



ELEKTRİKLİ HIZLI PIŞİRİCİ

KARACA
paylaşacağımız çok şey var
karaca.com



推



炸

PİZZA

Hamuru için;

- 2. 5 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Sosu için;

- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam nane
- 1 tutam kekik

Üzeri için;

- Mozerella peyniri
- Salam
- Sosis
- Zeytin
- Biber
- Domates

Yapılışı;

Hamur için gerekli malzemeleri karıştırın ve iyice yoğurun.
Ardından 30 dakika bekletin. Dinlenen hamuru tepsiye güzelce yayın ve
önce sos, sonra malzemeleri üzerine dizin. Elektrikli Hızlı Pişirici'nizi
180 dereceye getirin ve ısıdıktan sonra pizzanızı 15 dakika boyunca pişirin.

Afiyet olsun.

茄



HAVUÇ REÇELİ

Malzemeler;

- 1 kg havuç
- 1 kg şeker
- 1 adet portakal kabuğu
- 1 adet portakal sıkma suyu
- 50 gr tereyağ
- 1 çay kaşığı limon tuzu,

Yapılışı;

1 gün önceden 1 kg şekerde beklettiğiniz havuçların üzerine geri kalan malzemeleri ekleyin.

Elektrikli Hızlı Pişirici'nizde 120 derecede 40 dakika boyunca kaynatın.

Afiyet olsun.

挂



KURU FASULYE

Malzemeler;

- 250 gr kuru fasulye
- 200 gr küp dođranmıř et
 - 1 adet kuru soğan
 - 1 yemek kaşığı salça
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
 - 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı pul biber
 - 1 lt sıcak su

Yapılışı;

Fasulyeleri 1 gece suda bekletin. Daha sonra Elektrikli Hızlı Pişirici'nizde

140 derecede 40 dakika boyunca haşlayın ve süzüp kenara alın.

Tencere içerisine yağ, soğan ve eti koyun. Malzemeleri renk değiştirene kadar kavurduktan sonra üzerine fasulyeleri ekleyin. Ardından salça ilave edin ve karıştırın.

Tuzu ve biberi de ekleyip, 1 litre kaynar su ilave edin. Elektrikli Hızlı Pişirici'nizi

100 dereceye getirin 20 dakika boyunca pişirin.

Afiyet olsun.

茄



ÇOBAN KAVURMA

Malzemeler;

- 800 gr et
- 2 adet soğan
- 1 adet sivri biber
- 1 adet kapyra biber
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik

Yapılışı;

Elektrikli Hızlı Pişirici'nize tereyağını koyun ve kızdırdıktan sonra üzerine etleri ekleyerek 140 derecede 15 dakika boyunca kavurun. Üzerine soğanları ekleyin ve 5 dakika boyunca soteleyin. Ardından biberleri de ekleyip 5 dakika daha kavurun. Son olarak baharatları ve 1 bardak suyu ilave edip 10 dakika pişirin.

Afiyet olsun.

推



NOHUTLU PİLAV

Malzemeler;

- 300 gr pirinç
- 1 lt kaynar su
- 2 çay kaşığı tuz
- 100 gr tereyağ

Yapılışı;

1 gece önceden suda beklettiğiniz nohutları Elektrikli Hızlı Pişirici'nizde 160 derecede 45 dakika boyunca pişirin ve piştikten sonra kenara alın. Pirinçleri ılık suda 15 dakika bekletip süzün. Tencereyi 170 dereceye getirin ve yağ ekleyin. Ardından 140 dereceye indirin ve pirinçleri ekleyip 5 dakika kavurun. Su ve tuzu ekleyin ve haşlanmış nohutları da ilave ederek 80 derecede 15 dakika boyunca demleyin.

Afiyet olsun.



推

LAHANA SARMA SI

Malzemeler;

1 adet orta boy lahan a

Üzeri İçin;

- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3-4 su bardağı sıcak su
- Tuz

İç Harcı;

- 1 su bardağı pirinç
- 1 orta boy soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- Tuz
- Kimyon
- Biber
- Karabiber
- Nane
- Pul biber
- Maydanoz
- Sıvı yağ

Yapılışı;

Lahana yapraklarını Elektrikli Hızlı Pişirici'nizde 180 derecede 5 dakika boyunca haşlayın ve kenara alın. Aynı bir tencereye sıvı yağ ve soğanları ekleyip kavurun. Ardından salça ve baharatları da ekleyerek karıştırın. Üzerine 1 çay bardağı kadar olacak şekilde su ilave edin ve suyunu çekene kadar pişirin. İç harcı ocaktan alın ve ince dilimlenmiş maydanozu ekleyip karıştırın. Haşladığınız her bir lahanadan sarılabilecek büyüklükte parça koparıp üzerine iç harçtan ekleyin ve uzunlamasına sarıp tencereye dizin. Üzerine yaklaşık 1 litre su ekleyin ve 130 derecede 30 dakika boyunca pişirin.

Afiyet olsun.



推

KARIŐIK SEBZE HAŐLAMA

Malzemeler;

- 200 gr karnabahar
- 200 gr brokoli
- 5 adet havuç
- 150 Brüksel lahanası
- 1 litre su
- Tuz

Yapılışı;

Elektrikli Hızlı Pişirici'nizde 1 litre suyu kaynatın.
Delikli tava üzerine karnabahar, brokoli, havuç ve Brüksel lahanasını ekleyin ve
140 derecede 10 dakika haşlayın.

Afiyet olsun.



karaca®

karaca.com