



ÇOK AMAÇLI PIŞİRİCİ TARİF KİTAPÇIĞI

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com

PIZZA

Malzemeler:

Üzeri için	Sosu için	Hamuru için
Mozerella peyniri	2 adet domates	2.5 su bardağı un
Salam	1 yemek kaşığı salça	1 yemek kaşığı kuru maya
Sosis	1 tutam karabiber	1 su bardağı su
Zeytin	1 tutam nane	2 yemek kaşığı yağ
Biber	1 tutam kekik	2 tatlı kaşığı şeker
Domates		1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

1.Hamur için gerekli malzemeler karıştırılır. İyice yoğurulur. Hamur 30 dk bekletilir.

2.Yağlı kağıt serilmiş tepsiye güzelce dizilir. Malzemeler yerleştirilir. 180 derece ısıtılmış pişiricide 15 dk pişirilir ve hazır hale gelir.

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 şekerle yatırılan havuç tencereye konur. İçerisine malzemeler konulur. 120°C 40 dk kaynatılır ve hazır hale gelir.

KURU FASULYE

Malzemeler:

250 gr kuru fasulye
200 gr küp doğranmış et
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 lt sıcak su

Yapılışı:

Fasulyeler 1 gece önceden suda bekletilir. Daha sonra 140°C 40 dk fasulyeler haşlanır ve süzülüp kenara konur. Tencereye yağ konur soğan ve et konur. Renk değiştirene kadar kavrulur ve fasulyeler eklenir. Üzerine salça ilave edilir ve karıştırılır. Tuzu biberi eklenir tekrar karıştırılır. 1 lt kaynar su ilave edilir ve 100°C 20 dk pişirilir ve hazır hale gelir.

ÇOBAN KAVURMA

Malzemeler:

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

Yapılışı:

Tereyağ tavaya konur kızdırılır ve etler 140°C 15 dk kavrulur.üzerine soğanlar eklenir 5 dk sotelenir. Biberleri de ekleyip 5 dk daha kavrulur. Baharatları ve 1 bardak suyu ekleyip 10 dk daha pişirip hazır hale gelir.

NOHUTLU PİLAV

Malzemeler:

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

Yapılışı:

Nohutlar 1 gece önceden suda bekletilerve 160 °C 45 dk pişirilir ve kenara konur. Pirinçler ılık suda 15 dk bekletilip süzülür. Tencereye 170 °C ye getirilir ve yağ atılır. Yağ eridikten sonra 140 °Cye getirilir. Pirinçler ilave edilir. 5 dk kavurduktan sonra su ve tuz eklenir. Haşlanmış nohutları da ilave ederek 80 °C 15 dk demlenerek hazır hale gelir.

DAKİKA VE PİŞİRME SÜRELERİ

Pizza

90 – 110°C 20 dk arasında pişirildiğinde lezzeti fırında pişirilmesine göre daha düşük kalitede olduğu gözlemlenmiştir.

Pizzanın üstündeki malzemeler direkt olarak sıcaklığa maruz kalmadığı için tabanla eşit oranda pişmedi.

Kuru fasulye

1 gün önceden ıslatılan fasulyeler tencerede 140°C 45 dk haşlandıktan sonra süzgeçte süzülür. Tencereye salça soğan eklenir,10 dk pişirildikten sonra fasulyeler ve su eklenir. 100°C 20 dk demlendikten sonra hazır hale gelir.

Havuç reçeli

1 kilo havuç 1 kilo şeker 1 gece bekletildikten sonra tencerede 120°C 40 dk boyunca kaynatılır. İçine portakal ve limon damlatılır ve hazır hale gelir.

Nohutlu tavuklu piriç pilavı

170 °Cde yağ kızdırılır ve 140°C ye getirilir. Pirinci kavurduktan sonra su ilave edilir. 80 °C 15 dk demleme yapıldıktan sonra, daha önce 160 °C 45 dk haşladığımız nohut ve tavukları üzerine ilave edilir.

Çoban kavurma

Küp şeklinde doğranmış etleri tencereye koyup 140 °C 35 dk sotelenir. Etler yumuşadıktan sonra biber ve soğanlar eklenir 5 dk tekrar sotelenerek hazır hale gelir.

Lahana sarma

Lahana yaprakları tencerede 180 °C 5 dk haşlanır ve iç malzemeye sarılır. Yaklaşık 1 lt su eklenir ve 130°C 30 dk pişirilip hazır hale gelir.

Karışık sebze haşlama

Tencerede 1 lt su kaynatılır, delikli tava üzerine karnabahar, brokoli, kabak, havuç, brüksel lahana konulur. 140°C 10 dk haşlanarak hazır hale gelir.



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com