 dakika süreyle çalıştırıp tereyağını eritin.
- Esmer şekeri ilave edin.
- Pişirme haznesini sıvı yağ ile yağlayıp ananas halkalarını yerleştirin.
- Eritilmiş tereyağı ve esmer şekeri karıştırın.
- Karışımı ananas halkalarının üzerine yayın.
- Ananas halkalarını Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunda, 180 °C derecede, 10 dakika boyunca pişirin.
- Biraz daha kızarmış olmalarını isterseniz deniz tuzu ve biraz daha fazla esmer şeker serpin ve 200 °C derecede 3-4 dakika daha kızartın.





# KIZARMIŞ KABAK CİPSLERİ

## MALZEMELER:

- 1 orta boy kabak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 2 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı sarımsak tozu



Pişirme sũresi  
**10 dk**



Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Bir mandolin dilimleyici veya Őef bıçağı kullanarak kabakları ince dilimler halinde dilimleyin.
- Kabağı bir karıştırma kabına koyun.
- Sirke ekleyin ve gũzelce karıştırın. Sonrasında kabakları kurulayın.
- Air Pro Cook'un pişirme haznesini fırça yardımıyla yağladıktan sonra hazneye tek kat halinde kabak dilimlerini yerleştirin.
- Air Fry modunu Őeip pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme sũresini de 10 dakikaya ayarlayıp kabakları pişirmeye başlayın.
- 190 °C derecede 4-5 dakika kızartın.
- Cipsleri ters çevirin ve istenen gevrekliğe ulaŐana kadar 4-5 dakika daha kızartın.
- Kızartma işlemi tamamlandıktan sonra ũzerine baharatlanmış tuz ve sarımsak tozu serpin.

karaca®  
air pro  
COOK  
XL 2in1  
air fryer



# FIRIN/IZGARA

Karaca Air Pro Cook'u mangal tadında pişmesini istediğiniz etler, tavuklar ve balıklar için Fırın/Izgara modunda kullanabilirsiniz. Üstelik Fırın/Izgara modunu puf puf kabaran kekler, börekler ve diğer hamur işleri için de tercih edebilirsiniz.



# KUMPIR

## MALZEMELER:

- 2-4 adet Patates (büyüklüğüne göre hazneye sığabilecek patates sayısı)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz



Pişirme süresi  
**40 dk**



Pişirme derecesi  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'un Fırın / Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200°C dereceye , süresini de 45 dakikaya ayarlayın ve çalıştırın.
- Bu sırada patateslerin kabuklarını suyun altında iyice ovalayarak temizleyin. Bir çatal kullanarak her patatese 3-4 kez küçük delikler açın. Zeytinyağını elinizle bütün patateslere sürün.
- Arzuunuza göre tuz serpin.
- Air Pro Cook'u çalıştırdıktan 5 dakika sonra hazırlamış olduğunuz patatesleri pişirme haznesine koyup pişirmeye başlayın.
- İsterseniz arada patatesleri kontrol edip çevirebilirsiniz.
- 40. dakikada bir bıçakla patateslerin pişip pişmediğini kontrol edin. Bıçak kolaylıkla patatesin içine girebiliyorsa patatesler pişmiştir.
- Arzu ettiğiniz kaşar peyniri, tereyağ, salam, jambon, dilim zeytin, mısır, mayonez, ketçap vb garnitürlerle servis edin.



# KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATASI

## MALZEMELER:

- 3 küçük boy patlıcan
  - 1 diş sarımsak
  - 1/2 çay kaşığı tuz
  - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
  - 1 yemek kaşığı limon suyu
  - 4 yemek kaşığı tahin
  - 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- Servis için:** Kiyılmış maydanoz, kavrulmuş file badem

## YAPILIŞI:

- Patlıcanlara bıçak ile delikler açın ve Air Pro Cook haznesine yerleştirin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunda 200° C derecede patlıcanlar yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
- Yumuşadıktan sonra boylamasına ortadan ikiye bölün ve içersini bir kaşık yardımı ile önce bir süzgece alıp sularını süzdürün, sonra bir kaseye alın.
- Sarınsağı tuzla beraber ezip iyice ufalayıp patlıcanlara ekleyin.
- Zeytinyağı, limon suyu, tahin ve süzme yoğurdu iyice karıştırıp süzdürdüğünüz patlıcanları bu sosla karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine kiyılmış maydanoz ve kavrulmuş file badem serpip servis edin.



Piştirme süresi  
25 dk



Piştirme derecesi  
180°C



# PORTAKALLI KEK

## MALZEMELER:

- 120 gr un
- 100 gr tereyağ
- 2 yumurta
- 75 gr toz şeker
- 2 yemekkaşığı portakal suyu
- 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- Yarım portakal
- Pudra şekeri



Pişirme süresi  
**30 dk**



Pişirme derecesi  
**160°C**

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook' un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme ısısını 160°C dereceye, pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayıp ön ısıtma yapın.
- Tereyağ, şeker ve portakal kabuğu rendesini mikserle, kabarık kremamsı bir kıvama gelene kadar çırpın.
- Kremamsı kıvama geldiğinde karışımı çırpmaya devam ederken yumurtaları da sırayla ekleyin. İkinci iyice yedirdiğiniz zaman ikincisini ilave edin.
- Daha sonra un, kabartma tozu, portakal suyu, bir tutam tuzu ekleyip karıştırın.
- Bir parça tereyağ ile Air Pro Cook sulu yemek tenceresini yağlayın.
- Kek hamurunu sulu yemek tenceresine döküp pişirme haznesine koyun.
- Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 160°C dereceye, 25 dakikaya ayarlayıp çalıştırın. Bir bambu çubukla 20. dakikada pişirme derecesini kontrol edin. Temiz çıktıysa kekiniz pişmiştir, eğer temiz çıkmadıysa sürenin sonuna kadar pişirip tekrar kontrol edin.
- Kekiniz piştiğinde pişirme tavasının içerisinde en az 5 dakika bekletin. Daha sonra soğuması için bir tele çıkartın.
- Kek piştikten sonra yarım portakal dilimlerini ızgara telinin üzerine dizin.
- Air Pro Cook'un Sebze/Meyve Kurutma fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 90 dereceye, pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın.
- Pişirme süresinin ortasında dilimleri çevirin. Kek soğudunda üzerine pudra şekeri serpip portakal dilimleri ile süsleyin.





# MANTARLI ET KAVURMA

## MALZEMELER:

- 500 gr kuşbaşı kesilmiş bonfile
- 250 gr iri mantar, dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı zeytinyağ
- 2 yemek kaşığı soya sos
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı sarımsak tozu
- ¼ çay kaşığı karabiber



Pişirme süresi  
**15 dk**



Pişirme derecesi  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Marine malzemelerini geniş bir karıştırma kabında karıştırın.
- Biftek küplerini ve dilimlenmiş mantarları da ilave edip marine sosuyla iyice karıştırın. Biftek ve mantarları 1 saat marine edin.
- Air Pro Cook'u Fırın/Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200°C dereceye , pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 5 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp fırçayla yağlayın. Marine ettiğiniz et ve mantarları pişirme haznesine yayın. 5 dakika sonra sepeti çıkartıp etlerin eşit pişip pişmediğini kontrol edin ve karıştırın.
- 5 dakika daha pişirip servis edebilirsiniz.



# PIRINÇ PİLAVI

## MALZEMELER:

- 200 gram pirinç
- 250 ml su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ



Piştirme süresi  
**35 dk**



Piştirme derecesi  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Pirinçleri bir süzgece koyup, akan suyun altında iyice yıkadıktan sonra bir kabın içersinde sıcak suyla 20 dakika kadar bekletin.
- Pirinçleri süzdükten sonra Air Pro Cook sulu yemek tenceresine koyup üzerine bir yemek kaşığı sıvı yağ, tuz ve tereyağını ekleyip karıştırın.
- Air Pro Cook piştirme haznesine yerleştirip, Fırın/Izgara fonksiyonunda 200 °C derecede 30 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Sürenin sonunda tencereyi çıkartıp, pirinçleri ezmeden karıştırıp tekrar üzerini alüminyum folyo ile sarıp, tavanın da kapağını kapatıp tekrar cihazın piştirme haznesine yerleştirin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye piştirme süresini de 5 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Sürenin sonunda sulu yemek tenceresinin üzerini açıp pilavı hassas bir şekilde karıştırıp üzerine bir mutfak havlusu sararak 5-10 dakika demlenmeye bırakın.



# KÜFLÜ PEYNİR SOSLU BONFILE

## MALZEMELER:

- 2 dilim bonfile
- 1 çorba kaşığı tereyağ, oda sıcaklığında
- 30 gr küflü peynir
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1/2 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı çekilmiş kaya veya deniz tuzu
- 1/2 çay kaşığı iri çekilmiş karabiber
- 3 dal taze kekik, ayıklanmış
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Servis için:** Fırın sebze ya da patates kızartması

## YAPILIŞI:

•Bonfilelerin her iki tarafını da tuzla ovun. Zeytinyağ, ayıklanmış taze kekik yaprakları, iri karabiberi bir kapta karıştırıp bonfilelere bu karışımı da sürüp en az 15 dakika oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.

•Bu arada küflü peyniri tereyağ ile birlikte ezip iyice karıştırın. İnce kıyılmış maydanoz ve iyice ezilmiş sarımsağı da bu karışıma yedirip buzdolabına koyun.

•Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 200° C dereceye pişirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın.

•Başladıktan 2 dakika sonra marine ettiğiniz bonfileleri hazneye yerleştirip pişirmeye başlayın.

•5. Dakikada bonfileleri çevirip 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin. Bu pişirme süresinde büyüklüğe bağlı olarak etiniz az-orta pişmiş olur.

•Eğer daha az pişmiş ya da daha çok pişmiş isterseniz pişirme süresini ona göre ayarlayabilirsiniz.

•Pişirme süresinin bitmesine 1 dakika kala hazırladığınız küflü peynirli tereyağı dolaptan çıkartıp ikiye bölüp bonfilelerin üzerine yerleştirin.

•Pişme işlemi bittiğinde etleri 1-2 dakika dinlenmeleri için kenara alın ve üzerlerini alüminyum folyo ile sarın.

•Daha önceden Air Pro Cook'ta pişirmiş olduğunuz fırınlanmış sebze ya da patates kızartmasını Isıtma programında hızlıca ısıtıp etlerle birlikte servis edebilirsiniz.



Pişirme süresi  
9 dk



Pişirme derecesi  
200°C



# ISLAK HAMBURGER

## MALZEMELER:

- 200gr kıyma
- 1 küçük soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı galeta unu
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 adet susamsız orta boy burger ekmeği

### **Sos:**

- 1/2 paket domates püresi
- 1/2 su bardağı kaynar su
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

## YAPILIŞI:

- Kıyma, soğan, 1 diş sarımsak ve baharatları mutfak robotundan geçirip macun kıvamında bir karışım elde edin.
- İkiye bölüp hamburger ekmekleri büyüklüğünde şekil vererek buzdolabında 15 dakika bekletin.
- Bu sırada sulu yemek tenceresinde zeytinyağını ısıtıp sarımsağı hafifçe öldürün ve domates püresini ekleyip kaynatın.
- Domates püresi kaynamaya başlayınca suyu ekleyin ve 5 dakika kaynatın.
- Hazırladığınız köfteleri dolaptan çıkartıp Air Pro Cook'un haznesine yerleştirin.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 180°C dereceye, süresini de 9 dakikaya ayarlayıp çalıştırın. Köfteler pişince hazneden alın.
- Ekmeklerin üzerlerine de bir fırça yardımıyla sostan sürüp aynı programda, pişirme sıcaklığını 130°C dereceye ayarlayıp pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayın.
- Ekmekler hem ısınıp hem de sosu çekene kadar ara ara da sostan sürmeye devam ederek 5 dakika daha pişirme işlemine devam edin.



Pişirme süresi  
14 dk



Pişirme derecesi  
180-130°C



# ORMAN MEYVELİ CRUMBLE

## MALZEMELER:

- 1 bardak orman meyvesi
- 80 gr yulaf ezmesi
- 25 gr çorba kaşığı toz şeker
- 40 gr tereyağ
- 1 çorba kaşığı file badem
- 1/4 çay kaşığı tarçın
- 3 adet küçük fırın kasesi (Air Pro Cook haznesine sığacak büyüklük ve derinlikte)



Pişirme süresi  
15 dk



Pişirme derecesi  
170°C

## YAPILIŞI:

- Orman meyvelerini fırın kaplarına bölüştürün. Yulaf ezmesini el blender'ıyla iri parçalı un haline getirin.
- Yulaf ununu tereyağ, şeker ve tarçınla birlikte parmaklarınız arasında ovuşturarak kuma benzer ufalanmış bir hamur elde edin.
- Üzerine, parmaklarınızla ufalayarak file bademi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız bu hamur karışımını kapların üzerine paylaştırın.
- Bu işlemi yaparken Air Pro Cook'un Isırma fonksiyonunu seçerek pişirme sıcaklığını 170°C dereceye, pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayarak ön ısıtma yapın.
- Ön ısıtma bitince Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 170°C dereceye, pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayarak 'Crumble' kaselerini pişirme haznesine koyup cihazı çalıştırın.
- 10. Dakikadan itibaren kaseleri kontrol edin. Meyveler yumuşayıp, üzerlerindeki kaplama da altın kahverengi olduğunda pişirmeyi sonlandırabilirsiniz.



# DOMATESLİ KARİDES GÜVEÇ

## MALZEMELER:

- 10 adet orta boy dondurulmuş karides
- 1/2 domates
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- Tuz



Pişirme süresi  
12 dk



Pişirme derecesi  
190°C

## YAPILIŞI:

- Karidesleri iyice çözdürün. Tereyağ ve sarımsağı Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine koyup cihazın pişirme haznesine koyun.
- Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 190°C dereceye, pişirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp çalıştırmaya başlayın.
- 10. dakikada karidesleri, ezilmiş sarımsağı ve toz kırmızı biberi pişirme tavaasına koyun, ara ara karıştırarak pişirmeye başlayın.
- Bu arada yarım domatesi 2 çeyrek olacak şekilde ikiye kesin.
- Çeyrek domateslerin çekirdeklerini çıkartıp küçük küp şeklinde doğrayın. Pişme süresinin bitmesine 5 dakika kala küp doğradığınız domatesleri pişirme tavaasına ekleyip karıştırın. Sürenin bitişine kadar birkaç kere daha karıştırıp tuzla lezzetlendirin.



# ERİŐTE

## MALZEMELER:

- 250 gr eriŐte
- 500 ml kaynar su (Et veya tavuk suyu)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 çay kaşığı tuz



Pişirme süresi  
**30 dk**



Pişirme derecesi  
**180°C**

## YAPILIŞI:

- EriŐteyi sulu yemek tenceresine koyup sıvı yağ ile karıştırın.
- Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye pişirme süresini de 30 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 5 dakika boyunca eriŐteyi arada karıştırarak kavurun. 5. Dakikada kaynar suyu ve tuzu ilave edin.
- Sulu yemek tenceresinin üzerini alüminyum folyo ile iyice sarıp kapağını kapatın.
- Sürenin sonunda tencerenin üzerini açıp dikkatlice karıştırın. EriŐtenin üzerini kapatıp 5 dakika daha demlenmeye bırakıp arzuunuza göre peynir ve kıyılmış maydanozla servis edin.

# FOCCACIA

## MALZEMELER:

- 1 çay kaşığı kuru maya
- 1/2 çay kaşığı toz şeker
- 320 gr un
- 2 dal biberiye
- 30 gr kurutulmuş domates
- 1 çay kaşığı ince tuz
- 1 çay kaşığı iri kaya veya deniz tuzu (Üzerine eklemek için)
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı

## YAPILIŞI:

- Maya, şeker ve 3 yemek kaşığı ılık suyu karıştırıp 5 -10 dakika maya köpürene kadar bekletin.
- Un ve ince tuzu karıştırın. Unun ortasını açıp maya karışımını, ılık suyu ve zeytinyağının yarısını karıştırıp bir hamur elde edin.
- Hamuru iyice elastik olana kadar mutfak tezgahında yoğurun.
- Kurutulmuş domatesleri kabaca doğrayıp hamura karıştırıp, homojen dağılana kadar yoğurmaya devam edin.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine zeytinyağı ile yağlayıp hamuru mayalanması için içine koyun.
- Nemli bir mutfak bezi ile hamurun üzerine örtüp Yoğurt Hazırlama fonksiyonunda sıcaklığı 35°C dereceye ayarlayıp süreyi de 30 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 30 dakika sonunda kabaran hamurun üzerine kalan zeytinyağını gezdirin ve dallarından ayırdığınız biberiye yapraklarını hamurun üzerine serpip, parmaklarınızın tavanın dibine değene kadar bastırın.
- İri tuzu hamurun üzerine serpin. Tekrar üzerini nemli bir bezle örtüp, Yoğurt Hazırlama Fonksiyonunda 35°C derecede 30 dakika daha mayalamaya devam edin. Sürenin sonunda pişirme tavasını çıkartıp, cihazın Isıtma fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 190°C derece, süresini de 5 dakikaya ayarlayıp ön ısıtma yapın.
- Bu arada sulu yemek tenceresinin üstünü alüminyum folyo ile sarın.
- Sürenin sonunda Fırın/Izgara fonksiyonunu seçin, pişirme sıcaklığını 190°C dereceye, pişirme süresini de 25 dakikaya ayarlayıp focaccia'yı pişirmeye başlayın.
- 20. Dakikada focaccia'yı kontrol edin. Üzerini açıp pişirmeye devam edin. Üzeri yeterince renklenmediyse, kalıptan çıkartarak ızgara telinin üzerinde, pişirme derecesini 200 °C dereceye çıkartıp 2 dakika daha dışına renk aldırın.



Pişirme süresi  
**25 dk**



Pişirme derecesi  
**190°C**



# HASAN PAŞA KÖFTESİ

## MALZEMELER:

- 400 gram dana kıyma
- 3 yemek kaşığı köfte harcı
- 8 yemek kaşığı patates püresi
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber biber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 ince dilim kaşar peyniri
- Kuru kekik
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak sıcak su



Pişirme süresi  
27 dk



Pişirme derecesi  
180°C

## YAPILIŞI:

- Kıymayı köfte harcı ile iyice yoğurup 20 dakika dinlendirin. Dinlendikten sonra 6 eşit parçaya bölüp yuvarlak şekiller verip üstünden bastırarak inceltin.
- Domatesi elma dilim kesin. Sivri biberleri de üç eşit parçaya kesin. Bir bardağın içine salçayı, sıvı yağı ve baharatları koyun, üzerlerine de sıcak su ekleyin.
- Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçin. Pişirme sıcaklığını 180°C dereceye, süresini de 27 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın. 2 dakika boş çalıştırıp ısıttıktan sonra köfteleri pişirme haznesinde pişirmeye başlayın.
- Köfteleri 13 dakika arada çevirerek kızartın. Köfteler kızarıncaya hazneyi çıkartın.
- Köftelerin üzerlerine patates pürelerini ekleyip kaşar ile kapatın. Hazırladığınız salça sosu tencerenin üzerinden gezdirin. Pişirme haznesini tekrar yerine yerleştirip süre sonuna kadar, kaşar peynirleri kızarana kadar pişirin.



# SEBZELİ LAZANYA

## MALZEMELER:

- 5 adet lazanya yaprağı
- 1/2 adet patlıcan
- 1/2 adet kabak
- 1 adet kapy biber
- 200 gr kültür mantarı
- 4 yaprak fesleğen
- 2 diş sarımsak
- 1 paket domates püresi
- 1 kaşık zeytinyağı
- 150 gr rendelenmiş mozzarella
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber

### Beşamel sos:

- 1 paket hazır beşamel sos veya 750 ml soğuk süt
- 30 gr un
- 10 gr nişasta
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1/4 çay kaşığı tuz



Pişirme süresi  
**45 dk**



Pişirme derecesi  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Kabak ve patlıcanları yarım santimetre kalınlığında dilimleyin. Tuzlayıp kenarda sularını bırakmaları için 10 dakika dinlendirin.
- Bu arada mantarları dilimleyin, kapy biberi iri şekilde doğrayın, sarımsakları ezin.
- Air Fry fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın.
- Suyunu bırakan patlıcan ve kabakları kurulaşın. Kapy biberlerle birlikte patlıcan ve kabakları bir kasede zeytinyağı ile yağlayın.
- Air Pro Cook çalışmaya başladıktan 2 dakika sonra patlıcan, kabak ve kapy biberleri pişirme haznesine koyun ve hazneyi yerine yerleştirip pişirmeye başlayın.
- Sebzeleri ara ara karıştırın. 5. Dakikada mantarları ilave edin. 10 dakika dolunca sebzeleri bir doğrama tezgahının üzerine alın. sebzeleri bir bıçak yardımıyla ufaltın. Bir kasede sebzelerle birlikte domates püresini, kıyılmış fesleğeni, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Sebzeler pişerken, ufak bir sos tenceresinde tereyağ ve unu orta ateşte kavurun. Nişastayı bir kasede sütün az bir miktarıyla açın.
- Unun çiğ kokusu gidince, tencereyi kenara alın. Kalan sütü kavruana azar azar iyice karıştırarak yedirin.
- Pürüzsüz bir karışım elde edince tekrar ocağa alın. Hafifçe kaynamaya başlayınca nişastayı da ilave edip 3-4 dakika kısık ateşte karıştırarak kaynatın.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine beşamel sostan sürün. Üzerini hazır lazanya yapraklarından kırarak döşeyin.
- Lazanya yapraklarının üzerine tekrar beşamel sürün. Üzerine sebze karışımının yarısını yayın, onun da üzerine rende peynirden serpin. Aynı şekilde bir kat daha yapın.
- Son kata lazanya yapraklarını döşeyip üzerine beşamel sos sürün, üzerine de rende mozarellayı serpin.
- Sulu yemek tenceresinin üzerini alüminyum folyo ile iyice sarın.
- Pişirme haznesine yerleştirip Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini de 30 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Pişirme süresinin son 5 dakikasında üzerini açıp kızartın. Servis etmeden önce 10 dakika dinlendirin.





# SOTE PATATES SOĞANLI IZGARA ÇİPURA

## MALZEMELER:

- 2 adet 300-400 gr çipura
- 1 büyük patates
- 1 küçük soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 dal adaçayı
- 2 defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yarım dilim limon
- Tuz, karabiber



Pişirme süresi  
25 dk



Pişirme derecesi  
190°C

## YAPILIŞI:

- Patatesi iyice yıkayıp soyduktan sonra önce yatay olarak ikiye kesin, sonra da uzunlamasına ikiye kesip ince ince dilimleyin. Soğanı da soyup yıkadıktan sonra ikiye kesip piyazlık doğrayın.
- Patates ve soğanları bir kaptan 1 kaşık zeytinyağı ve bir tutam tuzla iyice harmanlayıp Air Pro Cook'un haznesine ekleyin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme derecesini 190°C dereceye süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Pişirme sırasında ara sıra patates ve soğanları karıştırın. Bu sırada balıkları kalan zeytinyağı, bir tutam tuzla ovalayın. Karın boşluklarına defne yapraklarını koyun.
- Limon dilimleri ve adaçayı yapraklarını da her iki balığın altında ve üstünde eşit miktarda olacak şekilde yerleştirip balıkları birinin kafası diğerinin kuyruğuna gelecek şekilde patateslerin üzerine yerleştirin.
- Pişirme haznesini yerine yerleştirip, Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını tekrar 190°C dereceye, pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın.
- Pişirme süresinin yarısında balıkların öteki yüzlerini çevirin. Pişirme süresinin sonunda istediğiniz kızarıklıkta kalsın balıklar soğanlı patates soteyle birlikte servis edebilirsiniz.

# ŞEKERPARE

## MALZEMELER:

- 200 gr un
- 80 gr tereyağ
- 80 gr pudra şekeri
- 1/3 çay kaşığı karbonat
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- 6 adet yarım ceviz

### Şerbet için:

- 150 gr şeker
- 200 ml su
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1/4 çay kaşığı tarçın



Pişirme süresi  
13 dk



Pişirme derecesi  
160°C

## YAPILIŞI:

- Tereyağ, pudra şekeri, karbonat, tuz ve yumurtayı birbirlerine yedirin. Unu ilave edin ve fazla yoğurmadan bir hamur elde edin. Hamuru 10 dakika dinlendirin.
- Bu sırada şerbet için şeker, su ve limon suyunu ufak bir sos tenceresinde karıştırıp, orta ateşte kaynatın.
- Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika kaynattıktan sonra soğumaya alın.
- Dinlenmiş şekerpare hamurunu ceviz büyüklüğünde 12 parçaya ayırıp top haline getirin.
- Düzgünce yuvarladığınız hamur toplarından 5'ini Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine eşit aralıklarla dizin.
- Son kalan bir taneyi de tam ortaya koyun.
- Cevizleri uzunlamasına ikiye kesip her topa 1 parça cevizi iyice bastırarak yerleştirin.
- Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 160° C dereceye, pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 2 dakika sonunda sulu yemek tenceresini hazneye yerleştirip pişirmeye başlayın.
- 13 dakika sonunda tencereyi çıkartıp, soğumuş şerbeti üzerine dökün.
- 10 dakika beklettikten sonra şekerparelerin terslerini çevirin. O şekilde de şurubu iyice çekene kadar bekletin.



# PEYNIRLI GÜL BÖREĞİ

## MALZEMELER:

- 1 yufka
- 200 gr beyaz peynir
- 1/4 bağ maydanoz
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı süt

### Üzeri için:

- Susam
- Çörek otu

## YAPILIŞI:

- Bir kabin içerisinde beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, pul biber, karabiber ve bir yumurtayı ho-mojen olacak şekilde karıştırın.
- Başka bir kaptaki süt, kalan yumurta ve zeytinyağını karıştırın.
- Peynirli harcı yufkaların düz kenarları boyunca şerit halinde sürüp, yufkayı içine doğru kıvrın. Kıvrırken, yufkanın üstüne sürmek için hazırladığınız harçtan bir fırça yardımıyla azar azar sü-rebilirsiniz.
- Air Pro Cook haznesine rulo yaptığınız yufkaları yerleştirin.
- Üzerine sıvı karışımı eşit bir şekilde sürüp çekmesi için 10 dakika bekleyin.
- Üzerine susam ve çörek otu serpin.
- Böreği Air Pro Cook haznesinin üzerine yerleştirip Fırın/Izgara fonksiyonunda 180 °C derece sıcaklık ve 25 dakika pişirme süresine ayarlayın ve pişirmeye başlayın.
- 20. dakikada pişme durumunu kontrol edip gerekirse 5 dakika daha pişirin.



Pişirme süresi  
25 dk



Pişirme derecesi  
180 °C



# IZGARA ANTRİKOT VE SEBZELER

## MALZEMELER:

- Antrikot 180 gr
- 1 adet bebek havuç
- 1 adet bebek patates
- 3 adet arpacık soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Taze kekik

  
Pişirme süresi  
**24 dk**

  
Pişirme derecesi  
**180°C**

## YAPILIŞI:

- Antirikotu buzdolabından çıkartıp oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Her iki tarafını tuz ve karabiberle ovalayıp 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayın.
- Air Pro Cook'ı Fırın/Izgara fonksiyonunda 190 °C dereceye ve 24 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- 2 dakikanın sonunda Air Pro Cook'un haznesine antrikotu koyup 6 dakika pişirin.
- Bu sırada sebzeleri dilimleyip, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 tutam tuzla harmanlayın.
- Antrikotu 6 dakika piştikten sonra ters çevirin. Patates dilimlerini de yanına yerleştirip pişirmeye devam edin.
- Etin pişme süresi tamamlandığında dinlenmesi için kenara alın.
- Hazneye diğer sebzeleri de ekleyip 10 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Arada hazneyi çıkartıp sallayarak sebzeleri karıştırın.
- Sebzelerin pişme süreleri tamamlandınca üzerlerine taze kekik serpin.
- Dinlenmekte olan eti dilimleyip, sebzelerle birlikte servis edin.



# ASMA YAPRAĞINDA SARDALYA

## MALZEMELER:

- 4 büyük sardalya
- 1 küçük kuru soğan
- 4 dal maydanoz
- 4 yarım dilim limon
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı koruk ekşisi
- 8 asma yaprağı
- 1 yumurta fırçası

## YAPILIŞI:

- Kuru soğanı soyup ikiye kestikten sonra piyazlık doğrayın. Tuzlayıp iyice ovalayın ve 5 dakika bekletin.
- Maydanozları ince kıyıp suyunu süzdüğünüz soğanlarla karıştırın.
- Sardalyaların kılıçklarını çıkartın.
- 4 tane asma yaprağını doğrama tahtası üzerinde büyük bir kare olacak şekilde, arada boşluk bırakmadan yerleştirin. Diğer 4 yaprağı da aynı şekilde doğrama tahtasına koyun.
- Üzerlerine koruk ekşisi gezdirip birer tane sardalya yerleştirin.
- Sardalyaların üzerlerine soğan piyazını bölüştürüp, kalan sardalyaları yerleştirin.
- Üzerlerine biraz daha koruk ekşisi gezdirip, asma yapraklarını balıkları iyice kapayacak şekilde kıvrın.
- Limon dilimlerini de üzerine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 12 dakikaya ayarlayın.
- Pişirme haznesini fırçayla yağlayın.
- Asma yapraklarına sarılı sardalyaları yerleştirip pişirmeye başlayın.
- Pişirme süresinin yarısında çevirin.
- Her iki tarafı da kızardığı zaman servis edebilirsiniz.



Pişirme süresi  
12 dk



Pişirme derecesi  
190 °C





# MAYASIZ PEYNİRLİ POĞAÇA

## MALZEMELER:

- 1 yumurta
- ¼ su bardağı sıvı yağ
- ½ su bardağı süt
- 1.5-2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 5 yemek kaşığı beyaz peynir

## YAPILIŞI:

- Yumurtanın beyazını, sıvı yağı, kabartma tozunu, tuzu, şekerini ve unu bir kabın içinde yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Hamur dinlendikten sonra 7 parçaya bölüp beze haline getirin.
- Bezeleri elle ya da merdane ile açın, ortasına 1 tatlı kaşığı kadar peynir koyup katlayın.
- Air Pro Cook'un Isıtma tuşuna basıp 5 dakikaya ayarlayarak pişirme haznesini ısıtın.
- Poğaçaları Air Pro Cook haznesine yerleştirin, üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin.
- Poğaçaları Fırın/ Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye, pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Pişirme süresinin yarısında poğaçaları ters çevirip pişirmeye devam edin
- Altları kızarana kadar 5 dakika daha pişirin.



Pişirme süresi  
**10 dk**



Pişirme derecesi  
**160°C**



# FRITTATA

## MALZEMELER:

- 4 adet orta boy yumurta
- 1 dal taze soğan
- 1 adet küçük kapy biber
- ½ kabak
- 1 avuç donuk ıspanak
- 2 adet kuru domates
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber



Pişirme süresi  
**15 dk**



Pişirme derecesi  
**180 °C**

## YAPILIŞI:

- Tüm sebzeleri küçük küpler halinde ince ince doğrayın.
- Kasenin içine yumurtaları kırıp süt ile iyice çırpın. Tuz ve karabiberi ilave edin.
- Sulu yemek tenceresini Air Pro Cook'un pişirme haznesine koyun.
- Air Pro Cook'u Fırın/Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Sulu yemek tenceresi iyice ısınca tereyağını ilave edip erimesini bekleyin.
- Eridikten sonra tüm sebzeleri ilave edip 5 dakika boyunca ara ara karıştırarak soteleyin.
- Çırpılmış yumurtayı tencerenin içine boşaltın ve sebzelerle karıştırın.
- 15 dakika sonra yumurtanın üzeri altın sarısı rengini aldığı anda servise hazır.



# PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

## MALZEMELER:

- 200 gram fırın makarna
- 250 ml süt
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 100 gram beyaz peynir
- 150 gram mozeralla ya da kaşar peynir
- 1 diş sarımsak
- 1/2 tuz
- 1/2 karabiber
- 5 dal maydanoz
- 3 yaprak fesleğen



Pişirme süresi  
**35 dk**



Pişirme derecesi  
**180 °C**

## YAPILIŞI:

- Fırın makarnaları ikiye kırıp derin bir kabın içinde kaynar su ile 20 dakika kadar bekletin.
- Air Pro Cook sulu yemek tenceresine bir yemek kaşığı tereyağını ve rendelenmiş sarımsağı ilave edip pişirme haznesine yerleştirin.
- Isıtma fonksiyonunu seçip 5 dakika çalıştırın.
- Kaynar su ile demlenen makarnayı süzün.
- Beyaz peyniri rendeleyin.
- Maydanoz ve fesleğenleri de doğrayıp ilave edin ve hepsini harmanlayın.
- Makarna karışımını tencereye doldurun ve kaşıkla üzerini bastırdıktan sonra sütü ekleyin. Süt makarnanın üzerinin geçmemelidir.
- Tencerenin üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapattıktan sonra Air Pro Cook 'un pişirme haznesine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Fırın/Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp, çalıştırın.
- 15 dakika sonunda alüminyum folyoyu çıkarıp üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin.



# HAŞLANMIŞ YUMURTA

## MALZEMELER:

•Yumurta



Pişirme süresi  
**6-7 adet**  
12 dk



Pişirme derecesi  
**130°C**

## YAPILIŞI:

- Yumurtaları Air Pro Cook haznesine yerleştirin ve Fırın/ Izgara fonksiyonunda 130 derecede iyi pişmiş olması için 12 dakika pişirin.
- Yumurta sarısı daha akışkan olmasını için 12 dakikadan daha az sürede pişirebilirsiniz.
- Farklı Çeşitlere Göre Pişirme Süreleri:
  - 11 dakika: Sıvı akıntı merkezi ve yumuşak yumurta akı.
  - 12 dakika: Hafif akışkan sarıya sahip yumuşak haşlanmış yumurta.
  - 13 dakika: Muhallebi benzeri bir dokuya sahip yumuşak bir sarı.
  - 15 dakika: Kremalı yumurta sarısı ile sıkı bir yumurta akı. Sert haşlanmış yumurtanın erken aşamasıdır.
  - 16 dakika: Daha hafif bir yumurta sarısı ile sert haşlanmış bir yumurta.
  - 17 dakika: Tamamen haşlanmış yumurta. En hafif yumurta sarısına ve sert beyaza sahiptir, ancak aşırı pişmemiştir. Yumurta salatası sandviçleri için harikadır.



# MENEMEN

## MALZEMELER:

- 3 adet orta boy domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 diş sarımsak
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- Kekik ve pul biber



Pişirme süresi  
**40 dk**



Pişirme derecesi  
**190 °C**

## YAPILIŞI:

- Domatesleri ortadan ikiye bölüp orta kısımları yukarı gelecek şekilde Air Pro Cook haznesine yerleştirin.
- Domateslerin üzerine zeytinyağını, tuzu ve karabiberi dökün.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda, 190 °C derecede, 20 dakika boyunca domatesler kızarmaya başlayana kadar pişirin.
- Biberleri ve sarımsağı hazneye domateslerin üzerine ilave edin ve 5 dakika daha pişirin.
- Domatesler ve biberler piştikten sonra kesme tahtasına alıp kabaca doğrayın ve baharatları ilave edin.
- Menemen harcını Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine dökün.
- Yumurtaları da harcın üzerine döküp karıştırın.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunda 190 °C derecede 15 dakika daha ara ara karıştırarak pişirin.





# İSLİM KEBABİ

## MALZEMELER:

- 300 gram dana kıyma
- 3 kaşık köfte harcı
- 1 yumurta
- 1 adet uzun kemer patlıcan
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 3/4 bardak sıcak su

## YAPILIŞI:

- Dana kıymayı bir kabın içerisinde yumurta ve köfte harcı ile yoğurup 15 dakika dinlendirin.
- Dinlenen harcı 4 eşit parçaya bölüp top şekli verin.
- Patlıcanları boyuna 4 ince dilim kesin, tuzlayıp acı suyunu çıkartın. Suyla durulayıp kuruladıktan sonra bir kaşık zeytinyağı ile ovalayın.
- Air Fry fonksiyonunu seçin ve patlıcanları 190 °C derecede 6-7 dakika boyunca kızartıp kenara alın.
- Top şeklinde hazırladığınız köfteleri pişirmek için Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye ve pişirme süresini 13 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Patlıcanları artı şeklinde doğrama tahtası üzerine koyun ve ortalarına köfteleri yerleştirip kürdan ile uçlarını birleştirin.
- Biber ve domatesleri köfte toplarından daha küçük olacak şekilde küp biçiminde kesip kürdanlara takın.
- Bir bardağın içerisine tuz, karabiber, domates salçası, sıvı yağ ve sıcak suyu ilave edip karıştırın.
- Patlıcana sarı köfteleri sulu yemek tenceresine koyup salça sosunu her yere gelecek şekilde dökün.
- Sulu yemek tenceresini hazneye yerleştirin.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunda İslim kebablarının üzerleri kızarana kadar 13-15 dakika boyunca pişirin.



Pişirme süresi  
35 dk



Pişirme derecesi  
190 °C



# ACILI ÇITIR KANAT

## MALZEMELER:

- 16 adet tavuk kanadı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı acı toz kırmızı biber
- 1 çay bardağı acı sos



Pişirme süresi  
**12 dk**



Pişirme derecesi  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Tavuk kanatlarının üzerine bıçakla çizikler atın.
- Bir kaptan tavuğa sıvı yağ, tuz, karabiber, acı toz kırmızı biber ve acı sosu ilave edip karıştırın.
- Kanatları buzdolabında 1 saat kadar marine edin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
- Isınan hazneye tavukları yerleştirin ve pişirme işlemine başlayın.
- Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları ters düz edin. Tavuk kanatları kızarana kadar yaklaşık 12 dakika daha devam edin.
- Kızaran tavukları yanında sevdiğiniz soslarla servis edin.



# PEYNİR DOLGULU MANTAR

## MALZEMELER:

- 16 bütün beyaz mantar
- 6 kaşık krem peynir
- 3 yemek kaşığı krema
- 1/4 bardak rendelenmiş cheddar peyniri
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- Tuz
- Karabiber



Pişirme süresi  
8 dk



Pişirme derecesi  
190°C

## YAPILIŞI:

- Krem peynir, ekşi krema, sarımsak, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın.
- Karışımı mantarların boşluğuna doldurun. Üzerlerine cheddar peyniri gezdirin.
- Mantarların yapışmaması için Air Pro Cook haznesini fırça ile yağlayın.
- Hazneye mantarları tek kat olacak şekilde dizin.
- Pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ayarlayın ve 8-10 dakika pişirin.
- Servis yapmadan önce biraz soğumaya bırakın.



# MİLFÖYE SARILI SOSİSLER

## MALZEMELER:

- 3 kare yaprak milföy hamuru
- 8 adet kokteyl sosis
- Yumurta (Üzerine sürmek için)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ



Pişirme süresi  
10 dk



Pişirme derecesi  
160°C

## YAPILIŞI:

- Milföy hamurlarını bir merdaneyle biraz inceltin.
- Her bir parçayı eşit olacak şekilde 3 parçaya kesin.
- Kestiğiniz şeritleri minik sosislere dolayıp uç noktalarını güzelce birleştirin.
- Milföylerin üstüne bir fırça yardımıyla çırpılmış yumurtayı sürün.
- Air Pro Cook haznesini fırça yardımıyla sıvı yağ ile yağlayın.
- Sosisli ruloları dizin.
- Pişirme haznesini yerine oturtuktan sonra Fırın/ Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye süresini de 10 dakikaya ayarlayarak Air Pro Cook'u çalıştırın.
- Pişme süresinin yarısında sosis rulolarını çevirin.
- Yanında hardal, ketçap veya başka soslarla sıcak sıcak servis yapın.

# UZAKDOĞU USULÜ TAVUK ÇÖP ŞİŞ

## MALZEMELER:

- 226 gr tavuk kalça
- 2 tatlı kaşığı beyaz susam
- 2 adet taze soğan ince dilimlenmiş
- 1 çay kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı istiridye sosu
- 1/4 çay kaşığı susam yağı
- 1/4 çay kaşığı pirinç sirkesi
- 1/4 çay kaşığı beş baharat karışımı
- 1/4 çay kaşığı beyaz biber
- 1/2 yemek kaşığı bal



Pişirme süresi  
10 dk



Pişirme derecesi  
190 °C

## YAPILIŞI:

- Küçük doğranmış tavuk parçalarını kağıt havluyla hafifçe vurarak kurulayın.
- Tavuğu tüm malzemelerle birlikte 30 dakika marine edin.
- Sosun tavuk etini güzelce kapladığından emin olun.
- Tavuk parçalarını şişlere eşit bir şekilde dağıtarak takın.
- Şiş aparatını pişirme haznesine yerleştirin.
- Tavukları geçirdiğiniz şişleri de aparatın üzerine yerleştirip Air Pro Cook'un pişirme haznesini yerine oturtun.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçip, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 10 dakikaya ayarlayıp Air Pro Cook'u çalıştırın.
- Pişirme süresince arada şişleri çevirin ve üzerlerine yağ sürün.
- Pişirme süresi tamamlanınca üzerlerine susam ve doğranmış taze soğan serpip servis edin.





# LİMONLU SOMON

## MALZEMELER:

- 2 adet 150 gr somon fileto
- 250 gr kuşkonmaz
- Tuz
- İri çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 3 yaprak fesleğen
- 1 dal biberiye
- 4 limon dilimi

## YAPILIŞI:

- Zeytinyağı, limon suyu, sarımsak tuz, karabiber, fesleğen ve biberiyeyi iyice çırpın.
- Sosun yarısını yemek için ayırın kalan yarısıyla somonları ve kuşkonmazları fırçalayın.
- Sulu yemek tenceresini fırçayla yağlayıp somonların derili kısımları alta gelecek şekilde hazneye yerleştirin.
- Üzerlerine de limon dilimlerini yerleştirip sostan sürün.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye pişirme süresini de 13 dakikaya ayarlayıp Air Pro Cook'u çalıştırın.
- 4 dakika sonra kuşkonmazları da hazneye ekleyip 9 dakika daha pişirin.
- Arada birkaç kere kuşkonmazları çevirin.
- Somonları kuşkonmazlarla birlikte, sarımsaklı ve taze baharatlı ve zeytinyağlı limon sosunu da yanında servis edin.



Pişirme süresi  
13 dk



Pişirme derecesi  
200°C



# BÜTÜN TAVUK

## MALZEMELER:

- 1 bütün tavuk
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı toz karabiber
- 1 çorba kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 tatlı kaşığı doğranmış biberiye
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1/2 limon
- 200 ml kaynar su

  
Pişirme süresi  
**50 dk**

  
Pişirme derecesi  
**200°C**

## YAPILIŞI:

- Bütün tavuğun her tarafını önce limonla iyice ovun. Ardından tuz ve karabiberle de ovmaya devam edin.
- 15-30 dakika bekletin.
- Zeytinyağı ve toz kırmızı biberi karıştırıp pişirmeden önce tavuğun her tarafını bu yağ ile yağlayın.
- Tavuğun kanatlarını altına doğru kıvrın. Butları da mümkün olduğunca aşağı bastırarak mutfak ipiyle sıkıca bağlayın.
- Butların uçlarını ve de kanatları alüminyum folyo ile sarın.
- Air Pro Cook'un pişirme haznesinin üzerine ters olarak oturtun ve yüksekte kalmaması için de elinizle bastırın.
- 1/2 bardak kaynar suyu pişirme haznesinin aşağısında kalacak şekilde dökün.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini 50 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Pişirme süresi boyunca ara ara pişirme haznesini çıkartıp tavuğun üzerine kırmızı yağı gezdirin.
- İlk 30 dakika dolunca tavuğu ters çevirerek pişirmeye devam edin.
- Haznenin dibindeki suyu kontrol edin, azaldıysa ilave edin.
- Kanatlarının ve butların uçlarının alüminyum folyo ile kapalı olduğunu kontrol edin.
- Son 10 dakikada kekik ve biberiyenin yarısını ve sarımsağı kırmızı yağa ekleyip tavuğun üzerine sürün. Bu adımı birkaç kez tekrar edin.
- Pişme süresinin sonunda butlar kolaylıkla ayrılıyorsa tavuğunuzun üzerine kalan kekik ve biberiye de serpip 10 dakika dinlendirin.
- Gerekirse 5-10 dakika daha pişirmeye devam edip, aynı şekilde dinlendirin ve servis edin.

# İSPANAKLI SİGARA BÖREĞİ

## MALZEMELER:

- 2 adet yufka
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 paket dondurulmuş ıspanak (Çözdürülmüş ve süzdürülmüş)
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 1/4çay kaşığı karabiber
- 1/4çay kaşığı tuz
- 1 çırpılmış yumurta sarısı

### Yufkaları ıslatmak için:

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/4 çay bardağı süt

## YAPILIŞI:

- Soğanı ufak küpler şeklinde doğrayın ve tavada 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile sote edin.
- Üzerine suyunu sıktığınız ıspanakları, tuz ve karabiberi ilave edip ıspanaklar ölene kadar pişirdikten sonra bir süzgece alın fazla suyunun süzülmesi ve soğuması için.
- Yufkaları ıslatmak için sıvı yağ, süt ve bir yumurtayı iyice karıştırın.
- Bir yufkayı mutfak tezgahına serin. Üzerine hazırladığınız sosu fırçayla sürün. Islattığınız yufkanın üzerine diğer yufkayı serin.
- Yufkaları bıçak yardımıyla 16 eşit üçgen şeklinde kesin.
- Üçgenlerin geniş kenarlarına ıspanaklı harçtan koyun. Önce kenarlardan 1 cm içeri kıvrın, sonra da rulo halinde sarın.
- Hazırladığınız böreklerin üzerlerine kalan sıvı yağı bir fırça yardımıyla sürün. Bir seferde pişireceğiniz miktari ayırdıktan sonra kalanları derin dondurucuya kaldırıp daha sonra pişirmek için ayırabilirsiniz.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini de 18 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 3 dakika sonra pişirme sepetini çıkartıp 8 adet böreği tepsisine dizin.
- 5. dakikada börekleri kontrol edip maşa yardımıyla çevirin. 5 dakikada bir aynı işlemi tekrarlayın. Daha çıtır ve kızarmış olmasını isterseniz ekstradan fırça ile yağ da sürebilirsiniz.
- Böreklerin tüm yüzeyleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.
- Kalan 8 adet böreği de ya dondurabilirsiniz ya da ikinci seferde aynı şekilde pişirebilirsiniz.



Pişirme süresi  
18 dk



Pişirme derecesi  
180 °C



# HINDİSTAN CEVİZLİ VE PORTAKALLI BİSCOTTİ

## MALZEMELER:

- 1 yumurta
- 1/3 su bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1/2 çay kaşığı vanilya
- 1/4 çay kaşığı hindistan cevizi özü
- 1 küçük portakal veya mandalina kabuğu rendesi
- 1 su bardağı un
- 1/4 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/4 çay kaşığı karbonat
- 1/8 çay kaşığı tuz
- 1/3 su bardağı rendelenmiş hindistan cevizi



Pişirme süresi  
50 dk



Pişirme derecesi  
160°C

## YAPILIŞI:

- Orta boy bir kaptan yumurta, şeker, yağ, vanilya, hindistan cevizi özü ve portakal kabuğu rendesini birlikte çırpın.
- Un, kabartma tozu, karbonat, tuz ve hindistan cevizi karışana kadar karıştırıp hamur haline getirin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye ve pişirme süresini de 35 dakikaya ayarlayıp çalıştırmaya başlayın.
- 10 dakika sonunda hamur rulusunu hazneden alın. Aynı işlemi diğer hamur ruloları için de uygulayın.
- Pişirip hazneden aldığınız hamur rulolarını çapraz olarak 5-6 parçaya dilimleyin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda 160 °C derece ve 15 dakikaya ayarlayın. Biscotti dilimlerini haznenin üzerine tek sıra olacak şekilde, haznenin aldığı kadar dizip programı çalıştırın.
- Kıtırlaşması için 5 dakika pişirin. Aynı işlemi kalan biscotti dilimleri için de tekrarlayın.





# DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

## MALZEMELER:

- 115 gr tereyağı
- 75 gr su bardağı esmer şeker
- 40 gr su bardağı beyaz şeker
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 180 gr un
- 1 çay kaşığı karbonat
- ¼ çay kaşığı tuz
- 130 gr damla çikolata



Pişirme süresi  
7 dk



Pişirme derecesi  
160°C

## YAPILIŞI:

- Erimiş tereyağını kahverengi ve beyaz şekerlerle iyice karıştırın. Yumurta ve vanilyayı da ilave edip 30 saniye daha çırpın. Kalan malzemeleri de ekleyip karıştırın.
- Hamuru en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- 1,5 yemek kaşığı miktarda hamuru top haline getirin ve bütün hamuru şekillendirin. Air Pro Cook haznesine bu şekilde aralıklı olarak 4 top koyabilirsiniz.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye ve pişirme süresini de 7 dakikaya ayarlayarak pişirmeye başlayın.
- 5. dakikada pişme derecesini kontrol edin. Altın rengi alana kadar pişirin.
- Kurabiyeleri çıkarmadan önce 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.



# SEBZELİ MUFFİN

## MALZEMELER:

- ¼ su bardağı zeytinyağı
- ¼ su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı limon suyu veya sirke
- 2 yumurta
- 2 su bardağı siyez unu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- ½ çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- ¼ çay kaşığı kuru nane
- 1 küçük rendelenmiş kabak
- 1 küçük rendelenmiş havuç
- ½ su bardağı konserve ya da dondurulmuş mısır
- 1 küçük kapyra biber
- 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığı tuz

## YAPILIŞI:

- Büyük bir çukur kaptan un, kabartma tozu, karbonat ve kuru naneyi karıştırın.
- Ayrı bir kaba sütü alın ve limon suyunu ekleyip yaklaşık 5 dakika bekletin (bunu yaparken sebzeleri hazırlayabilirsiniz).
- Süt biraz topaklanmaya başlayınca yoğurt, yumurta ve zeytinyağını ekleyin. Hepsini birlikte çırpın.
- Kuru karışımınızın ortasını biraz çukurlaştırın ve ıslak karışımı ekleyin.
- Karıştırmak için tahta kaşık veya spatula kullanın, fazla karıştırmayın, rendelenmiş ve doğranmış sebzeleri ve peyniri karıştırın.
- 6 muffin kalıbını Air Pro Cook'un pişirme haznesine yerleştirin ve muffin hamuruyla doldurup hazneyi yerine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara tuşuna basın. Pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye, pişirme süresini de 14 dakikaya ayarlayıp pişirme işlemini başlatın.
- 12. Dakikada pişmesini kontrol edin. İçi hala ıslaksa 2 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Kalan hamuru da tekrar aynı şekilde pişirin ya da tek seferde pişirmek isterseniz tarifi yarım ölçü yapabilirsiniz.



Pişirme süresi  
12-14 dk



Pişirme derecesi  
160°C



# KAHVELİ KEK

## MALZEMELER:

- 240 gr un
- 150 gr şeker
- 2 çorba kaşığı çözünebilir kahve
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- 115 gr eritilmiş tereyağ
- 180 ml bardağı süt
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 yumurta

### Üst süsleme:

- 60 gr un
- 50 gr toz şeker
- 1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
- 50 gr eritilmiş tereyağı



Pişirme süresi  
30 dk



Pişirme derecesi  
160°C

## YAPILIŞI:

- Sütü ısıtıp kahveyi içinde eritin ve soğuması için kenara alın.
- Kekin tüm kuru malzemelerini derin bir kaptaki karıştırın.
- Soğuttuğunuz kahveli süt, erimiş tereyağı ve yumurtayı iyice karıştırıp kuru malzemelere yedirin.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine kek hamurunu dökün. Üzeri için yapacağınız hamur karışımının da malzemelerini karıştırın ve kek hamurunun üzerine serpiştirin.
- Sulu yemek tenceresini Air Pro Cook'un pişirme haznesine koyup Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçerek pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye, pişirme süresini de 30 dakikaya ayarlayın.
- 25. dakikada kekin pişme durumunu kontrol edin. Gerekirse 5 dakika daha pişirmeye devam edin.

karaca®  
air pro  
COOK  
XL 2in1  
air fryer



# EV YEMEĞİ

Türk mutfaklarının olmazsa olmazı sulu yemekleri Ev Yemeği modunda pişirebilir; dolmalardan tavuklu sulu yemeklere, sebzelerden etli tencere yemeklerine çeşit çeşit lezzeti hazırlayabilirsiniz.



# KIYMALI FASULYE

## MALZEMELER:

- 400 gr fasulye
- 1 küçük soğan
- 1 bardak hazır rende domates
- 1 diş sarımsak
- 100 gr kıyma
- 1 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1,5 bardak su



Pişirme süresi  
80 dk



Pişirme derece  
190°C

## YAPILIŞI:

- Ufak doğranmış soğanları Air Pro Cook sulu yemek teceresine koyup bir spatulayla iyice karıştırın.
- Kıyma ve karabiberi de ekleyip hepsini karıştırın.
- Tencereyi Air Pro Cook'un pişirme haznesine yerleştirin.
- Ev Yemeği fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 190 ° C dereceye, pişirme süresini 80 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Kıyma ve soğanı eşit pişmeleri için 8 dakika arada karıştırarak kavurun.
- Domates rendesini ve ezilmiş sarımsağı ilave edip karıştırın. 3 dakika daha pişirin.
- Fasulyeleri ve tuzu ilave edin ve bütün malzemeyi karıştırdıktan sonra kaynar suyu da ilave edin.
- Alüminyum folyo ile tencerenin ağzını sıkıca sarın ve kapağını kapatıp sürenin bitimine kadar pişirmeye devam edin.
- Fasulyenin pişme süresi fasulyenin cinsi ve tazeliğine göre değişebilir.

# PATLICAN MUSAKKA

## MALZEMELER:

- 3 adet orta boy patlıcan
- 100 gr kıyma
- 1 küçük boy soğan
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 bardak hazır domates püresi
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 3/5 bardak kaynar su



Pişirme süresi  
**58 dk**



Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Patlıcanları parmak kalınlığında dilimleyip derin bir kaba alın. 2 çay kaşığı tuzu serpip bütün patlıcanlara dağılması için elinizle iyice karıştırın.
- Patlıcanların acı sularının çıkması için 10 dakika kenarda bekletin.
- Bu sırada ufak doğranmış soğanları 1 kaşık zeytinyağı ile Air Pro Cook sulu yemek tenceresine koyup bir spatulayla iyice karıştırın.
- Kıyma ve karabiberi de ekleyip hepsini karıştırın.
- Tencereyi Air Pro Cook'un pişirme haznesine yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 190°C dereceye, pişirme süresini 18 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Kıyma ve soğanı eşit pişmeleri için 8 dakika arada karıştırarak kavurun. Kavrulmuş kıyma ve soğana kaynar suyun yarısını ilave edip 5 dakika sıçrama kapağını kapatarak pişirin.
- Ardından domates rendesini ve ezilmiş sarımsağı ilave edip karıştırın. 5 dakika daha karıştırarak pişirin.
- Sürenin sonunda tencereyi haznededen alın. Tuzladığınız patlıcanları sudan geçirip iyice kurulayın.
- Patlıcanları kalan zeytinyağı ile iyice harmanlayın ve Air Pro Cook'un pişirme haznesine koyun.
- Air Fry fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 200 °C'ye, pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Arada patlıcanları çevirin. Sürenin sonunda patlıcanları tencerenin içindeki sosa alıp iyice karıştırın. Kaynar suyun kalanını ve 1 çay kaşığı tuzu ilave edin.
- Alüminyum folyo ile tencerenin ağzını sıkıca sarın ve kapağını kapatıp pişirme haznesine yerleştirin. Air Pro Cook'un Ev Yemeği fonksiyonunu seçip, pişirme sıcaklığını 190°C dereceye, pişirme süresini 30 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.





# KABAK KALYE

## MALZEMELER:

- 2 adet orta boy kabak
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 1 küçük boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates püresi
- 1 diş sarımsak
- 3 dal dereotu
- 1 dal nane
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 bardak kaynar su



Pişirme süresi  
**35 dk**



Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'un Ev Yemeği fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye pişirme süresini de 35 dakikaya ayarlayın.
- Küp küp şekilde doğradığınız soğanları 1 yemek kaşığı zeytinyağını Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine koyup karıştırın.
- Arada birkaç kere karıştırarak soğanları 5 dakika kavurun.
- Domates püresini ekleyip 3 dakika pişirin.
- Doğranmış kabakları ilave edip sosla 3 dakika daha soteleyin. Pirinci ekleyip iyice karıştırın ve 1 bardak kaynar suyu sulu yemek tenceresine ekleyin.
- Sulu yemek tenceresinin üzerini alüminyum folyo ile sıkıca sarıp üzerine tencerenin kapağını kapatın.
- 25. dakikada pişmesini kontrol edip, kabakları ezmeden alt üst ederek karıştırın. Tekrar üzerini alüminyum folyo ile sıkıca sarıp, kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Kabak ve pirinçler piştiği zaman kalan zeytinyağını kabak kalyenin üzerine gezdirip, servis tabağına alın ve ılımaya bırakın.
- İnce kıydiğiniz dereotu ve taze naneyi üzerine serpererek servis edin.



# KUŞBAŞI ETLİ GÜVEÇ

## MALZEMELER:

- 250 gram dana kuş başı
- 1 adet küçük soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet küçük kabak
- 1 adet kapy biber
- 1 yeşil biber
- 1 avuç taze fasulye
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1.5 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber



Pişirme süresi  
**55 dk**



Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Ev Yemeği fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye pişirme süresini de 20 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Bu sırada soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın. Patates, havuç, biberleri kuş başı etlerin büyüklüğünde küp şeklinde kesin.
- Etleri 10 dakika boyunca ara ara karıştırarak pişirin.
- Etlер kavrulduktan sonra soğan, sarımsak ve domates salçasını ilave edip 10 dakika ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin.
- Pişme süresi bittiğinde kalan sebzeleri tencereye ilave edip 2 bardak sıcak su ekleyin.
- Tuz ve karabiberi de ekleyip güzelce karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın.
- Air Pro Cook'u tekrar Ev Yemeği fonksiyonunda, pişirme sıcaklığı 190 derece, pişirme süresi de 35 dakika olacak şekilde ayarlayın ve çalıştırın.



# SEBZE ÇORBASI

## MALZEMELER:

- 1 küçük soğan
- 1 küçük kabak
- 1 küçük havuç
- 1 küçük patates
- 1 kopya biber
- 1 kereviz sapı
- 3 yemek kaşığı tel şehriye
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 dal maydanoz
- Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz ve
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı zerdeçal
- 1/2 limon

## YAPILIŞI:

- Tüm sebzeleri eşit şekilde küp küp doğrayın.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine 1 yemek kaşığı zeytinyağı, soğan, sarımsak, patates ve havucu koyun ve karıştırın.
- Ev Yemeği fonksiyonunu seçip, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 40 dakikaya ayarlayarak cihazı çalıştırın.
- Tenceredeki sebzeleri ara ara karıştırarak 10 dakika pişirin. 10 dakika olunca pişirme haznesini yerinden çıkartarak tencereye kabak, kereviz sapı ve biberleri ilave edin ve karıştırın.
- Tencereye 1 parmak boşluk kalıcak şekilde kaynar su koyun ve baharatları ilave edin.
- Üzerini alüminyum folyo ile sıkıca sarıp tencerenin kapağını kapatın.
- Pişirme haznesini tekrar yerine yerleştirerek pişirmeye devam edin.
- 30 dakika sonunda sebzelerin pişkinliği sizin için uygunsa maydanoz ilavesiyle servis edin.



Pişirme süresi  
**40 dk**



Pişirme derecesi  
**190°C**



# KARNİYARİK

## MALZEMELER:

- 150 gr. dana kıyma
- 3 adet küçük boy patlıcan
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet yeşil biber
- 3 yarım dilim domates
- 2 diş sarımsak
- 6 yemek kaşığı domates püresi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 3/4 su bardağı sıcak su

## YAPILIŞI:

- Karniyarığın iç harcı için soğanı küçük küpler halinde doğrayın.
- Soğanlarla birlikte kıymayı Air Pro Cook sulu yemek tenceresine koyup Air Fry fonksiyonuna 190 °C derecede 25 dakikaya ayarlayın.
- İlk 10 dakikalık sürede ara ara hazneyi çıkartıp kıymayı karıştırın.
- 10 dakika sonra 5 kaşık domates püresini, karabiber ve tuzun yarısını ilave edip 10-15 dakika daha kıymayı pişirmeye devam edin.
- Bu sırada patlıcanları alacalı soyup ortalarını bıçakla yarıya kadar yarin.
- Tuzun kalan yarısıyla patlıcanları ovalayıp, 10 dakika boyunca bir kaptan acı sularının çıkması için bekletin.
- Acı suları çıkınca patlıcanları sudan geçirip kurulayın ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile iyice ovalayın.
- Kıyma sosu pişince kenara alıp hazneye patlıcanları yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda 190 °C dereceye getirin ve 10 dakika çalıştırın.
- Patlıcanlar kızarıncaya, Air Pro Cook haznesinin içine patlıcanları yerleştirin.
- Karnırlarını bir kaşık yardımıyla açıp, pişirdiğiniz kıyma harcıyla doldurun.
- Bir kasede 1 yemek kaşığı domates püresi, sıcak su ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını karıştırıp patlıcanların üzerine eşit miktarda gezdirin.
- Biberi de 3 parçaya kesip domateslerle birlikte patlıcanların üzerlerine yerleştirin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunda 190 °C derece ve 10 dakikaya ayarlayın.
- Sebzelerin üzerleri hafif kızarmaya başlayana kadar pişirin.
- Üzerine maydanoz serpip servis edebilirsiniz.



Pişirme süresi  
**20 dk**



Pişirme derecesi  
**190 °C**



# BEZELYE

## MALZEMELER:

- 300 gr donuk bezelye
- 1 adet soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2,5 bardak kaynar su
- Defne yaprağı
- 1/2 çay kaşığı reyhan
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber



Pişirme süresi  
50 dk



Pişirme derecesi  
190°C

## YAPILIŞI:

- Bezelyeleri kaynar suda çözünüp yumuşayana kadar bekletin.
- Soğan, patates ve havucu bezelye büyüklüğünde küp küp doğrayın.
- Sebzeleri yağ ile birlikte sulu yemek tenceresine koyun.
- Air Pro Cook'u Ev Yemeği moduna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 50 dakikaya ayarlayarak pişirmeye başlayın.
- 10 dakika boyunca ara ara karıştırarak kavurun.
- Domates salçasını tencereye ilave edip 3 dakika kadar kavurmaya devam edin.
- Bezelyeler çözüldüğü zaman süzdürün.
- Bezelyeleri tencereye ilave edin ve baharatlarını ekleyin.
- Pişirme tavaına iki buçuk su bardağı su ilave edip üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapatıp pişirmeye devam edin.





# KURU FASULYE

## MALZEMELER:

- 400 gram haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet soğan
- 1 adet domates
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı pul biber



Pişirme süresi  
**40 dk**



Pişirme derecesi  
**190-200°C**

## YAPILIŞI:

- Soğanları, sarımsağı ve domatesleri küp küp doğrayın.
- Air Pro Cook'un Ev Yemeği fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 40 dakikaya ayarlayın.
- Sulu yemek tenceresine soğanları, sarımsağı ve sıvı yağı ekleyip programı çalıştırın.
- Ara ara karıştırarak 5 dakika pişirin.
- Domates salçasını ve domatesleri ilave edip 4-5 dakika kadar daha kavurun.
- Önceden pişmiş fasulyeleri sulu yemek tenceresine ilave edin. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ve baharatları ekledikten sonra tencerenin üzerini alimünyum folyo ile sıkıca kapatın.
- Pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye çıkartıp 20 dakika kadar ya da fasulyeler yumuşayınca kadar pişirin.

# MERCİMEK YEMEĞİ

## MALZEMELER:

- 200 gram yeşil mercimek
- 1 küçük soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Defne yaprağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı Karabiber
- Kaynar su



Piştirme süresi  
**40 dk**



Piştirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Mercimekleri 30 dakika boyunca kaynar suda bekletin. Bu sırada soğanları ve sarımsakları ince ince doğrayın.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine soğanları ve sıvı yağı koyun, piştirme haznesine yerleştirin.
- Ev Yemeği tuşuna basıp sıcaklığı 190 °C dereceye, piştirme süresini de 40 dakikaya ayarlayın ve çalıştırmaya başlayın.
- Ara ara karıştırarak soğanları 5 dakika kavurun.
- Sarımsak ve salçayı ekleyip 5 dakika daha kavurun.
- Kaynar suda beklettiğiniz mercimekler yumuşadığı zaman piştirme tavaına ilave edin ve üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ilave edin.
- Sulu yemek tenceresinin üzerini alüminyum folyo ile sarın ve kapağını kapatın.
- 30 dakika boyunca pişirin.
- Mercimekler yeterli yumuşaklığa gelene kadar pişirmeye aynı program ve ısıda devam edin.



# PATATESLİ TAS KEBABI

## MALZEMELER:

- 250 gram dana kuşbaşı
- 1 küçük soğan
- 2 adet orta boy patates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber
- Defne yaprağı



Pişirme süresi  
50 dk



Pişirme derecesi  
200°C

## YAPILIŞI:

- Kuşbaşı eti sıvı yağ ve tuzla beraber bir kaptan 10 dakika dinlendirin.
- Dinlendirdiğiniz etleri Air Pro Cook sulu yemek tenceresine alın ve pişirme haznesine yerleştirip, sıçratmaz kapağını kapatın.
- Air Pro Cook'u Ev Yemeği moduna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 50 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 10 dakika boyunca eti ara ara karıştırarak soteleyin.
- Bu sırada soğan ve sarımsakları ince ince, patatesleri de küp küp doğrayın.
- Et sotelenince soğan, sarımsak ve salçayı ekleyip 4 dakika daha karıştırın.
- Patatesleri ilave edip 4 dakika daha pişirin ve üzerine 2.5 su bardağı su, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ilave edip alüminyum folyo ile sıkıca kapatın.
- 30 dakika sonra yemeğin patates ve etlerini kontrol edin.
- Gerekliyse 5-10 dakika daha pişirmeye devam edin.



# BAGET HAŞLAMA

## MALZEMELER:

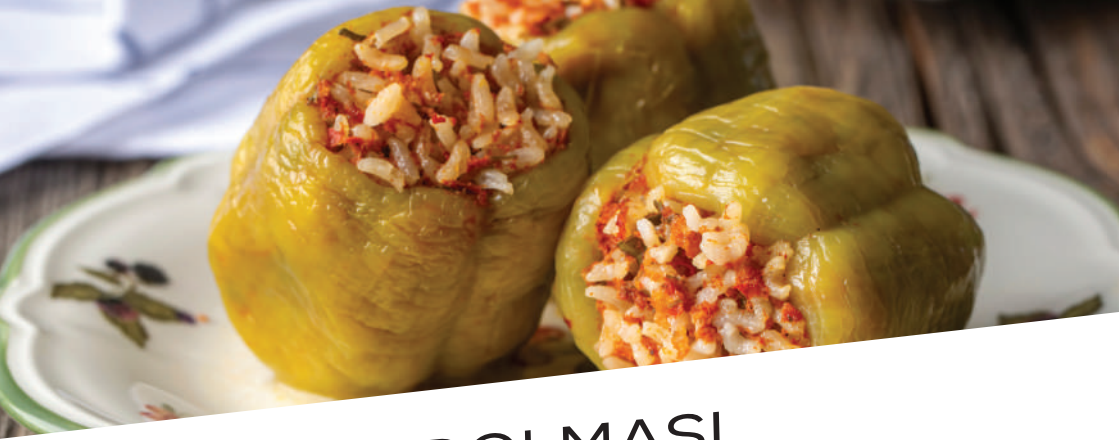
- 4 adet tavuk baget
- 1 küçük soğan
- 1 orta boy havuç
- 1 orta boy patates
- 1 kırmızı kapy biber
- 1 diş sarımsak
- ½ çay kaşığı zerdeçal
- Defne yaprağı
- 1 dal biberiye
- ½ Limon
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Kıyılmış maydanoz
- 2 su bardağı kaynar su

  
Pişirme süresi  
**50 dk**

  
Pişirme derecesi  
**190°C**

## YAPILIŞI:

- Air Pro Cook'u Ev Yemeği fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 50 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Tavuk bagetleri sulu yemek tenceresine koyup 10 dakika boyunca arada çevirerek kızartın.
- Bagetler pişerken soğanları küçük küp, havuçları ince verrev şeklinde, kapy biber ve patatesi de iri küp halinde doğrayın.
- Bagetler kızarıncaya doğranmış sebzeleri, baharatları, defne yaprağını, biberiyeyi ve limonu pişirme tavasına alın ve yemeğin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin.
- Alüminyum folyo ile tencerenin üzerini sıkıca sarın ve kapagini kapatın.
- Bagetleri Ev Yemeği fonksiyonunda 190 °C derecede 40 dakika boyunca pişirin.



# ETLİ BİBER DOLMASI

## MALZEMELER:

- 7 tane orta boy dolmalık biber
- 1 adet orta boy soğan
- 250 gram dana kıyma
- 200 gram pirinç
- 3 tatlı kaşığı domates salçası
- 200 ml domates püresi
- 2 domates
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber
- Arzuunuza göre nane, pul biber ve kekik

## YAPILIŞI:

- Dolmalık biberlerin üzerlerini açıp çekirdeklerini boşaltın.
- Bir kaseenin içine kıymayı, pirinci, sıvı yağı, domates salçasının yarısını, domates püresinin yarısını, baharatları, rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip iyice yoğurun.
- Biberlerin içini hazırladığınız harçla  $\frac{3}{4}$  kadar doldurun.
- Domatesleri kesip biberlerin üzerine kapak yapın.
- Biberleri Air Pro Cook sulu yemek tenceresinin içerisine dizin.
- Bir bardak kaynar suyun içine kalan domates salçası ve püresini ilave edip tuz, karabiber ve nane ile çeşnilendirin.
- Hazırladığınız sosu üzerine dökün. Sos biberlerin üstünü geçmiyorsa sıcak su ilave edin.
- Tencerenin üzerini alüminyum folyo ile örtüp, kapağını kapattıktan sonra 200 °C derece Ev Yemeği fonksiyonunda 1 saat 15 dakika boyunca pişirin.



Piştirme süresi  
75 dk



Piştirme derecesi  
200°C



# İZMİR KÖFTE

## MALZEMELER:

- 300 gram dana kıyma
- 3 yemek kaşığı köfte harcı
- 1 yumurta
- 1 orta büyüklükte patates
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 3/4 bardak sıcak su

## YAPILIŞI:

- Bir kabın içine kıymayı, yumurtayı ve 3 yemek kaşığı su ekleyip köfteyi iyice yoğurduktan sonra 15 dakika dinlendirin.
- Domates ve patatesleri elma dilim şeklinde doğrayın.
- Dinlenen kıymayı 8 eşit parçaya bölün ve silindirik şeklini verin.
- Patatesleri Ev Yemeği fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini 5 dakikaya ayarladıktan sonra çalıştırın.
- Köfteleri pişirme tavasına alın.
- Arada köfteleri çevirerek 12 dakika pişirin.
- Bir bardağın içinde salça, sıcak su, tuz ve karabiberi homojenize olana kadar karıştırın.
- Köfteler kızarıncaya salçalı sosu köftelerin üzerine dökün.
- Domates ve biberleri yerleştirip pişirmeye devam edin.
- 6-8 dakika sonra patatesler yumuşadığı zaman servise hazırdır.



Pişirme süresi  
30 dk



Pişirme derecesi  
180°C



# SULU KÖFTE

## MALZEMELER:

- 200 gram dana kıyma
- 3 yemek kaşığı köfte harcı
- 1 yumurta
- 1 küçük soğan
- 1 orta boy patates
- 1 orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ limon
- 1 defne yaprağı
- 1 su bardağı un
- Maydanoz
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Doğranmış maydanoz

## YAPILIŞI:

- Kıymayı, köfte harcını ve yumurtayı bir kabin içinde yoğurduktan sonra küçük toplar şeklinde yuvarlayıp dinlendirin.
- Ev Yemeği fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 150 °C dereceye, pişirme süresini de 45 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Soğanları ince doğrayın ve Air Pro Cook sulu yemek tenceresine sıvı yağ ile birlikte koyun.
- Sıcaklığı 150 °C dereceye ayarlayın ve ara ara karıştırarak 5-6 dakika pişirin.
- Patates ve havucu köftelerle aynı büyüklükte küp küp kestikten sonra soğanların üzerine ilave edin.
- 10 dakika kadar ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin.
- Bir kabin içerisine 1 su bardağı kadar un koyun ve yuvarladığınız köfteleri içine atarak unla kaplayın.
- Köfteleri unla kaplandıktan sonra tencerenin içine ezilmeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencerenin içine 2 bardak sıcak su eklendikten sonra baharatları ilave edin.
- Yarım limon suyu sıkın ve defne yaprağını da ekleyin.
- Air Pro Cook' u Ev Yemeği fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 210 °C dereceye ve pişirme süresini 30 dakikaya ayarlayıp pişirmeye devam edin.
- Ara ara köfteleri karıştırın.
- 30 dakikanın sonunda patatesler piştiyse maydanozla lezzetlendirin.



Pişirme süresi  
45 dk



Pişirme derecesi  
150-210°C

karaca®  
air pro  
COOK  
XL 2in1  
air fryer



# SEBZE/MEYVE KURUTMA

Karaca Air Pro Cook'un Sebze/Meyve Kurutma modu sayesinde, mevsiminde aldığınız sebze ve meyvelerinizi sağlıklı bir şekilde kurutarak, uzun süre depolayabilir; taze nane ve kekiklerinizi kurutarak kendi baharatlarınızı hazırlayabilirsiniz.

# ÇİKOLATA KAPLI KURUTULMUŞ PORTAKAL DİLİMLERİ



Piştirme süresi  
6 saat



Piştirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

- 1 büyük portakal
- 80 gr bitter çikolata

## YAPILIŞI:

- Portakalı 0,5 cm kalınlığında dilimlere kesin.
- Air Pro Cook'un haznesine yerleştirin.
- Sebze/ Meyve fonksiyonunda, Piştirme sıcaklığını 60°C dereceye, piştirme süresini de 6 saate ayarlayıp cihazı çalıştırın.
- Portakal dilimlerini kurutma süresi boyunca ara ara çevirin.
- Kuru portakal dilimlerin hazır olduğunda ufak bir sos tenceresine az miktarda su koyup kaynatın. Tencerenin üzerine sıcağa dayanıklı bir kap yerleştirin. Kabin tabanının suya değmemesine dikkat edin. Tencerenin altını kapatabilirsiniz.
- Çikolatanın üçte ikisini ufak parçalara bölüp tencerenin üzerindeki kaba koyun. Tahta bir kaşık ya da silikon bir spatulayla çikolatayı iyice karıştırarak eritin.
- Kaptaki çikolata eridiğinde kabı tencerenin üzerinden tezgahın üzerine alın. Kalan çikolatayı da ufak parçalara bölüp kaptaki çikolatayla karıştırarak eritin.
- Çikolatanın kıvamı hafif yoğunlaşana kadar karıştırarak soğutun.
- Çikolatanın kıvamı yoğunlaşmaya başladığında portakal dilimlerinin yarısını çikolataya batırıp çıkarın.
- Bütün dilimler kaplandıktan sonra buzdolabına alıp çikolata sertleşene kadar bekletin.

# PORTAKAL KURUSU



Pişirme süresi  
**6 saat**



Pişirme derecesi  
**60°C**

## MALZEMELER:

- 1 büyük portakal

## YAPILIŞI:

- Portakalı iyice yıkadıktan sonra 0,5 cm'lik dilimlere kesin.
- Air Pro Cook haznesine mümkün olduğunca üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Hazneyi yerleştirin ve çalıştırın.
- Kuruyan portakal dilimlerini hava almayan bir kaptaki saklayın.



# KURUTULMUŞ PANCAR DİLİMLER



PiŐirme sűresi  
6 saat



Pişirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

- 1 orta boy pancar
- 1 ay kaŐıŐı tuz

## YAPILIŞI:

- Pancarı gűzelce yıkayıp soyun.
- Mandolinle ince ince dilimleyin.
- Dilimleri bir tepsiye dizip űzerlerine tuz serpin ve 15 dakika bekletin.
- Air Pro Cook haznesine dilimleri yerleştirin.
- Air Pro Cook'ű Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Isıyı 60  C dereceye, kurutma sűresini de 6 saate ayarlayıp makineyi çalıŐtırın.
- Ara ara pancarları bir maşa yardımıyla çevirip karıştırın.
- Sűrenin sonunda yumuŐak kalanlar varsa, iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.

# KURUTULMUŞ DOMATES DİLİMLER



PiŐirme sŰresi  
6 saat



Pişirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

- 1 bŰyŰk boy domates

## YAPILIŞI:

- Domatesi iyice yıkadıktan sonra 0,5 cm'lik dilimlere kesin.
- Air Pro Cook haznesine mŰmkŰn olduĐunca Űst Űste gelmeyecek Őekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma sŰresini de 6 saate ayarlayın.
- Sepeti yerleştirin ve alıŐtirin.
- Kuruyan domates dilimlerini hava almayan bir kapta saklayın.

# İNCİR KURUSU



Pişirme süresi  
6 saat



Pişirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

- 10 adet incir

## YAPILIŞI:

- İncirleri iyice yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine mümkün olduğunca üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 ° C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Hazneyi yerleştirin ve çalıştırın.
- İncirlerin yönünü bir defa ters çevirip sonra tekrardan aynı yöne getirin.
- Kuruyan incirleri hava almayan bir kaptaki saklayın.
- İsteğe bağlı olarak, kurutma işleminin ardından dışarıda güneş ve rüzgar alan bir ortamda bir miktar daha kurutma yapabilirsiniz.

# KURUTULMUŞ PATLICAN DİLİMLERİ



Piőirme sűresi  
6 saat



Pişirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

- 1 orta boy patlıcan
- 1 ay kaşığı tuz

## YAPILIŞI:

- Patlıcanı gűzelce yıkayıp soyun.
- Mandolinle ince ince dilimleyin.
- Dilimleri bir tepsiye dizip űzerlerine tuz serpin ve 15 dakika bekletin.
- Air Pro Cook haznesine dilimleri yerleştirin.
- Air Pro Cook'ű Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Sűreyi 6 saate, ısıyı da 60 °C dereceye ayarlayıp makineyi alıőtirin.
- Ara ara patlıcanları bir maőtaya yardımıyla çevirip karıőtirin.
- Sűrenin sonunda yumuőtak kalanlar varsa, onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.
- Kuruttuğunuz patlıcanları saklamak için, buzdolabı poőtene bir çay kaşığı karbonat ekleyin.



# BAMYA KURUSU



Pişirme sũresi  
**6 saat**



Pişirme derecesi  
**60°C**

## MALZEMELER:

- Yarım kilo Bamya

## YAPILIŞI:

- Bamyaları iyice yıkayıp, temizledikten sonra Air Pro Cook haznesine dizein.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma sũresini de 6 saate ayarlayın.
- Haznesine yerleştirin ve çalıştırın.
- Kuruyan bamyaları hava almayan bir kapta saklayın.





# KURUTULMUŞ MANTAR



PiŐirme sŰresi  
6 saat



Pişirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

- Yarım kilo mantar
- 1 ay kaşığı tuz

## YAPILIŞI:

- Mantarları gŰzelce yıkayıp soyun.
- İnce ince dilimleyin.
- Dilimleri bir tepsiye dizip Űzerlerine tuz serpin ve 15 dakika bekletin.
- Air Pro Cook haznesine dilimleri yerleştirin.
- Air Pro Cook'Ű Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- İsıyı 60 C dereceye, sŰreyi de 6 saate ayarlayıp makineyi çalıŐtırın.
- Ara ara mantarları bir maşa yardımıyla çevirip karıştırın.
- SŰrenin sonunda yumuŐak kalanlar varsa, onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.



# KURUTULMUŞ ELMA DİLİMLERİ



PiŐirme sűresi  
6 saat



Pişirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

•1 bűyűk elma

## YAPILIŞI:

- Elmayı gűzelce yıkayıp soyun.
- İnce ince dilimleyin.
- Air Pro Cook haznesine dilimleri yerleştirin.
- Air Pro Cook'ű Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Sűreyi 6 saate, ısıyı da 60 °C dereceye ayarlayıp makineyi alıŐtirin.
- Sűrenin sonunda yumuŐak kalanlar varsa, onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.

# YABAN MERSİNİ KURUSU



Pişirme süresi  
**6 saat**



Pişirme derecesi  
**60°C**

## MALZEMELER:

- Yarım kilo yaban mersini

## YAPILIŞI:

- Yaban mersinlerini iyice yıkadıktan sonra Air Pro Cook haznesine dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Hazneyi yerleştirip, çalıştırın.
- Kuruyan yaban mersinlerini hava almayan bir kaptaki saklayın.



# BİBER KURUSU



Pişirme süresi  
**6 saat**



Pişirme derecesi  
**60°C**

## MALZEMELER:

- Yarım kilo dolmalık biber

## YAPILIŞI:

- Dolmalık biberlerin içi güzelce temizleyin ve yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma fonksiyonuna, sıcaklığı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Kuruyan dolmalık biberleri buzdolabında saklayın.

# VIŐNE KURUSU



PiŐirme sŰresi  
**6 saat**



Pişirme derecesi  
**60°C**

## MALZEMELER:

- Yarım kilo viŐne

## YAPILIŞI:

- ViŐneleri yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine Űst Űste gelmeyecek Őekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma fonksiyonuna, sıcaklıđı 60 °C dereceye ve kurutma sŰresini de 6 saate ayarlayın.
- Kuruyan viŐneleri buzdolabında saklayın.





# KIRAZ KURUSU



Pişirme süresi  
**6 saat**



Pişirme derecesi  
**60°C**

## MALZEMELER:

- Yarım kilo kiraz

## YAPILIŞI:

- Kirazları saplarından arındırın ve yıkayın
- Air Pro Cook haznesine üst üste gelmeyecek Şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma fonksiyonuna, sıcaklığı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Kuruyan kirazları buzdolabında saklayın.



# ÜZÜM KURUSU



Pişirme süresi  
**6 saat**



Pişirme derecesi  
**60°C**

## MALZEMELER:

- Yarım kilo üzüm

## YAPILIŞI:

- Üzümleri yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma fonksiyonuna, sıcaklığı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Kuruyan üzümüleri buzdolabında saklayın.

# DUT KURUSU



Pişirme sũresi  
**6 saat**



Pişirme derecesi  
**60°C**

## MALZEMELER:

- Yarım kilo dut

## YAPILIŞI:

- Dutları yıkayın ve Air Pro Cook haznesine ũst ũste gelmeyecek Şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma sũresini de 6 saate ayarlayın.
- Hazneyi yerleştirin ve çalıştırın.
- Kuruyan dutları buzdolabında saklayın.

# KURUTULMUŞ ERİK



PiŐirme sŰresi  
6 saat



Pişirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

- Yarım kilo erik

## YAPILIŞI:

- Erikleri gŰzelce yıkayın.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Isıyı 60 °C dereceye ve kurutma sŰresini 6 saate ayarlayıp makineyi çalıŐtırın.
- SŰrenin sonunda yumuŐak kalanlar varsa, onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.



# KURUTULMUŞ ARMUT DİLİMLERİ



PiŐirme sűresi  
6 saat



Pişirme derecesi  
60°C

## MALZEMELER:

- 1 bűyűk armut

## YAPILIŞI:

- Armutları gűzelce yıkayın ve soyun.
- İnce ince dilimleyin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- İsıyı 60 °C dereceye, kurutma sűresini de 6 saate ayarlayıp makineyi çalıŐtırın.
- Sűrenin sonunda yumuŐak kalanlar varsa, onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.



karaca®  
air pro  
COOK  
XL 2in1  
air fryer



# YOĞURT HAZIRLAMA

Karaca Air Pro Cook sizi, tam kıvamında hazırladığı ev yoğurdu ile tanıştırmaya hazır! Yoğurt Hazırlama özelliğiyle ortalama 8 saat içinde anne yoğurdu tadında yoğurt mayalayabilirsiniz.



# YOĞURT

  
Pişirme süresi  
**8 saat**

  
Pişirme derecesi  
**45°C**

## MALZEMELER:

- 1 litre günlük süt
- 1 paket hazır yoğurt mayası

## YAPILIŞI:

- Sütü önce kaynama noktasına gelene kadar, ara ara karıştırarak ısıtın.
- 2-3 dakika kaynatıp altını kapatın.
- Sütü Air Pro Cook sulu yemek tenceresine alıp arada karıştırın.
- Sıcaklığı 40 °C derecenin altına inince yoğurt mayasını ekleyin ve iyice karıştırın. Eğer termometreniz yoksa sütün sıcaklığını parmağınızla kontrol edebilirsiniz.
- Süt parmağınızı yakmayacak sıcaklığa geldiğinde mayayı ekleyebilirsiniz.
- Air Pro Cook'u Yoğurt Hazırlama fonksiyonunun otomatik programında 45 °C derece 8 saate ayarlayıp çalıştırın.
- Isınınca sulu yemek tenceresini hazneye yerleştirip mayalanmaya bırakın.
- Mayalanma süresi tamamlanan yoğurdu tüketmeden önce buzdolabında en az birkaç saat bekletin.

karaca®  
air pro  
COOK  
XL 2in1  
air fryer



# ISITMA

Yemeklerinizi yeniden ısıtmak istediğinizde Karaca Air Pro Cook'un Isıtma tuşuna basarak, yemeğin ilk günkü lezzetine ulaşabilirsiniz.



**karaca**