



Quick & Safe Düdüklü Tencere ile
Pratik Tarifler

karaca®





ÇORBA

Mercimek Çorbası	7 Sayfa
Balkabağı Çorbası	8 Sayfa
Düğün Çorbası	9 Sayfa
Karnabahar Çorbası	10 Sayfa
Kellepaça Çorbası	11 Sayfa
Ayran Aşı Çorbası	12 Sayfa

BAKLIYAT

Kuzu Etli Nahut Yemeği	15 Sayfa
Bulgur Pilavı	16 Sayfa
Humus	17 Sayfa
Sucuklu Kuru Fasulye	18 Sayfa
Pancar Carpaccio	19 Sayfa
Patates Püresi	20 Sayfa
Patates Salatası	21 Sayfa
Siyah Fasulyeli Quesadillas	22 Sayfa

ET

Ayvalı Dana Kaburga	25 Sayfa
Dana Etli Taco	26 Sayfa
Haşlama Dana Nuar Sandviç	27 Sayfa
Kavurma	28 Sayfa
Kuzu İncik	29 Sayfa
Kuzu Etli Sote	30 Sayfa
Salçalı Biftek	31 Sayfa
Tas Kebabı	32 Sayfa

TAVUK

Tavuk Baget Haşlama	35 Sayfa
Tavuk Hindi Tandır	36 Sayfa
Tavuk Yahni	37 Sayfa
Tiftik Tavuklu Bao Bun	38 Sayfa
Keşkek	39 Sayfa

SEBZE

Etli Karalahana Sarması	43 Sayfa
Haşlanmış Kuşkonmaz & Kabak	44 Sayfa
Mantarlı Ve Pırasalı Risotto	45 Sayfa
Zeytinyağlı Bakla	46 Sayfa
Zeytinyağlı Enginar	47 Sayfa
Taze Fasulye	48 Sayfa

TATLI

Ayva Tatlısı	51 Sayfa
Kabak Tatlısı	22 Sayfa





MERCİMEK ÇORBASI



MALZEMELER

2 su bardağı kırmızı mercimek	1 çay kaşığı karabiber
1 adet soğan	1/2 çay kaşığı kimyon
2 diş sarımsak	2 lt su
1 adet havuç	2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz	

YAPILIŞ

1- Kırmızı mercimeği bol su ile köpüğü gidene kadar yıkayın. Soğan ve havucu kabaca doğrayın ve Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizde zeytinyağı ile soteleyin. Mercimek ve sarımsağı ilave edin ve karıştırın.

2- Tencereye 2 litre su ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Kapağını kapatıp kademeli basınç ayarını program 2'ye getirin. Sabit buhar basınç çıkmaya başladığı ve basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman ocağın altını kısın. 8 dakika sonra ocağın altını kapatın. Tencerenizi soğumaya bırakın.

3- Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buharda dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz. El blender ile pürüzsüz üz bir kıvam alana kadar çorbayı çekin ve tuz, karabiber, kimyon ile çeşnilendirin.

BALKABAĞI ÇORBASI



MALZEMELER

- | | |
|--|-------------------------|
| 1 kg balkabağı, iri doğranmış | 1 adet kuru acı biber |
| 1 adet orta boy patates, iri doğranmış | 1 yemek kaşığı köri |
| 1 adet orta boy soğan, iri doğranmış | 1 tatlı kaşığı kimyon |
| 2 diş sarımsak | 1 tatlı kaşığı zerdeçal |
| 1 adet defne yaprağı | Tuz, karabiber |

YAPILIŞ

1- Balkabağı ve patatesleri kabaca doğrayın. Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize balkabaklarını, patatesi, soğan, sarımsak, kuru acı biber, defne yaprağını ve 2 litre suyu ekleyin.

2- Tencerenin kapağını kapatın ve kademeli basınç ayarı ventilini program 2'ye getirin. Ocağın orta gözünde, yüksek ateşte sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile gelene kadar pişirin. Basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman altını kısın ve 6 dakika süre tutun. Süre dolduğu zaman ocağın altını kapatarak tencerenin soğumasını bekleyin. Oda sıcaklığına geldiği zaman ventilili free yazan kısma çevirin ve kalan buhar çıkışını sağlayın.

3- Tencerenin kapağını açın ve el blenderi ile çorba kıvamına getirin. Kalan baharatları ekleyin. Gerekiyorsa su ile kıvamını açın.

6 Dakikada Hazır

Prog. 2. Kademe

6 Porsiyon

DÜĞÜN ÇORBASI



MALZEMELER

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 3 dilim kuzu gerdan | 3 adet defne yaprağı |
| 3 yemek kaşığı un | 8 tane karabiber |
| 5 yemek kaşığı yoğurt | 1 tatlı kaşığı tuz |
| 1 yumurta sarısı | |

YAPILIŞ

1- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize kuzu gerdanları, baharatları, tuzunu ve iki buçuk litre su ekleyin. Kapağını kapatıp basınçlı ayar ventilini program 2'ye getirin. Ocağın orta gözünde yüksek ateşte pişirmeye başlayın. Sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman ocağın altını kısın. Ocağın altını 35 dakika sonra kapatarak tencerenizi soğumaya bırakın.

2- Bu sırada çorbanın terbiyesi için bir kabin içerisinde yumurtanın sarısını kırın ve üzerine yoğurt ile unu ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar çırpın. Tencere oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buhar da dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açarak etlerinizi çıkarın. Etleri kemiklerinden ayıklayarak tiftikleyin. Yemeğin suyundan üç kepçe kadar terbiyenin olduğu kaba ekleyerek karıştırın. Etleri tencerenin içine koyun. Ocağı orta ateşte yakın. Terbiyeyi tencerenin içine dökün. Bir yandan da çorbanızı karıştırın. Çorba kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Zevkinize göre tuz ve karabiber ile çeşnilendirin.

35 Dakikada Hazır

Prog. 2. Kademe

10 Porsiyon

KARNABAHAAR ÇORBASI



MALZEMELER

1 kg karnabahar	1 litre süt
250 gr patates	3 yemek kaşığı tereyağ
1 adet pırasa	2 yemek kaşığı un
2 adet karanfil	Tuz
1 defne yaprağı	

YAPILIŞ

1- Karnabaharları ve patatesleri kabaca doğrayın. Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize sebzeleri, karanfil, defne yaprağı ve bir buçuk litre suyu ekleyin. Tencerenizin ağzını kapatın ve kademli basınç ayarı ventilini program 1'e getirin. Ocağın orta gözünde yüksek ateşte yemeği pişirmeye başlayın. Sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman ocağın altını kısarak 5 dakika sebzeleri pişirin.

2- Süre dolduktan sonra ocağın altını kapatarak tencerenizi soğumaya bırakın. Basınç ayarı ventilini free yazan kısma getirin. Tüm buhar dışarı attıktan sonra sebzeleri ve suyu bir kaba alın.

3- Tencerenizi ocağa geri alın. Tereyağını ekleyip altını yakın. Pırasayı ince ince yarım ay şeklinde kıyarak tencerenizde tereyağ ile birlikte kavurun. Pırasalar rengi dönüp pişmeye başladığı zaman 3 yemek kaşığı un ilave edip un kavruluncaya kadar pişirin. Sütü ilave edin ve karıştırmaya devam edin.

4- Süt kaynamaya başladığı zaman kabın içerisindeki sebzeleri ve suyunu tencereye ekleyerek birkaç dakika karıştırın. Yemeğiniz kaynadığı zaman ocağın altını kapatın ve el blender ile çorbayı pürüzsüz kıvam elde edene kadar çekin. Çorbanız yoğun olursa biraz daha süt ilave ederek açabilirsiniz. Zevkinize göre tuz ve karabiber ile çeşnilendirin.

5 Dakikada Hazır Prog. 1. Kademe 8 Porsiyon

KELLE PAÇA ÇORBASI



MALZEMELER

1 adet Kuzu kelle	4 yemek kaşığı yoğurt
4 adet Kuzu paçası	1 yemek kaşığı un
2 adet yumurta sarısı	Tuz, karabiber

YAPILIŞ

1- Kuzu kellesini ve paçalarını bol su ile yıkayın. Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize kelle ve paçaları yerleştirin. Üzerine 1.5 litre su yarım limon, defne yaprağı, tane karabiber koyarak tencerenizin kapağını kapatın. Kademeli basınç ayarını program 2'ye getirerek ocağın orta gözünde yüksek ateşte basınç göstergesi koyu yeşile çıkıncaya kadar pişirin. Ardından ocağı altını kısarak 30 dakika kelle ve paçaları pişirmeye devam edin.

2- Bu sırada bir kabin içerisinde yumurta sarılarını, yoğurdu ve unu homojen bir kıvam oluncaya kadar karıştırın. Süre dolduğu zaman tencerenin altını kapatın ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Oda sıcaklığına gelince ventili free yazan kısma çevirerek tüm buhar çıkana kadar bekleyin. Tencerenizin kapağını açın ve suyunu süzüp ayırın. Kellilen etlerini ayıklayarak kenara alın.

3- Ayırdığınız suyun bir kısmını terbiyeye ekleyin ve karıştırın. Tencerenize ayıklanan etleri, kalan et suyunu ve terbiyeli karışımı ekleyip ocağın orta gözünde orta ateşte kıvam alana kadar pişirin. Çorbanın tuzunu zevkinize göre ayarlayın.

35 Dakikada Hazır Prog. 2. Kademe 5 Porsiyon

AYRAN AŞI



MALZEMELER

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1.5 bardak nohut (ıslatılmamış) | 5 dal taze nane |
| 1 bardak buğday (ıslatılmamış) | 1 küçük fincan zeytinyağı |
| 1 kg tava yoğurt | Tuz, kuru nane |
| 1 diş sarımsak | |

YAPILIŞ

- 1- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizin içine nohut ve buğdayı ekleyin. Maksimum çizgisinin bir buçuk parmak altına kadar suyu bir tatlı kaşığı tuzu ilave ederek kapağını kapatın. Kademeli basınç ayarı ventilini program 2'ye getirerek ocağın orta gözünde harlı ateşte pişirmeye başlayın. Basınç göstergesi koyu yeşile geldiği ve sabit buhar çıkmaya başladığı zaman ocağın altını kısın. 25 dakika sonra ocağın altını kapatın.
- 2- Tencereyi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buhar da dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz.
- 3- Nohut ve buğdayın suyunu süzerek bir tur sudan geçirin. Taze naneleri ve sarımsağı ince ince kıyın. Bir kabin içersine nohut, buğday, yoğurt, taze nane ve zeytinyağını ekleyin. Kaba yavaş yavaş soğuk su ekleyip karıştırın. Dilediğiniz miktar su ekledikten sonra kuru nane ve tuz ile çeşnilendirin. Tercihen içine buz ekleyip servis edebilirsiniz.





KUZU ETLİ NOHUT YEMEĞİ



MALZEMELER

500 gr nohut (geçeden ıslatılmış) 1.5 yemek kaşığı domates salçası
2 adet kuru soğan 2 diş sarımsak
2 adet yeşil biber, ayıklanmış 3 yemek kaşığı tereyağ
2 adet kıyıcı biber, ayıklanmış Tuz, karabiber

YAPILIŞ

1-Soğanları küp küp doğurarak Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizde tereyağ ile beraber kavurun. Soğanların rengi dönmeye başladığı zaman salçayı ekleyerek kavurmaya devam edin.

2- Nohutları süzerek tencereye ekleyin. Nohutların üzerini geçecek kadar yaklaşık 1.2 litre kadar su ilave edin. Tuzunu, karabiberini ve dilediğiniz baharatları ilave edin. İri küpler halinde doğradığınız biberleri de nohut yemeğinin içine ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kademeli basınç ayar ventilini program 2'ye getirin. Ocağın orta gözünde yüksek ateşte basınç göstergesi koyu yeşile gelene kadar pişirin. Basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman ocağın altını kısıp ve 7 dakika tutun.

3- Süre dolduğu zaman ocağın altını kapatarak tencereyi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman basınç ayarı ventilini free yazan kısma çevirin. İçerisindeki buharı çıkana kadar bekleyin. Tencerenizin kapağını açabilirsiniz.

7 Dakikada Hazır

Prog. 2. Kademe

5 Porsiyon

BULGUR PİLAVI



MALZEMELER

2 su bardağı bulgur	1 yemek kaşığı domates
1 adet küçük boy soğan	salçası
2 adet yeşil biber	2 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber	Zeytinyağı
1 adet domates	Tuz, kuru nane

YAPILIŞ

1- Soğan, biberleri, sarımsağı ve domatesi küp küp doğrayın. Bulguru bir tur sudan geçirip durulayın.

2- Karaca Quick & Safe tencerenize soğan, sarımsağı ve domatesi zeytinyağ ile orta göz ocakta yüksek ateşle soteleyin. Domates salçasını ekleyin kavurma işlemine devam edin.

3- Bulgur ve biberleride ekleyerek karıştırın. Tuzunu ilave edin. İki bardak su ekleyip suyu eşit şekilde dağıtın. Bulgurlar suyun içinde kalmalı.

4- Tencerenizin kapağını kapatın ve basınç ayar ventilini program 1'e getirin. Sabit buhar ve koyu yeşil basınç göstergesi görünce ocağın altını kısıp. 6 dakika sonra ocağın altını kapatın. Tencereyi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığında geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buharda dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz. Dilediğiniz miktarda kuru nane ile çeşnilendirin.

🕒 6 Dakikada Hazır Prog. 1. Kademe 🕒 5 Porsiyon

HUMUS



MALZEMELER

250 gr nohut (ıslatılmamış)	1 yemek kaşığı tuz
50 gr tahin	1 diş ezilmiş sarımsak
½ limon suyu	5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı kimyon	

YAPILIŞ

1-Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize nohutları ekleyin. Üzerine 2 litre kadar su ekleyerek kapağını kapatın. Kademeli basınç ayarı ventilini program 2'ye getirin. Ocağın orta gözünde yüksek ateşte, sabit buhar çıkana kadar ve basınç göstergesi koyu yeşile gelene kadar pişirin.

2-Ocağın altını kısıp ve 35 dakika pişirin. Süre dolduğu zaman ocağın altını kapatarak tencerenizin soğumasını bekleyin.

3-Oda sıcaklığına geldiği zaman basınç ayarı ventilini free yazan kısma çevirerek kalan buharın dışarı çıkmasını bekleyin. Tencerenin kapağını açabilirsiniz. Nohutları süzün bir su bardağı kadar suyundan humusun kıvamını ayarlamak için ayırın. Nohutları kalan malzemeler ile harmanlayarak blenderdan püre kıvamına çekin. Gerekirse pişme suyundan ekleyerek kıvamını ayarlayın.

🕒 35 Dakikada Hazır Prog. 2. Kademe

SUCUKLU KURU FASULYE



MALZEMELER

500 gr kurufasulye (geceden ıslatılmış) 1.5 yemek kaşığı domates salçası
150 gr sucuk, yarım halka doğranmış Tuz, karabiber
2 adet orta boy kuru soğan 2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 adet yeşil biber 3 yemek kaşığı tereyağ
2 diş sarımsak

YAPILIŞ

1- Kuru soğanları, yeşil biberleri ve sucuğu küp küp doğrayın. Sarımsağı ince ince kıyın. Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize soğanları, sarımsağı ve sucukları koyarak 2 yemek kaşığı sıvıyağ ve 3 yemek kaşığı tereyağ ile kavurun.

2- Domates salçasını ekleyerek kavurmaya devam edin. Tencereye gecedan ıslanan kuru fasulyeleri ekleyin, tuzunu, karabiberini ekleyin.1.2 litre su ilave edip tencerenin kapağını kapatın.

3- Kademeli basınç ventilini program 2'ye getirin. Sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman ocağın altını kısın. Tencerenin altını 12 dakika sonra kapatarak soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buharda dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz.

8 Dakikada Hazır Prog. 2. Kademe

PANCAR CARPACCIO



MALZEMELER

2 adet orta boy pancar 30 ml Balsamik sirkesi
1/8 baş semizotu 1 çay kaşığı tuz
100 gr keçi peyniri su
100 ml Zeytinyağı

YAPILIŞ

1- Pancarları ve semizotunu bol su ile yıkayın.

2- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize pancarları yerleştirin. Üzerini geçecek kadar su ilave ederek bir çay kaşığı tuz koyun. Tencerenin kapağını kapatın ve kademeli basınç ventilini program 2'ye getirin. Ocağın orta gözünde sabit buhar çıkışı gözlemleyene kadar yüksek ateşte pişirin. Sabit buhar çıkmaya başladığında ve basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman ocağın altını kısın. 10 dakika sonra ocağın altını kapatın. Tencereyi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buharda dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz.

3- Kalan suyu dökün ve pancarın kabuklarını soyun. Pancarları ince ince dilimleyin. Semizotlarının yapraklarını ayıklayın. Keçi peynirini irili ufaklı ufalayın.

4- Bir kase içerisinde zeytinyağı, balsamic sirkesini ve tuzu karıştırın. Tabağa pancarları yerleştirin sosun bir kısmını pancarların üzerinde gezdirin. Semizotlarını ve ufalanan peynirleri ekleyin. Sosun kalanını tabağın üzerinde gezdirin.

10 Dakikada Hazır Prog. 2. Kademe 2 Porsiyon

PATATES PÜRESİ



MALZEMELER

- | | |
|---|----------------------------------|
| 500 gr kurufasulye (geceden ıslatılmış) | 1.5 yemek kaşığı domates salçası |
| 150 gr sucuk, yarım halka doğranmış | Tuz, karabiber |
| 2 adet orta boy kuru soğan | 2 yemek kaşığı sıvıyağ |
| 2 adet yeşil biber | 3 yemek kaşığı tereyağ |
| 2 diş sarımsak | |

YAPILIŞ

1- Patatesleri soyun ve kabaca doğrayın. Karaca Quick & Safe tencerenize patatesleri yerleştirerek patateslerin üzerini geçecek kadar su ekleyin. Tuzunu ve defne yaprağını koyup tencerenizin kapağını kapatın. Kademeli basınç ayarı ventilini program 2'ye çevirerek orta gözlü ocakta harlı ateşte pişirmeye başlayın.

2- Sabit buhar çıkışı gözlemlendiği zaman ocağın altını kısın. 7 dakika sonra ocağın altını kapatın. Tencereyi soğumaya bırakın. Odak sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buhar da dışarı atıldığı zaman tencerenizin kapağını açabilirsiniz.

3- Tenceredeki kalan suyu dökün, defne yaprağını çıkarın. Kremayı ekleyin. Çırpma teli veya patates ezici ile püre haline getirin. Çok ince doğranmış sarımsakları ilave ederek karıştırın. Zevkinize göre tuz ve karabiberle çeşnilendirin.



12 Dakikada Hazır



2. Kademe

PATATES SALATASI



MALZEMELER

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1 kg taze patates, soyulmuş | 10 sap maydanoz, doğranmış |
| 150 ml kaynar su | 1 yemek kaşığı hardal |
| 1 tatlı kaşığı tuz | 2 yemek kaşığı mayonez |
| 1 küçük beyaz soğan, ince | 5 yemek kaşığı zeytinyağı |
| yarım ay şeklinde doğranmış | 1/2 limonun suyu |
| 4 adet taze soğan, doğranmış | değirmen karabiber |

YAPILIŞ

1- Patatesleri büyüklüklerine göre 2'ye veya 4'e kesin. Patatesleri, Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizin içine koyun. Hazırladığınız kaynar suyu ve tuzu tencerenize ekleyin. Patatesleri ve suyu karıştırıp tencerenizin kapağını kapatın. Basınç ayar ventilini program 1'e getirip, hızlı ateşte pişirmeye başlayın. Basınç göstergesi koyu yeşile geldiğinde buhar çıkışını azaltmak için tencerenin altını orta-kısık arasına ayarlayarak 3 dakika pişirin. 3 dakika bekledikten sonra içerisindeki buharı manuel olarak atmak için basınç ayar ventilini free konumuna getirin. Fazla buharın tamamen çıkmasını sağladıktan sonra tencerenin kapağını açın.

2- Patateslerin üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağını gezdirin.

3- Doğranmış soğanların üzerine biraz tuz serpip ovalayın ve sıcak patateslerin üzerine yayın.

4- Patatesler ılınca derin bir kaba alın. Bir kaptaki kalan zeytinyağı, limon suyu, hardal, mayonez, karabiberi karıştırın. Hazırladığınız sosu maydanoz ve taze soğanı da ekleyip patatesle karıştırın. Patates salatanız servise hazırdır.



3 Dakikada Hazır



1. Kademe



5 Porsiyon

SIYAH FASULYELİ QUESADILLAS



MALZEMELER

- | | |
|---|----------------------------------|
| 500 gr kurufasulye (geceden ıslatılmış) | 2 diş sarımsak |
| 150 gr sucuk, yarım halka doğranmış | 1.5 yemek kaşığı domates salçası |
| 2 adet orta boy kuru soğan | Tuz, karabiber |
| 2 adet yeşil biber | 2 yemek kaşığı sıvıyağ |
| | 3 yemek kaşığı tereyağ |

YAPILIŞ

1- 3 yemek kaşığı zeytinyağını Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize koyup soğan ve sarımsakları ilave edin. Hızlı ateşte soğan ve sarımsakları 3-4 dakika kavrup karabiber ve kimyonu ekleyin.

2- Soğan ve baharatları iyice karıştırarak 1 dakika daha pişirip, Konserve doğranmış domatesleri ilave edin. Bir taşım kaynayınca süzdürdüğünüz siyah fasulyeleri tencereye ilave edin.

3- 250 ml sıcak tavuk veya sebze suyunu ilave edin. Tencerenizin kapağını kapatıp, basınç ayar ventilini program 2'ye getirip, hızlı ateşte pişirmeye başlayın. Koyu yeşil halka çıktığında buhar çıkışını azaltmak için tencerenin altını orta-kısık arasına ayarlayıp 5 dakika pişirin.

4- İçerideki buharı manuel olarak artırmak için basınç ayar ventilini free konumuna getirip fazla buharın tamamen çıkmasını sağladıktan sonra tencerenizin kapağını açın.

5- Tencerenize mısırları ve doğranmış jalepeno turşusunu ilave edip 5 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Sürenin sonunda altını kapatıp, taze kişnişi karıştırın.

6- Tortilla'ları tezgahın üzerine dizin. Üzerlerine 3'er yemek kaşığı rende hamburger peynirini serpiştirin. Peynirin üzerine pişirdiğiniz fasulyeyi ince bir tabaka olarak yayın. Üzerine tekrar 3'er yemek kaşığı rende peyniri serpin. Lavaşları ortadan ikiye katlayın. 2 tavada kalan zeytinyağıyla birlikte her iki tarafları da renk alana kadar kızartın. Alternatif olarak katladıktan sonra her iki taraflarını yağlayıp 180°C derecede ısıtılmış fırında lavashlar renk alana kadar fırınlayabilirsiniz.

Üçgenlere kesip yanında ekşi krema ve salsa sosla servis edebilirsiniz.





AYVALI DANA KABURGA



MALZEMELER

4 adet kısa kemik kaburga	1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
2 adet ayva	3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı biber salçası	1 yemek kaşığı taze zencefil rendesi
3 yemek kaşığı soya sosu	1 su bardağı su
3 yemek kaşığı susam yağı	Sıvıyağ
2 yemek kaşığı şeker	Tuz, Karabiber

YAPILIŞ

1- Bir kabın içine sarımsağı ve zencefili ince ince rendeleyin. Kabın içersine biber salçasını, soya sosunu, susam yağını ve pirinç sirkesini ilave edin. Kaburgaları sosla beraber harmanlayın ve bir saat dinlendirin.

2- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizi ocağın orta gözünde ısıtmaya başlayın. Tencereye sıvıyağ ilave ederek yağ kızdığı zaman kaburgaların iki tarafını da mühürleyin. Kalan sosu, bir su bardağı su ilave ederek tencereye aktarın. Ayvaları elma dilim şeklinde keserek kaburgaların üzerine yerleştirin. Karaca Quick&Safe düdüklü tencerenizin kapağını kapatarak kademeli basınç ayarı ventilini program 2'ye getirin. Sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile gelince ocağın altını kısarak 40 dakika bekleyin. Süre dolduğu zaman ocağın altını kapatarak tencereyi soğumaya bırakın. Tencere oda sıcaklığına geldiği zaman basınç ventilini free yazan kısma getirin ve kalan buharı çıkarın. Tencerenin kapağını açabilirsiniz.

DANA ETLİ TACO



MALZEMELER

Harç

4 adet taco cipsi
4 adet dana kaburgası
6 yemek kaşığı acılı ketçap
2 yemek kaşığı barbekü sos
2 yemek kaşığı beyaz sirke
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı worcestershire sosu
1,5 su bardağı su
Sıvıyağ
Tuz, Karabiber

Garnitürler:

Salatalık
Kırmızı soğan turşusu
Cheddar peyniri

Soğan Turşusu

2 adet kırmızı soğan
½ su bardağı beyaz sirke
½ su bardağı su
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
5 adet kişniş tohumu
1 çay kaşığı harda tohumu
1 adet defne yaprağı

Soğan Turşusu Yapılışı

Soğanları ince ince doğrayın. Bir tencereye diğer tüm malzemeleri ekleyip bir taşım kaynatıldıktan sonra soğanlarla beraber kavanoza alın. Bir gece dinlendirdikten sonra hazır

YAPILIŞ

1- Dana kaburgaları her yerinin tuz ve karabiberle harmanlayarak oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Bu sırada bir kabin içerisine harç malzemelerinin diğer tüm malzemelerini, 1,5 su bardağı su ekleyerek karıştırın.

2- Karaca Quick & Safe tencerenizi sıvı yağ ile beraber yüksek ateşte kızdırın. Kaburgaları tencerede her tarafı karamelize olana kadar mühürleyin. Karıştırdığınız sosu tencerenin içerisine dökerek kaburgaları sosun içerisinde gezdirin. Tencerenin kapağını kapatarak kademeli basınç ayarı ventilini program 2'ye getirin. Basınç göstergesi koyu yeşil olana kadar yüksek ateşte ocağın orta gözünde pişirin. Ardından ocağın altını kısıp 40 dakika pişirin.

3- Bu sırada salatalıkları ince ince halka şeklinde keserek kenara alın. Kırmızı soğan turşusunu hazırlayın. Cheddarları ikiye bölüp taco ekmeklerin içine yerleştirin.

4- Pişirme süresi dolduktan sonra tencereyi kenara alarak soğumaya bırakın. Basınç ayarı ventilini free yazan kısma getirin ve tüm buharı dışarı çıkarın. Tencerenin kapağını açarak etleri sosundan ayırıp tiftikleyin. Bu sırada tencerenin altını yakın ve sosu koyu kıvam olana kadar çektin. Sos hazır olduğu zaman tiftik etlerle harmanlayın.

5- Taco ekmeklerini fırında peynirler eriyene kadar ısıtın ardından salatalıkları, etleri ve soğan turşunu ekleyin.



40 Dakikada Hazır

Prog.

2. Kademe

HAŞLAMA DANA NUAR SANDVIÇ



MALZEMELER

1 kg Nuar
2 kaşık zeytinyağı
2 adet havuç
1 adet soğan
4 diş sarımsak
2 adet pırasa
1/2 demet maydanoz

1,5 lt su
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1 yemek kaşığı tuz
2 yaprak defne yaprağı
4 dal taze kekik

Sandviç için:

2 dilim ekşi maya tam buğday ekmeği
1 çorba kaşığı taneli hardal
1 çorba kaşığı jalapeno biberi
1 tatlı kaşığı sriracha sos
1 tatlı kaşığı ranch sos
100 gr ince dilimlenmiş haşlanmış nuar

YAPILIŞ

1- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize 2 kaşık zeytinyağını koyup yüksek ateşte kızdırın. Tencereye yağ kızınca dana nuarı tencereye koyup her tarafını iyice karamelize olana kadar mühürleyin.

2- Daha sonra tencereye suyu, sebzeleri, defne yaprağı, tane karabiber, taze kekik ve tuzu ekleyerek tencerenizin kapağını kapatın. Basınç ayar ventilini program 2'ye getirip, ocağı yakıp hızlı ateşte pişirmeye başlayın. Basınç göstergesi koyu yeşile geldiğinde buhar çıkışını azaltmak için tencerenizin altını orta-kısık arasına ayarlayıp 15 dakika pişirin. 5 dakika kendi sıcaklığıyla beklendikten sonra basınç ayar ventilini free konumuna getirip fazla buharın tamamen çıkmasını sağladıktan sonra tencerenin kapağını açın.

3- Dana nuarı çıkartıp soğuyunca dilimleyebilirsiniz. Pişirme suyunu isterseniz haşlanmış nuar dilimleri ve sebzelerle servis edebilirsiniz. İsterseniz çorba ve pilavlarınızda kullanabilirsiniz.

4- Sandviç için ekmekleri kızartıp hardalı sürün. Nuar dilimlerini kıvrarak dilimlerden birinin üzerine yerleştirin.

5- Jalapeno turşularını etlerin üzerine serpiştirin. Üzerine sosları gezdirerek değirmenle karabiber çekin. Diğer ekmeği de üzerine kapatarak servis edin.



15 Dakikada Hazır

Prog.

2. Kademe

KAVURMA



MALZEMELER

2 kg dana kuşbaşı 1 tatlı kaşığı karabiber
5 yemek kaşığı tereyağ 1 çay bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞ

1- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizi ocağın orta gözünde yüksek ateşle ısıtmaya başlayın. Tencere ısınca içine etleri ve tereyağını ekleyin. Etlerin rengi dönene denk kavurun.

2- Tencereye tuz, karabiber ve bir çay bardağı su ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kademeli basınç ayar ventilini program 2'ye getirin. Tencereden sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile gelince ocağın altını kısıyın. 15 dakika sonra ocağın altını kapatarak tencerenizi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma çevirin. Kalan buharda dışarı atıldığı zaman tencerenizin kapağını açabilirsiniz.

KUZU ETİ SOTE



MALZEMELER

1 kg kuzu kuşbaşı 2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 büyük boy soğan 1 bardak su
4 adet yeşil biber 1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet kırmızı biber Tuz, karabiber
250 gr mantar Kekik
2 diş sarımsak

YAPILIŞ

1- Soğanları, kırmızı ve yeşil biberleri küp küp doğrayın. Mantarları büyüklüğüne göre iki veya dört parçaya kesin. Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize sıvı yağ koyup orta göz ocağa alarak altını yakın. Tencere ısındığı zaman küp doğranmış soğanları ve kuzu etini ilave ederek renk alana kadar kavurun.

2- Kalan mantarları ve biberleri tencerenize ekleyin. Bir su bardağında salçayı ekleyin ve su ile doldurup karıştırın. Salçalı su karışımını tencereye ilave ederek kapağını kapatın. Düdüklünün kademeli basınç ayar ventilini program 2'ye getirin. Harlı ateşte basınç göstergesinin koyu yeşile gelmesini ve sabit buhar çıkışına gelmesini bekleyin. Sabit buhar çıkışı gözleendiği zaman altını kısıyın.

3-10 dakika sonra yemeğin altını kapatın. Tencereyi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buharda dışarı atıldığı zaman tencerenizin kapağını açabilirsiniz.

KUZU İNCİK



MALZEMELER

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 4 adet kuzu incik | 1 adet çubuk tarçın |
| 1 baş sarımsak | 5 adet karanfil |
| 1 adet soğan | 1 tatlı kaşığı salça |
| 1 diş sarımsak | Tuz ve karabiber |
| 2 adet defne yaprağı | 500 ml su |
| 1 tutam taze kekik | Sıvı yağ |
| 1 adet yıldız anason | |

YAPILIŞ

1- Kuzu incikleri oda sıcaklığına getirin ve her tarafını tuzlayın. Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizi orta gözlü ocağa alarak iyice kızdırın. Tencereye 5-6 yemek kaşığı kadar sıvı yağ ilave edin. Sıvı yağ iyice ısındığı zaman kuzu incikleri önlü arkalı mühürleyip kenara alın.

2- Sarımsağı ortadan ikiye bölün, soğanı ve havucu irice doğrayın. Tencerenizde soğan, sarımsak ve havucu salça ile beraber kavurun. İncikleri sebzelerin üzerine yerleştirin ve 0,5 litre su ilave edin. Baharatları ilave ederek kapağı kapatın. Kademeli basınç ayar ventilini program 2'ye getirerek harlı ateşte pişirmeye başlayın. Sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesinin koyu yeşile gelmesinden sonra ocağın altını kısın ve 35 dakika sonra yemeğin altını kapatın.

3-Tencereyi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buharda dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz.

35 Dakikada Hazır

Prog. 2. Kademe

4 Porsiyon

SALÇALI BİFTEK



MALZEMELER

- | | |
|---|----------------------|
| 1 kg biftek (5 parçaya bölünmüş inceltilmiş dilimler) | 2 adet kırmızı biber |
| 1 orta boy soğan | 2 diş sarımsak |
| 1 yemek kaşığı salça | 200 gr mantar |
| 3 adet yeşil biber | Tuz, karabiber |
| | Sıvıyağ |

YAPILIŞ

1- Soğan ve biberleri jülyen şeklinde kesin. Mantarları büyüklüklerine göre iki veya dört parçaya bölün. Etleri oda sıcaklığına getirerek tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Etleri orta göz ocakta harlı ateşte Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizde önlü arkalı mühürleyin.

2- Etleri kenara alın. Tencerede soğan ve salçayı kavurun. Etleri ekledikten sonra, üzerine biberleri ve mantarları ekleyin. Bir çay bardağı su ilave ederek kapağını kapatın. Kademeli basınç ayar ventilini program 2'ye getirin. Harlı ateşte sabit buhar çıkışını bekleyin.

3-Sabit buhar çıkışı gerçekleştiği zaman altını kısın. 7 dakika sonra ocağı kapatın ve tencerenizi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma çevirin. Kalan buhar da dışarı atıldığı zaman tencerenizin kapağını açabilirsiniz.

7 Dakikada Hazır

Prog. 2. Kademe

5 Porsiyon

TAS KEBABI



MALZEMELER

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1 kg dana kuşbaşı | 1.5 yemek kaşığı domates salçası |
| 2 adet soğan | 3 yemek kaşığı sıvıyağ |
| 2 diş sarımsak | Tuz, Karabiber |
| 1 adet defne yaprağı | |

YAPILIŞ

1- Soğanları küp küp doğrayın. Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizi ocağın orta gözüne alarak ısıtmaya başlayın. Sıvı yağ ve etleri ekleyip kavurun. Etlerin rengi döndüğü zaman, soğanları ekleyin. Soğanlar şeffaflaşana kadar kavurmaya devam edin.

2- Salçayı, rendelenmiş sarımsağı, defne yaprağını, tuz ve karabiberi ekleyerek kavurmaya devam edin. Tencerenizin kapağını kapatarak kademeli basınç ventilini program 2'ye getirin. Sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman ocağın altını kısın.

3-12 dakika sonra yemeğin altını kapatın. Tencerenizi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma çevirin. Kalan buhar da dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz.





TAVUK BAGET HAŞLAMA



MALZEMELER

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 8 adet tavuk baget | 3 diş sarımsak |
| 2 adet orta boy patates | Taze kekik, defne yaprağı |
| 2 adet orta boy havuç | Tuz |
| 1 adet soğan | ¼ limon |
| 1 sap pırasa | Zeytinyağı |

YAPILIŞ

1- Soğanı küp küp doğrayın. Patateslerin ve havuçların kabuklarını soyarak iri küp şeklinde doğrayın.

2- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizi ocağın orta gözüne alarak yüksek ateşte ısıtmaya başlayın. Zeytinyağı ile beraber soğanları tencerede kavurun. Sebzeleri tencereye ekleyerek biraz karıştırın.

3- Bagetleri ekleyin. Baharatları, tuzu, karabiber ve tavukların üzerini geçecek kadar su ilave edin. Tencerenizin kapağını kapatın ve kademelili basınç ayar ventilini program 2'ye getirin. Sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile geldiği zaman ocağın altını kısın. Yemeğin altını 10 dakika sonra kapatın. Tencerenizi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademelili basınç ventilini free yazan kısma çevirin. Kalan buhar da çıktığı zaman kapağı açabilirsiniz.

HİNDİ TANDIR



MALZEMELER

1 bütün tavuk
8 adet ufak patates, soyulmuş
8 diş sarımsak, ayıklanmış
2 dal biberiye
2 yemek kaşığı zeytinyağı
150 ml kaynar su

Tavuğun Sosu:

1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1/2 çay bardağı zeytinyağı

YAPILIŞ

1- Salçalar, baharatlar ve zeytinyağını karıştırın. Önce tavuğun her yerine güzelce bu karışımı sürün. İsterseniz mutfak ipiyle tavuğun butlarını bağlayabilirsiniz. Böylece, tavuğunuz piştiğinde görsel olarak daha güzel olur.

2- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizi ocağa koyup içine 2 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyip altını açın. Yüksek ateşte tavuğun göğsü alta gelecek şekilde 3-4 dakika renk alana kadar pişirdikten sonra arkasını çevirin. 2-3 dakika da alt kısmını pişirdikten sonra patatesleri, sarımsakları ve suyu ilave edin. Düdüklü tencerenizin kapağını kapatıp basınç ayar ventilini program 2'ye ayarlayın ve yüksek ateşte pişirmeye başlayın. Sabit buhar çıkışı ve göstergenin koyu yeşile gelmesinden sonra ocağın altını orta-kısık avara getirip 30 dakika pişirin.

3-Tavuğun pişmesine 5-10 dakika kala fırınınızı da ızgara-fan modunda 200 C°'ye ayarlayıp ısıtın. Pişme süresinin sonunda basınç ayar ventilini free konumuna getirip fazla buharın tamamen çıkmasını sağladıktan sonra tencerenizin kapağını açın. Tavuğu ve patatesleri alabilecek büyüklükte bir fırın kabına ya da fırın tepsisine alın. Biberiye dallarını ayıklayıp tavuğun ve patateslerin üzerine serpin. Fırında 5 dakika üzerleri hafifçe kızarana kadar pişirin. Çıkardığınızda düdüklüde kalan suyu da fırın kabına alıp servis edebilirsiniz.

30 Dakikada Hazır Prog. 2. Kademe

TAVUK YAHNİ



MALZEMELER

4 adet tavuk kalça
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı nohut, bir gün önceden ıslatılmış
3 adet orta boy soğan, ayıklanmış,
yemeklik küp doğranmış
250 ml bardak siyah üzüm suyu,
taze veya hazır

250 ml tavuk suyu
1 adet tam buğday ekmeği, dilimlenmiş
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar

YAPILIŞ

1- Zeytinyağını Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize koyup ocakta hızlı ateşte kızdırın. Tavuk kalçalarını her iki tarafları da iyice renk alana kadar kızartıp kenara alın.

2- Tencerenizde kalan yağda doğranmış soğanları hafifçe renk alana dek kavurup kenara aldığınız tavukları ve ıslatılmış nohutları ekleyin. Üzerlerine baharatları ekleyip, tavuk suyu ve üzüm suyunu ilave edin. Tencerenizin kapağını kapatıp basınç ayar ventilini program 2'ye getirin. Harlı ateşte pişirmeye başlayın.

3-Koyu yeşil göstergenin tamamı görünür olduğunda buhar çıkışını azaltmak için tencerenin altını orta-kısık arasına ayarlayarak 20 dakika pişirin. Sürenin sonunda ocağı kapatıp tencerenizin basıncının kendi kendine düşmesini bekleyip kapağını açın. Kenarlı bir servis tabağına ekmeği dilimlerini dizin. Üzerine nohut ve tavuk kalçalarını dizip, yemeğin suyunu üzerlerine gezdirip servis edin.

11 dakika 30 saniye Prog. 2. Kademe

TİFTİK TAVUKLU BAO BUN



MALZEMELER

350 gr tavuk göğüs
2 yemek kaşığı zeytinyağ
1 küçük soğan, dörde bölünmüş
3 diş sarımsak, ezilmiş
2 cm büyüklüğünde taze zencefil,
soyulmuş, rendelenmiş
3 adet defne yaprağı
175 ml pirinç sirkesi
175 ml soya sos

3 yemek kaşığı toz şeker
3/4 çay kaşığı toz karabiber
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı su
2 adet taze soğan, ince doğranmış
100 gr soya filizi
4 dal kişniş, yapraklarına ayrılmış
1 adet lime, dörde bölünmüş

Bao Bun:
250 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
7 gr instant hamur mayası
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı sıvıyağ
200 ml ılık süt
10 cm çapında yuvarlak kurabiye kalıbı
kare şeklinde kesilmiş 8 adet yağlı kağıt
buhar sepeti

YAPILIŞ

- 1- Un, kabartma tozu, maya ve toz şekeri mikser kasesine koyun. Sıvıları ilave edip hamur kancasıyla hamur haline gelene kadar karıştırın. Daha sonra unlanmış tezgaha alıp eğer hamur yapışkansa biraz daha un ekleyip yoğurduktan sonra karıştırma kabına geri alarak üzerini nemli bir bezle örtün. İlk bir ortamda 1 saat, ya da hacmi 2 katına ulaşana kadar bekletin.
- 2- Bu sırada Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizde sıvı yağı ısıtın. İki tarafını iyice renk alana kadar yüksek ateşte pişirin. Soğan, sarımsak, zencefil ve defne yaprağını ekleyin. Pirinç sirkesi, soya sosu, toz şeker, karabiberi iyice karıştırıp tavukların üzerine dökün.
- 3- Tencerenizin kapağını kapatın. Basınç ayar ventilini program 2'ye getirerek hızlı ateşte pişirmeye başlayın. Basınç göstergesi koyu yeşile gelince altını orta-kısık avara getirip 8 dk pişirmeye devam edin. 8 dakika sonunda tencerenin altını kapatıp 5 dakika bekleyin. Basınç ayar ventilini 0 konumuna getirip kapağı açın.
- 4- Tavuk göğüslerini tencereden çıkartarak bir kaseye alın ve didikleyin.
- 5- Su ve nişastayı karıştırarak tenceredeki sosa ilave edip hafifçe yoğunlaşana kadar pişirin.
- 6- Didiklediğiniz tavukları sosa ekleyin, kapak açık bir şekilde bir taşım kaynatın. Soya filizlerini ekleyip 1 dakika karıştırarak pişirip bir servis kabına alın.
- 7- Kabaran hamuru unlu tezgaha alıp yumruğunuzla havasını attırıp 5-10 dakika yoğurun. Daha sonra 1 cm kalınlığında açın. Üzerine elinizle hafifçe sıvı yağ sürün. Kurabiye keseceği ile yuvarlaklar kesin. Kalan hamurları tekrar yoğurup açın ve yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz hamurları ikiye katlayın. Kare şeklinde kesilmiş yağlı kağıtların üzerine yerleştirin. 15 dakika ılık bir alanda bekletin.
- 8- Bao bunlar kabarıncan bir tencereye 2 parmak yüksekliğinde su koyup kaynatın. Tencerenin içerisine buhar sepetini yerleştirip 4 tane bao bun hamurunu yerleştirin. Kapağı kapalı bir şekilde orta ateşte 12 dakika pişirin. Pişen bunları alıp, kalan hamurları buhar sepetine yerleştirin. Onları da 12 dakika pişirin.
- 9- Bao ekmeklerinin arasını açıp hazırladığınız tiftiklenmiş tavuk harcını yerleştirip üzerine de kişniş yapraklarını serpiştirin. Yanında dörde böldüğünüz lime ile servis edin.



6 Dakikada Hazır



Prog.

2. Kademe

KEŞKEK



MALZEMELER

1 adet tavuk göğsü
500 gr buğday (ıslatılmış)
1.5 litre tavuk suyu
2 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz, Karabiber

YAPILIŞ

- 1- Karaca Quick & Safe tencerenize en az 12 saat ıslatılmış buğdayları, tavuk suyunu ve bir yemek kaşığı tuz ilave edin. Kapağını kapatıp basınçsız bir şekilde 20 dakika ocağın orta gözünde yüksek ateşte pişirin.
- 2-Süre dolduktan sonra kapağını açın ve tavuk göğsünü bütün şekilde koyun tencerenin kapağını kapatın. Kademeli basınç ayarı ventilini program 2'ye getirin. Basınç göstergesi koyu yeşile gelene kadar yüksek ateşte pişirin. Sabit buhar ve basınç göstergesi koyu yeşile geldiğinde ocağın altını kısarak 30 dakika pişirin. Süre dolunca ocağın altını kapatarak tencereyi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman tencerenin basınç ayarı ventilini free yazan kısma çevirerek kalan buharı dışarı atın. Tencerenizin kapağını açabilirsiniz.
- 3- Tencerenizdeki keşkeği Karaca Mastermaid stand mikserin kabına boşaltın ve aletini paleti ile çırpmaya başlayın. İstenilen kıvam elde edilince keşkeğiniz hazır olur. Bir tencerede tereyağ ile salçayı pişirerek dilediğiniz baharatlarla lezzetlendirin. Keşkeği sosuyla beraber servis edin.



50 Dakikada Hazır



Prog.

2. Kademe



8 Porsiyon



Quick
Start



ETLİ KARALAHANA SARMASI



MALZEMELER

3 bağı karalahana
600 gr dana kıyma
300 gr dana kemik
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası
1.5 su bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı kuru nane
1/8 maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz, karabiber

YAPILIŞ

1- Karaca Quick & Safe düdüklük tencerenizi su ile doldurarak kaynatın. Bu sırada karalahananın saplarını ve damarlarını ayıklayarak yıkayın. Tenceredeki su kaynadığı zaman lahana yapraklarını atarak 3 dakika kadar pişirin. Lahana yapraklarını soğuk sudan geçirek süzgeçte bekletin.

2- Soğanları küp küp doğrayın, pirinçleri sudan geçirin ve hepsini bir kaba alın. Kaba kıymayı, domates salçasını, biber salçasını, tereyağ ve kalan baharatları ekleyerek yoğurun.

3- Yaprakları birer birer doğrama tahtasının üzerine parlak yüzleri alta gelecek şekilde açın. Geniş kenarlarına kıymayı yayıp yaprakların yan taraflarını iki tarafının üzerine katlayıp rulo yaparak dolmaları sarın.

4- Karaca Quick&Safe düdüklü tencerenizin tabanına kemikleri yerleştirin. Sardığınız dolmaları kemiklerin üzerine düzenli bir şekilde dizin. Dolmaların üzerine biraz daha tuz serpin. İki su bardağı su ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Kademeli basınç ayarı ventilini program 2'ye getirin. Yüksek ateşte sabit buhar çıkışı ve basınç göstergesi koyu yeşile gelinceye kadar pişirin. Sonra ocağın altını kısarak 10 dakika daha pişirin. Süre dolunca ocağın altını kapatarak tencereyi soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ayarını free yazan kısma çevirin. Kılan buharda çıktığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz.

HAŞLANMIŞ KUŞKONMAZ & KABAK



MALZEMELER

1 demet kuşkonmaz	1/2 limonun suyu
3 adet kabak	1 tatlı kaşığı taneli hardal
150 ml su	1 tatlı kaşığı dijon hardal
1/2 tatlı kaşığı tuz	değirmen karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı	2 yemek kaşığı kavrulmuş fındık, kıyılmış

YAPILIŞ

1-Kabakları 1'er cm kalınlığında doğrayın. Tencereye suyu ve tuzu koyup, karıştırın. Kabak ve kuşkonmazları ekleyip Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizin kapağını kapatın. Basınç ayar ventilini program 1'e getirerek hızlı ateşte pişirmeye başlayın.

2-Basınç göstergesi koyu yeşile geldiğinde ocağın altını kapatın. Kademeli basınç ventilini free yazan kısma çevirip fazla basıncı artırın. Sebzeleri bir servis tabağına alın.

3-Zeytinyağı, limon suyu, karabiber ve hardalları karıştırın. Servis tabağına aldığınız sebzelerin üzerine bu sosu gezdirin. Üzerine de kıyılmış fındıkları serpip servis edin.

MANTARLI VE PIRASALI RISOTTO



MALZEMELER

20 gr tereyağ	300 g kestane mantarı, irice doğranmış
4 yemek kaşığı zeytinyağ	150 ml tavuk suyu
1 adet pırasa, uzunlamasına ikiye kesilmiş ve ince dilimlenmiş	4 sap taze kekik
40 g kurutulmuş porçini	80 gr İzmir tulumu, rendelenmiş
2 diş sarımsak, ezilmiş	
300 g risotto pirinci	

YAPILIŞ

1- Porçini mantarlarını bir kavanoza koyup 700ml kaynar su ekleyin ve beklethin.

2- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenize tereyağ ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını koyarak ocağa koyun. Ocağı orta-yüksek ateşe ayarlayın. Tereyağ eridiğinde pırasaların beyaz kısımlarını tencereye koyarak yumuşayana kadar pişirin. Sarımsak ve kestane mantarlarını tencereye ekleyip 5 dakika daha pişirin.

3- Risotto pirincini ekleyerek 1 dakika boyunca karıştırın. Pirinç tanelerinin etrafını yağla kaplanıp, şeffaflaşmaya başladığında tavuk suyunu azar azar ilave ederek iyice karıştırarak yedirin. Bu arada kuru mantarların suyunu süzünç Pirinçler tavuk suyunu çekince ıslattığınız kuru mantarların süzölmüş suyu ve mantarları ekleyin. Taze kekikleri de ekleyip Karaca Quick& Safe düdüklü tencerenizin kapağını kapatıp basınç ayar ventilini program 1'e getirip pişirmeye devam edin.

4- Basınç göstergesi koyu yeşile geldiğinde tencerenin altını kısın. Bu arada bir tavaya kalan zeytinyağını koyup pırasanın kalan yeşil kısımlarını çıtırlaşana kadar pişirin. Risottoyu da 4 dakika pişirdikten sonra basınç ayar ventilini free konumuna getirip fazla buharı attırıp kapağı açın. İzmir tulumunu ekleyip karıştırın. Risottoyu kaselere bölüştürüp üzerine kızarttığınız pırasaları bölüştürün. Ekstra taze kekik dallarıyla süsleyerek servis edin.

ZEYTİNYAĞLI BAKLA



MALZEMELER

1 kg taze bakla, ayıklanmış	1/4 demet dereotu, kıyılmış
1 adet büyük boy yemeklik beyaz soğan	200 ml kaynar su
1 demet taze soğan	150 ml zeytinyağ
5 diş sarımsak, ezilmiş	1/2 limonun suyu
	1 çorba kaşığı tuz
	1 çorba kaşığı toz şeker

YAPILIŞ

1- Yemeklik beyaz soğanları piyazlık doğrayın. Taze soğanları da ince ince doğrayın. Soğanlar ve sarımsakları karıştırıp, üçte birini Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizin tabanına dağıtarak koyun. Üzerlerine baklaların yarısını koyup, kalan soğan, sarımsakların yarısını üzerine döşeyin. Kalan baklayı da tencereye yerleştirdikten sonra üzerine kalan soğanları döşeyin.

2- Bir kasede kaynar su, zeytinyağın yarısını, tuz, toz şeker, limon suyunu iyice karıştırıp baklaların üzerine dökün.

3- Tencerenizin kapağını kapatıp, basınç ayar ventilini program 1'e getirerek ocağı yakın. Harlı ateşte pişirmeye başlayın. Basınç göstergesi koyu yeşile geldiğinde buhar çıkışını azaltmak için tencerenizin altını orta-kısık arasına ayarlayıp 15 dakika pişirin. 3 dakika kendi sıcaklığıyla beklettikten sonra basınç ayar ventilini free konumuna getirip buharın tamamen çıkmasını sağlayın. Buhar çıktıktan sonra tencerenizin kapağını açın. Kalan zeytinyağını da baklaların üzerine gezdirip, suyuyla birlikte servis tabağına alın. Kıyılmış dereotunu de üzerine gezdirerek servis edin.

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR



MALZEMELER

5 adet enginar, ayıklanmış	200 ml su
1 adet havuç, ayıklanmış	150 ml zeytinyağ
1 adet soğan, ayıklanmış	1 çorba kaşığı tuz
150 gr ayıklanmış bezelye	1 çorba kaşığı toz şeker
3 diş sarımsak, ezilmiş	1/2 adet limonun suyu
	Servis için: 5 dal dereotu

YAPILIŞ

1- Soğan ve havuçları ufak küp şeklinde doğrayın. Soğanların bir kısmını tencerenizin tabanına yerleştirin. Üzerine enginarları, soğanın kalanını, sarımsakları, havuç ve bezelyeleri eşit bir şekilde yayın.

2- Bir kasede su, tuz, toz şeker, limon suyu ve zeytinyağının yarısını iyice karıştırıp sebzelerin üzerine dökün.

3- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizin kapağını kapatıp, basınç ayar ventilini program 1'e getirerek ocağı yakın. Harlı ateşte pişirmeye başlayın. Basınç göstergesi koyu yeşile geldiğinde buhar çıkışını azaltmak için tencerenin altını orta-kısık arasına ayarlayıp 6 dakika 30 saniye pişirin. Birkaç dakika kendi sıcaklığıyla beklettikten sonra basınç ayar ventilini free konumuna getirerek fazla buharın tamamen çıkmasını sağlayın. Buhar tamamen çıktıktan sonra tencerenizin kapağını açın. Enginarları ve garnitürünü servis tabağına alın. Servis ederken üzerlerine dereotlarını yerleştirip servis edebilirsiniz.

TAZE FASULYE



MALZEMELER

1 kg çalı fasulyesi	150 ml kaynar su
2 adet iri domates	15gr toz şeker
2 orta boy yemeklik beyaz soğan, ayıklanmış	15 gr tuz
3 diş sarımsak, ezilmiş	150 ml zeytinyağ

YAPILIŞ

- 1- Çalı fasulyelerini ayıklayıp, önce ortadan ikiye, sonra da uzunlamasına 3'e kesin.
- 2- Domatesleri el blender'ı ile ezin.
- 3- Soğanları ufak küp olarak doğrayın. Ezilmiş sarımsakları doğranmış soğanlara karıştırın.
- 4- Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizin dibine soğan ve ezdiğiniz domateslerin üçte birini koyup, üzerlerine fasulyelerin yarısını döşeyin. Üzerlerine kalan soğan ve ezilmiş domateslerin yarısını ilave edip, son kat fasulyeleri dizin. En üste kalan soğan ve ezilmiş domatesleri de koyun. Bir kasede kaynar su, toz şeker, tuz ve zeytinyağının yarısını iyice karıştırıp fasulyelerin üzerine dökün.
- 5- Tencerenizin kapağını kapatıp, basınç ayar ventilini program 1'e getirerek ocağı yakın. Harlı ateşte pişirmeye başlayın. Sabit buhar ve koyu yeşil basınç göstergesini görünce tencerenin altını orta-kısık arasına ayarlayıp 8 dakika pişirin. Sürenin sonunda ocağı kapatın, 5 dakika bekleddikten sonra basınç ayar ventilini free konumuna getirerek buharın tamamının dışarı çıkmasını sağladıktan sonra tencerenizin kapağını açabilirsiniz. Kalan zeytinyağını da fasulyelerin üzerine gezdirdikten sonra servis tabağına çıkartabilirsiniz.





AYVA TATLISI



MALZEMELER

3 adet ayva	5 tane karanfil
200 gr şeker	1/2 çubuk tarçın
3 adet amasya elması	Servis için: kaymak, nane
150 ml su	

YAPILIŞ

1- Ayvaları soyup ortadan ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkartıp Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizin dibine döşeyin.

2- Elmaları soyup rendeleyin. Elma kabuklarını da tencerenin dibine yerleştirin. Toz şekerin yarısını tencerenin dibine serpin. Ayvaları düdüklü tencereye dizip kalan toz şekeri üzerlerine gezdirin. Rendelenmiş elmaları da ayvaların oyuk kısımlarına paylaşın. En az 1 saat bekletin. Ne kadar uzun bekletirseniz o kadar iyi olur.

3- Suyu tencerenin dibine dökün. Karaca Quick& Safe düdüklü tencerenin kapağını kapatıp, basınç ayar ventilini program 1'e getirip, ocağı yakıp hızlı ateşte pişirmeye başlayın. Basınç göstergesi koyu yeşile geldiğinde buhar çıkışını azaltmak için tencerenin altını orta-kısık arasına ayarlayıp 10 dakika pişirin. 5 dakika kendi sıcaklığıyla bekllettikten sonra basınç ayar ventilini free konumuna getirip fazla buharın tamamen çıkmasını sağladıktan sonra tencerenin kapağını açın. Tencerede oluşan kıvamlı ve hafif renkli şurubu ayvaların üzerine gezdirin. Ayvaları bir servis tabağına alarak tencerede kalan şurubu üzerlerine gezdirin. Buzdolabında hafifçe serinleyene kadar bekletin. Yanında kaymak ve nane yapraklarıyla servis edebilirsiniz.

KABAK TATLISI



MALZEMELER

1 kg balkabağı, ayıklanmış
ve iri doğranmış
1 su bardağı şeker
5 adet karanfil

2 adet çubuk tarçın
1 adet yıldız anason
100 ml su

YAPILIŞ

1- Balkabağını ve baharatları Karaca Quick & Safe düdüklü tencerenizin içerisine yerleştirin. Üzerlerine şekeri serpip, balkabağının suyunu salması için 2 saat kadar bekletin.

2- Tencerenin içerisine 100 ml su ilave edin ve kapağını kapatın. Kademeli basınç ayarı ventilini program 1'e getirin. Tencereyi ocağın orta gözüne alın ve yüksek ateşte sabit buhar çıkışı gerçekleşene kadar pişirin. Sabit buhar çıkışı sağlandıktan sonra ocağın altını kısıp ve 3 dakika sonra ocağın altını kapatın.

3-Tencereyi soğumaya bırakın. Odak sıcaklığına geldiği zaman kademeli basınç ventilini free yazan kısma geri çevirin. Kalan buharda dışarı atıldığı zaman tencerenin kapağını açabilirsiniz.





**karaca**[®]