

Fast Slow GO™ Akıllı D d kl 

Tarif Kitabı



Sage

Tarif İndeksi



Dana Etli Taco

s6



Pancarlı Kinoa Salatası

s8



*Brokoli, Buğday ve Keçi
Peynirli Salata*

s10



*Pastırmalı ve Hardallı
Patates Salatası*

s12



*Mısır ve Siyah Fasulyeli
Salata*

s14



Labneli Havuç

s16



*Acılı ve Limon Tuzlu
Koçanda Mısır*

s18



*Dana Eti ve Frenk soğanlı
Çin Mantısı*

s20



*Tavukulu ve
Mantarlı Risotto*

s22



Meksika Usulü Risotto

s24



Vegan Risotto Milanese

s26



*Tavuklu ve Zencefilli
Congee (Uzakdoğuya Özgü
Piring Lapası)*

s28

Tarif İndeksi



*Limonlu ve Kekikli
Somon* s30



Haynan Usulü Tavuk s32



Tereyağlı Nohut s34



Shiitake ve Mısırlı Ramen s36



Domatesli Makarna Sosu s38



Bolonez Sos s40



*Carolina Usulü Tandır
Burger* s42



Dana Gulaş s44



*Kuzu İncikli
Massaman Köri* s46



*Kore Usulü
Dana Kaburga* s48



*Dana Etli Pho
(Vietnam Çorbası)* s50



Tavuk Suyu s52

Tarif İndeksi



Kemik Suyu

s54



Sebze Suyu

s56



Yunan Usulü Yoğurt

s58



Ballı Yoğurt

s60



Volkan Kek

s62



*Yaban Mersini Soslu
Limonlu Kek*

s64

Fast Slow GO™ Akıllı Düdüklü



Fast Slow GO ile, bu tek tencerede yapılan tarifler, zamanınız kısıtlıysa düdüklü tencerede pişirmeden zamanınız bolsa yavaş pişirmeye kolayca geçebilirsiniz. Önceden ayarlanmış 8 kolay ayarı kullanabilir veya manuel modda kontrolü tamamen elinize alabilirsiniz.

Basıncılı pişirme (düdüklüde pişirme), içindeki buharı tutan ve basınç oluşturan contalı bir kapak ile az miktarda sıvıyla yemek pişirme yöntemidir. İçerideki sıvının ve buharın sıcaklığını kaynama noktasının çok üstüne çıkararak ve bu nedenle gıdanın %70'e kadar daha hızlı pişmesini sağlayan basınç artışıdır.

Pişirme tamamlandığında pişiricinin basıncını düşürmek için üç adet buhar düşürme ayarı bulunur ve her biri içerisinde bulunan yemeğe farklı etki eder.



NATURAL (doğal) en yavaş ve nazık basınç düşürme yöntemidir. Basıncın havalandırma deliğinden çıkmadan doğal olarak azalmasına imkan verir, bu da hassas malzemelerin şeklinin bozulmasını veya parçalanmasını önler.



AUTO QUICK (otomatik çabuk) yemeğin aşırı pişmesini asgariye indirmek için basıncın çabuk bir şekilde düşmesine imkan verir ve bu, pişirme süresi kısa olan tarifler için uygundur.



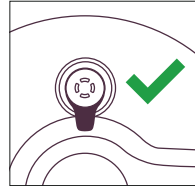
PULSE (darbe), yemeğe zarar vermemek için basıncın püskürtme şeklinde düşürülmesine imkan verir.

Basıncın yükselmesi ve düşmesi sırasında, kabın içindeki sıcaklık, kaynama noktasına yakındır ve bu nedenle yemek bu sürede de aslında pişer. Tariflerde verilen pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez çünkü bu farklılık gösterebilir. Tarifte önerilen basınç düşürme yöntemini değiştirmek nihai sonucu etkileyecektir.

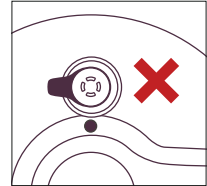
Kapağın kilidi açılmazsa, bu cihazda hala basınç olduğunu gösterir.

İçerisinde basınç varken kapağı açmak için zorlamayın.

Tarifte aksi belirtilmedikçe, basınç düşürme valfi kapalı konumdadır.



Kapalı Konum



Açık Konum



Yemek pişirmeye başlamadan önce, cihaz ve birçok fonksiyonu hakkında bilgi edinmek için talimat kitabını gözden geçirin.

GO™

Akıllı Düdüklü

Sage®



Dana Etli Taco



Fast Slow GO™
Akıllı D d kl 

Dana Etli Taco



Fast Slow GO™
Akıllı Döğüklü

	Hazırlama Süresi:	15 dakika
	Döğüklü Tencerede Pişirme:	80kPa / 1 saat* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 4 saat / DÜŞÜK 8 saat
	Porsiyon:	16

Malzemeler

Soğan turşusu için

2 adet ince dilimlenmiş kırmızı soğan

1 çorba kaşığı tuz

1 fincan (80ml) limon suyu

Dana eti için

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1.5kg biftek, 3 parçaya bölünmüş

1 büyük soğan, doğranmış

2 diş sarımsak, ezilmiş

375ml şişede koyu renkli Meksika birası ya da Malt içeceği

½ fincan (125ml) su

1 çay kaşığı ince rendelenmiş portakal kabuğu

3 adet konserve adobo sos içinde kurutulmuş

acı biber, iri doğranmış

1 çay kaşığı pul biber

2 çay kaşığı öğütülmüş kimyon

1 çorba kaşığı kurutulmuş dağ kekiği

1 çay kaşığı tuz

1 fincan (80ml) portakal suyu

Sunum için

16 adet yumuşak unlu tortilla ekmegi, ısıtılmış

200g domatesli salsa sosu

2 avokado, küp doğranmış

Yöntem

1. **Soğan turşusunu yapın.** Soğanları bir kaba koyun, tuz serpin ve birleşmesi için karıştırın. Limon suyunu ilave edin ve tezgâhın üzerinde 2 saat veya buzdolabında bir gece bekletin. Salamura süresi ne kadar uzun olursa, lezzeti de o kadar iyi olur.
2. **Dana eti için.** SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınınca, yağı ve eti ilave edin ve her tarafı kızarana kadar 10 dakika kızartın. Pişirme kabından çıkarın ve bir kenara koyun.
3. Soğanı ilave edip pişirin ve yumuşayıp rengi kahverengiyeye dönmeye başlayana kadar ara sıra 5 dk karıştırın. Sarımsak ve birayı ilave edin ve bira miktarı yarıya düşünceye kadar pişirin.
4. Portakal suyu hariç kalan malzemeleri ilave edin ve birleşmeleri için karıştırın. Eti pişirme kabına koyun. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.

5. Basınçlı pişirmek için MEAT(et)'i seçin veya SLOW COOK (yavaş pişir)'u seçin ve START'a basın.
6. Pişirme tamamlandığında, dana etini dikkatlice büyük bir kaba alın ve iki çatalla küçük parçalara ayırın. Sıvının yüzeyindeki yağı alın. Pişirme kabına eti ve portakal suyunu koyun ve karıştırın.
7. Servis etmeden önce, soğan turşusunun suyunu süzün. Isıtılmış tortilla ekmeklerinin üzerine parçalanmış dana eti, soğan turşusu, salsa sosu ve avokadoları yerleştirin. Hemen servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Pancarlı Kinoa Salatası



*Fast Slow GO™
Akıllı D d kl *

Pancarlı Kinoa Salatası



Fast Slow GO™
Akıllı Döğüklü

Hazırlama Süresi: 20 dakika

Döğüklü Tencerede Pişirme: Pancar için - 80kPa / 20 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
Kinoa için - 50kPa / 5 dakika* / Darbeli Basınç Düşmesi

Porsiyon: 4 - 6

Malzemeler

- 750g orta büyüklükte pancar
- 200g üç renkli kinoa, sudan geçirilmiş
- 3 çorba kaşığı balzamik sirke
- 3 çorba kaşığı sıзма zeytinyağı
- 2 çay kaşığı deniz tuzu
- 60g bebek roka
- 50g ceviz, iri doğranmış
- Taze öğütölmüş karabiber, tat vermesi için

Yöntem

1. Sacayağını pişirme kabının içine yerleştirin ve 250ml su koyun. Pancarı sacayağına yerleştirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
2. PRESSURE COOK'u seçin ve basınç seviyesini 80'e, pişirme süresini 20 dakikaya ayarlayın ve basınç düşürme ayarını AUTO QUICK'e ayarlayın ve START'a basın.
3. Pişirme işlemi bittiğinde, pancarı pişirme kabından çıkarın ve oda sıcaklığına soğutun.
4. Bu esnada, sacağını çıkarın, pişirme kabını yıkayıp kurulayın ve pişiricinin içerisine geri koyun.
5. Kinoa'yı pişirme kabının içine yerleştirin ve 300ml su koyun. Kapağı kapatıp kilitleyin.
6. RICE/GRAINS'i seçin ve pişirme süresini 5 dakikaya ayarlayın ve START'a basın.
7. Pişirme işlemi bittiğinde, kinoa'yı pişirme kabından çıkarın ve oda sıcaklığına soğutun.
8. Balzamik, yağ ve tuzu çırpın.
9. Pancar soğuyunca, kabuklarını soyun ve uçlarındaki fazlalıkları alın. 3cm'lik parçalar halinde kesip büyük bir kaba alın.
10. Pancara roka ve ceviz ilave edin, ardından kinoa'yı ve salata sosunu ilave edin ve kaplanması için karıştırın.
11. Üstüne beyaz peynir koyarak servis edin ve kara biber serpin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Brokoli, Buğday ve Keçi Peynirli Salata



*Fast Slow GO™
Akıllı Döndüklü*

Brokoli, Buğday ve Keçi Peynirli Salata



	Hazırlama Süresi:	15 dakika
	Döğüklü Tencerede Pişirme:	50kPa / 20 dakika * / Darbeli Basınç Düşmesi
	Buhar:	3 dakika
	Porsiyon:	16

Malzemeler

200g buğday, sudan geçirilmiş
300g brokoli
50g kuru üzüm
10g maydanoz
1 çay kaşığı limon kabuğı rendesi
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı tam tane hardal
2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
2 çay kaşığı deniz tuzu
Taze öğütölmüş karabiber, tat vermesi için
80g taze keçi peyniri

Yöntem

1. Buğdayı ve 375ml suyu pişirme kabının içine yerleştirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
2. RICE/GRAINS'i seçin ve pişirme süresini 20 dakikaya ayarlayın ve START'a basın.
3. Pişirme işlemi bittiğinde, buğdayı süzün ve soğuk sudan geçirin. Buğdayı bir kaba koyup kenara alın.
4. Pişirme kabını yıkayıp kurulayın ve pişiricinin içerisine geri koyun.
5. Pişirme kabının içine 1 litre su koyun. Kapağı kapatıp kilitleyin, basınç düşürme valfini çıkarın. STEAM'i seçin ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayın. Ön ısıtma yapmak için START'a basın.
6. Isınınca, brokoliyi pişirme kabına ilave edin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
7. Pişirme işlemi bittiğinde, brokoliyi süzün ve soğutmak için soğuk sudan geçirin ve iyice süzün. Brokoliyi buğdaya ilave edin.
8. Kuru üzüm, maydanoz ve limon kabuğunu salataya ilave edin ve birleşmeleri için karıştırın.
9. Ayı bir kapta, limon suyu, hardal, yağ, tuz ve biberi çırpın. Salata sosunu salatanın üzerine dökün ve birleşmesi için karıştırın. Keçi peynirini salatanın üzerine ufalayın ve servis edin.

*Pişirme süresi basınçn yükselmesi ve düşmesini içermez.



Pastırmalı ve Hardallı Patates Salatası



Fast Slow GO™
Akıllı Düdüklü

Pastırmalı ve Hardallı Patates Salatası



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	25 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	60kPa / 6 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç düşmesi
	Posiyon:	4 - 6

Malzemeler

- 1kg bebek patates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı zeytin yağı
- 200g pastırma, iri doğranmış
- 5 adet ince dilimlenmiş yeşil soğan
- 100g mayonez
- 2 çorba kaşığı tam tane hardal
- 10g düz yapraklı maydanoz, iri doğranmış
- İri taneli karabiber, tat vermesi için

Yöntem

1. Patatesleri pişirme kabının içine yerleştirin. 250ml su ve tuz ilave edin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
2. PRESSURE COOK'u seçin ve basınç seviyesini 60'a, pişirme süresini 6 dakikaya ayarlayın ve basınç düşürme ayarını AUTO QUICK'e ayarlayın ve START'a basın.
3. Pişirme işlemi bittiğinde, patatesi süzün ve soğuyana kadar buzdolabında tutun.
4. Bu sırada pişirme kabını yıkayıp kurulayın ve pişiricinin içerisine geri koyun.
5. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınınca, yağı ve pastırmayı ilave edin ve pastırmanın yağı erimeye başlayana kadar 10 dakika süreyle, arada sırada karıştırarak, pişirin. Soğanın dörtte üçünü ilave edip pişirin ve yumuşayana kadar ara sıra 5 dk karıştırın. Pişirme kabından çıkarın ve soğuması için içerisine kağıt havlu serili orta büyüklükte bir kaba koyun.
6. Patatesleri ikiye bölün ve büyük bir kaba alın.
7. Pastırmalı karışımı, mayonezi ve hardalı ilave edin ve kaplamak için karıştırın. Maydanozu ve kalan soğanları ilave edip karıştırın. İri taneli kara biber serpin ve servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Mısır ve Siyah Fasulyeli Salata



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Mısır ve Siyah Fasulyeli Salata



	Hazırlama Süresi:	20 dakika
	Dödüklü Tencerede Pişirme:	80kPa / 12 dakika* / Doğal Basınç Düşmesi
	Buhar:	6 dakika
	Posiyon:	6

Malzemeler

300g kuru siyah fasulye, yıkanmış ve ayıklanmış

2 mısır koçanı, püskülleri ve kabukları çıkarılmış

¼ kırmızı soğan, ince doğranmış

1 küçük salatalık, çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış

1 kırmızı dolmalık biber, ince doğranmış

250g çeri domates, ikiye bölünmüş

1 avokado, doğranmış

10g kişniş yaprağı, kalın doğranmış, artı süslemek için ekstra

Limonlu salata sosu için

3 çorba kaşığı limon suyu

½ çay kaşığı öğütülmüş kimyon

½ çay kaşığı öğütülmüş kişniş

2 çay kaşığı deniz tuzu

3 çorba kaşığı zeytin yağı

Yöntem

1. Fasulyeleri ve 1.125 litre suyu pişirme kabının içine yerleştirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
2. LEGUMES'u seçin ve pişirme süresini 12 dakikaya ayarlayın ve START'a basın.
3. Pişirme işlemi bittiğinde, fasulyeleri süzün ve soğumaya bırakın. Büyük bir kaba aktarın.
4. Bu sırada, mısır tanelerini çıkarmak için her bir mısır koçanını boylamasına kesin.
5. Pişirme kabının içine 1 litre su koyun. Kapağı kapatıp kilitleyin, basınç düşürme valfini çıkarın. STEAM'i seçin ve pişirme süresini 6 dakikaya ayarlayın. Ön ısıtma yapmak için START'a basın.
6. Isınınca, mısırı pişirme kabına ilave edin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
7. Pişirme işlemi bittiğinde, mısırı süzün ve soğuk sudan geçirin ve iyice süzün. Fasulyelere ilave edin.
8. Soğan, salatalık, biber, domates, avokado ve kişniş fasulyelere ilave edin ve birleşmeleri için karıştırın.
9. Limonlu salata sosunu hazırlayın, ayrı bir kaptan, limon suyu, kimyon, kişniş ve tuzu çırpın. Yağ ilave edin ve birleştirmek için çırpın.
10. Servis etmeden az önce, salatanın üzerine sosunu dökün ve birleşmesi için karıştırın. Üzerine kişniş yaprakları yerleştirip servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Labneli Havuç



Fast Slow GO™
Akıllı Döndüklü

Labneli Havuç



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	20 dakika
	Sous Vide:	90°C 30 dakika
	Porsiyon:	4

Malzemeler

- 2 demet heirloom (ince uzun tür) havuç (500g)
- 3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı, bölünmüş
- 2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- 2 çay kaşığı bal
- 10g nane yaprağı
- 10g düz yapraklı maydanoz
- 1 çorba kaşığı dukkah (Orta Doğu ve Mısır'a özgü, kabuklu yemiş ve baharat karışımı), bölünmüş
- 150g labne

Yöntem

1. Pişirme kabının içine 2 litre sıcak su koyun.
2. SOUS VIDE'i seçin ve sıcaklığı 90°C'ye ve pişirme süresini 30 dakikaya ayarlayın. Basınç düşürme valfi açıkken kapağı kapatıp kilitleyin. Ön ısıtma yapmak için START'a basın.
3. Bu sırada, havuçların tepesini alıp kabuklarını soyun. İki ağzı kapanan torbaya konacak şekilde havuçları bölün. Her bir torbaya 1 çorba kaşığı yağ koyun. Torbalara tuzu, kimyon tohumlarını ve balı bölüştürün.
4. Isınınca, havasını çıkarmak için torbaları suyun içine indirin. Torbaların ağzını kapatın ve suyun içine yerleştirin. Torbalar yüzerse, onları tamamen suya daldırmak için sacayağını torbaların üzerinde tepetaklak çevirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
5. Biraz yumuşayana ama hala çıtır olana kadar havuçları pişirin. Torbaları dikkatlice sudan çıkarın ve soğumaları için soğuk suya koyun.
6. Bir kaba baharatları koyun ve kalan 1 çorba kaşığı yağı ve 1 çay kaşığı dukkahla sos haline getirin.
7. Bir servis tabağına kaşıkla labne koyun. Havuçları düzün ve labnenin üzerine yerleştirin. Üzerine baharatları koyun ve kalan dukkahı serpin.

İpucu: Ağzı kapanan dayanıklı gıda saklama torbalarını kullanın veya daha mukavemetli olması için çift torba kullanın. Ev yapımı labne yapmak için, Yunan Usulü Yoğurt tarifindeki ipucuna bakın.



Acılı ve Limon Tuzlu Koçanda Mısır



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Acılı ve Limon Tuzlu Koçanda Mısır



Fast Slow GO™
Akıllı Döndüklü

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Döndüklü Tencerede Pişirme: 80kPa / 2 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç düşmesi

Porsiyon: 4

Malzemeler

4 mısır koçanı, püskülleri ve kabukları çıkarılmış

1 çay kaşığı kurutulmuş pul biber

1 çay kaşığı deniz tuzu

½ çay kaşığı rende limon kabuğu

45g tuzsuz tereyağı, eritilmiş

1 çay kaşığı limon suyu

Yöntem

1. Sacayağını pişirme kabının içine yerleştirin. Kaba 250ml su koyun ve mısır sacayağının üzerine yerleştirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
2. PRESSURE COOK'u seçin ve basınç seviyesini 80'e, pişirme süresini 2 dakikaya ayarlayın ve basınç düşürme ayarını AUTO QUICK'e ayarlayın ve START'a basın.
3. Bu sırada, pul biberi, tuz ve limon kabuğunu küçük bir kaba koyun ve birleşmeleri için karıştırın.
4. Pişirme işlemi bittiğinde, mısır pişirme kabından çıkarın ve bir kaba yerleştirin. Tereyağı ve limon suyunu mısıra üzerine dökün ve kaplamak için karıştırın. Pul biber ve limon tuzunu serpin ve servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Dana Eti ve Frenk Soğanlı Çin Mantısı



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Dana Etli ve Frank Soğanlı Çin mantısı



Fast Slow GO™
Akıllı Döğdükli

	Hazırlama Süresi:	20 dakika
	Buhar:	6 dakika
	Miktar:	6

Malzemeler

- 250g dana kıyması
- 50g döğranmış Frenk soğanı, artı servis için ekstra
- 2 çay kaşığı ince rendelenmiş taze zencefil
- 1 çay kaşığı susam yağı
- 1 çorba kaşığı shoaxing şarabı
- 2 çay kaşığı soya sos, artı servis için ekstra
- 2 çay kaşığı mısır unu
- 3 çorba kaşığı tavuk suyu
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 25 adet gow gee yufkası
- Servis için siyah sirke
- Servis için ince dilimlenmiş kırmızı acı biber

Yöntem

- Kıyma, frenk soğanı, zencefil, sıvı yağ, shoaxing şarabı, soya sosu, mısır unu, tavuk suyu, tuz ve şekeri bir kaba koyun. Bir çatalla, karışımı parçalara ayırıp iyice karıştırın.
- Bir gow gee yufkasının ortasına 2 çay kaşığı iç malzemeyi yerleştirin. Yufkanın kenarlarına biraz fırçayla su sürün ve katlayın ve kapatmak için uçları bastırın. Kalan malzeme içi ve yufkaları aynı şekilde hazırlayın.
- Sacayağını pişirme kabının içine yerleştirin ve 1 litre su koyun. Kapağı kapatıp kilitleyin, basınç düşürme valfini çıkarın. STEAM'i seçin ve pişirme süresini 8 dakikaya ayarlayın. Ön ısıtma yapmak için START'a basın.
- Bu sırada, mantıları 25cm'lik genişleyen buhar sepetine yerleştirin.
- Isınınca, sepeti pişiricinin içerisine koyun. Kapağı kapatıp kilitleyin.
- Pişirme tamamlandığında, kalan mantılarla işlemi tekrar edin.
- Soya sosu, sirke, acı biber ve frenk soğanıyla servis edin.

İpucu: İstenirse, mantılar sıcak kemik suyunda servis edilebilir.



Tavuklu ve Mantarlı Risotto



*Fast Slow GO™
Akıllı D      *

Tavuklu ve Mantarlı Risotto



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

	Hazırlama Süresi:	15 dakika
	Dödüklü Tencerede Pişirme:	40kPa / 7 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç düşmesi
	Porsiyon:	4

Malzemeler

- 2 çorba kaşığı zeytin yağı
- 1 soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 400g arborio pirinci
- 200g kestane mantarı, dilimlenmiş
- 125ml beyaz şarap
- 4 dal kekik
- 500g tavuk but veya göğüs fileto, 1cm'lik şeritler halinde kesilmiş
- 1.25 litre tavuk suyu
- 60g rende Parmesan peyniri, artı servis için ekstra
- 40g tuzsuz tereyağı, doğranmış
- 10g kalın doğranmış düz yapraklı maydanoz

Yöntem

1. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınınca, yağı ve soğanı ilave edip pişirin ve yumuşayana kadar ara sıra 4 dk karıştırın.
2. Sarımsağı ilave edip pişirin ve kokusu çıkana kadar ama kahverengi olmayana kadar ara sıra 2 dk karıştırın. Pirinci ilave edin ve pirinç yağıyla kaplanana kadar 2 dk karıştırıp pişirin. Mantarları ilave edin ve 2 dk daha pişirin.
3. Şarabı ilave edin ve 2 dakika veya miktarı yarıya inene kadar pişirin.
4. Kekik ve tavuğu ilave edin. Tavuk suyunu dökün ve birleşmesi için karıştırın. SAUTÉ/SEARı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
5. RISOTTO'yu seçin ve START'a basın.
6. Pişirme işlemi bittiğinde, Parmesanı ve tereyağını ilave edin ve 3 dakika koyulaşıp krema kıvamı alana kadar karıştırın.
7. Maydanozu ilave edin ve üzerine Parmesan serpererek hemen servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Meksika Usulü Risotto



Fast Slow GO™
Akıllı Düdüklü

Meksika Usulü Risotto



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

- Hazırlama Süresi: 20 dakika
- Dödüklü Tencerede Pişirme: 40kPa / 7 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
- Porsiyon: 4

Malzemeler

2 çorba kaşığı sıvı yağ	400g arborio pirinci
1 büyük soğan, ince doğranmış	125ml beyaz şarap
1 kereviz sapı, ince doğranmış	250ml konserve doğranmış domates
1 küçük kırmızı dolmalık biber, ince doğranmış	1 litre tavuk suyu
1 jalapeño biberi, ince doğranmış	2 çay kaşığı deniz tuzu
2 diş sarımsak, ezilmiş	30g soğuk tuzsuz tereyağı, doğranmış
1 çorba kaşığı öğütülmüş kimyon	40g rende Parmesan peyniri, artı servis için ekstra
2 çay kaşığı fume paprika	5g doğranmış kişniş, artı servis için ekstra
1 çay kaşığı toz acı biber, isteğe bağlı	4 adet ince dilimlenmiş yeşil soğan, artı servis için ekstra

Yöntem

1. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınunca, yağ, soğan, kereviz, biber ve jalapeño biberleri ilave edip pişirin ve yumuşayana kadar ara sıra 5-7 dk karıştırın.
2. Sarımsak, kimyon, paprika ve toz kırmızı acı biber ilave edip pişirin ve kokusu çıkana kadar 1 dk karıştırın.
3. Pirinci ilave edin ve pirinç kaplanana kadar 2 dk karıştırıp pişirin.
4. Şarabı ilave edin ve 2 dakika veya miktarı yarıya inene kadar pişirin. Domatesleri ilave edin ve birleşmesi için karıştırın, ardından tavuk suyunu ilave edin ve iyive karıştırın. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
5. RISOTTO'yu seçin ve START'a basın.
6. Pişirme işlemi bittiğinde, Parmesanı ve tereyağını ilave edin ve 3 dakika koyulaşp krema kıvamı alana kadar karıştırın.
7. Kişniş ve yeşil soğanları ilave edin ve birleşmesi için karıştırın.
8. Üzerine ekstra Parmesan, kişniş ve yeşil soğan koyarak hemen servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Vegan Risotto Milanese



*Fast Slow GO™
Akıllı D      *

Vegan Risotto Milanese



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	10 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	40kPa / 7 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Porsiyon:	4

Malzemeler

- 1 çorba kaşığı zeytin yağı
- 1 soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 400g arborio pirinci
- 2 tutam safran ipliği
- 160ml beyaz şarap
- 1.25 litre su
- 1 çay kaşığı tuz
- 45g white miso ezmesi (Japonya'ya özgü bir sos)
- Servis için fesleğen yaprakları
- Taze öğütülmüş karabiber, tat vermesi için

Yöntem

1. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınunca, yağı ve soğanı ilave edip pişirin ve yumuşayana kadar ara sıra 4 dk karıştırın.
2. Sarımsağı ilave edip pişirin ve kokusu çıkana kadar ama kahverengi olmayana kadar ara sıra 2 dk karıştırın. Pirinci ve safranı ilave edin ve pirinç yağıyla kaplanana kadar 2 dk karıştırıp pişirin.
3. Şarabı ilave edin ve 5 dakika veya miktarı yarıya inene kadar pişirin.
4. Su ve tuz ilave edin. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
5. RISOTTO'yu seçin ve START'a basın.
6. Pişirme işlemi bittiğinde, miso ezmesi ve tereyağını ilave edin ve 3 dakika koyulaşıp krema kıvamı alana kadar karıştırın. Üzerine fesleğen ve biber ilave ederek hemen servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Tavuklu ve Zencefilli Congee (Uzakdoğuya özgü pirinç lapası)



Fast Slow GO™
Akıllı Düdüklü

Tavuk ve Zencefilli Congee (Uzakdoğuya özgü pirinç lapası)



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	15 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	50kPa / 30 dakika* / Doğal Basınç Düşmesi
	Azaltın:	YÜKSEK 2 dakika
	Porsiyon:	4

Malzemeler

- 2 çay kaşığı susam yağı
- 4 adet ince dilimlenmiş yeşil soğan, beyaz ve yeşil kısımları ayrılmış
- 2 çorba kaşığı ince rendelenmiş taze zencefil
- 4 diş sarımsak, ezilmiş
- 2 adet tavuk butu porsiyon (yakl. 600g)
- 200g yasemin pirinci
- 1.75 litre tavuk suyu, bölünmüş
- 10g kişniş yaprağı
- 20g kızarmış arpacık soğan
- Servis için soya sos

Yöntem

- SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınunca, yağı ve soğanın beyaz kısmını, zencefil ve sarımsağı ilave edip pişirin ve yumuşayana kadar ara sıra 3 dk karıştırın.
- Derisi aşağıda olacak şekilde tavuğu ilave edin, kızarana kadar 5 dakika pişirin. Tavuğu çevirin, pirinci ve 1.25 litre tavuk suyunu ilave edin. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
- RICE/GRAINS'i seçin ve pişirme süresini 30 dakikaya ayarlayın ve basınç düşürme ayarını NATURAL(doğal)'a ayarlayın ve START'a basın.
- Pişirme işlemi bittiğinde, tavuğu pişirme kabından çıkarın ve bir kenara koyun.
- REDUCE'u seçin ve pişirme süresini 2 dakikaya ayarlayın ve START'a basın. Kalan 500ml tavuk suyunu pişirme kabına ilave edin ve pirinci parçalamak için çarpın ve yoğun lapa kıvamında bir karışım elde edin.
- Tavuğun derisini ve kemiklerini çıkarın. Eti parçalara ayırın.
- Lapayı servis kaselerine alın ve üzerine tavuk, kişniş, yeşil soğan ve kızartılmış arpacık soğanı koyun. Soya sosu ilave edip servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Limonlu ve Kekikli Somon



Fast Slow GO™
Akıllı D      

Limonlu ve Kekikli Somon



Fast Slow GO™
Akıllı Döndüklü

	Hazırlama Süresi:	10 dakika
	Sous Vide:	48°C 1 saat
	Porsiyon:	4

Malzemeler

4 x 200g somon fileto, ortası kesilmiş, derisi alınmamış

1 çay kaşığı deniz tuzu

¼ çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1 diş sarımsak, ince dilimlenmiş

4 dal kekik

2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

1 çorba kaşığı zeytin yağı

Yöntem

1. Pişirme kabının içine 2 litre ılık su koyun.
2. SOUS VIDE'i seçin ve sıcaklığı 48°C'ye ayarlayın. Basınç düşürme valfi açık bir şekilde kapağı kapatıp kilitleyin. Ön ısıtma yapmak için START'a basın.
3. Bu esnada, somonu tuz ve biberle lezzetlendirin ve limon kabuğu serpin.
4. Somonu büyük bir ağzı kapanır torbaya koyun. Torbaya sarımsak, kekik ve sızma zeytinyağı ilave edin.
5. Isınınca, havasını çıkarmak için torbayı suyun içine indirin. Torbanın ağzını kapatın ve suyun içine yerleştirin. Torba yüzerse, onu tamamen suya daldırmak için sacayağını torbanın üzerinde tepetaklak çevirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
6. Pişirme tamamlandığında, torbayı dikkatlice sudan çıkarın. Torbadan somonu çıkarıp kağıt havlunun üzerinde süzün.
7. Yüksek ısıda kızartma tavasında zeytinyağını ısıtın. Somonu, derisi alta gelecek şekilde ilave edin. 1 dakika mühürleyin, somonu çevirin ve diğer tarafını 30 saniye mühürleyin.
8. İstenirse patates, bebek ıspanak ve limon dilimleriyle servis edin.

İpucu: Ağzı kapanan dayanıklı gıda saklama torbası kullanın veya daha mukavemetli olması için çift torba kullanın.



Haynan Usulü Tavuk



Fast Slow GO™
Akıllı Düdüklü

Haynan Usulü Tavuk



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

🕒 Hazırlama Süresi:	20 dakika
🍲 Döndürücü Tencerede Pişirme:	Tavuk için - 60kPa / 30 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi Pirinç için - 50kPa / 10 dakika* / Darbeli Basınç Düşmesi
🍲 Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 3 saat / DÜŞÜK 4 saat
🍴 Porsiyon:	4

Malzemeler

- 100g taze zencefil
- 1 baş sarımsak, bölünmüş
- 1.4kg bütün tavuk
- 2 çay kaşığı tuz, bölünmüş
- 400g uzun taneli pirinç
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı susam yağı
- 6 adet ince dilimlenmiş yeşil soğan
- 1 çay kaşığı soya sos

Yöntem

1. Sacayağını pişirme kabının içine yerleştirin ve 500ml su koyun.
2. Zencefilin kabuğunu soyun ve kabukları pişirme kabının içine yerleştirin. Zencefili ince rendeleyin ve bir kenara koyun.
3. 4 diş sarımsağı çıkarın. Kalan sarımsağı enlemesine ikiye kesin ve pişirme kabına koyun. 4 diş sarımsağın kabuğunu soyup ince rendeleyin ve saklayın.
4. Tavuğu, göğüs kısmı yukarı gelecek şekilde sacayağına yerleştirin. Tuzun yarısıyla lezzetlendirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
5. MEAT'i seçin ve basınç seviyesini 60'a ve basınçlı pişirme için pişirme süresini 30 dakikaya ayarlayın VEYA SLOW COOK(yavaş pişir)'u seçin ve pişirme süresini YÜKSEK için 3 saate veya DÜŞÜK için 4 saate ayarlayın ve START'a basın.
6. Pişirme tamamlandığında, tavuğu ve sacayağını dikkatlice çıkarın. Suyu süzgeçten geçirin ve pilav için 625ml saklayın. Yeterince tavuk suyu yoksa, suyla tamamlayın.
7. Pirinci bir eleğe koyun ve suyun rengi açılana kadar soğuk suyla iyice yıkayın. Suyunu iyice süzün ve pişirme kabına koyun. Sakladığınız tavuk suyunu pirincin üzerine döküp karıştırın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
8. RICE/GRAINS'i seçin ve START'a basın.
9. Pişirme işlemi bittiğinde, pilavı pişirme kabından çıkarın, bir kenara koyun ve ılık tutun.
10. Pişirme kabını yıkayıp kurulayın ve pişiricinin içerisine geri koyun.
11. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınunca, yağı, soğanı, zencefili ve sakladığınız sarımsağı ilave edip pişirin ve yumuşayana kadar ara sıra 4 dk karıştırın. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Ocaktan alın, soya sosu ve kalan 1 çay kaşığı tuzu ilave edin.
12. Tavuğu parçalara ayırın ve zencefil sosunun üzerine koyun. Pilavla servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Tereyağlı Nohut



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Tereyağlı Nohut



Fast Slow GO™
Akıllı Döğüklü

- Hazırlama Süresi: 20 dakika
- Döğüklü Tencerede Pişirme: 80kPa / 50 dakika* / Doğal Basınç Düşmesi
- Porsiyon: 4 - 6

Malzemeler

55g ghee (sade tereyağı)	240g doğağ yoğurt, bölünmüş
2 soğan, ince doğranmış	125ml şekerli krema
2 diş sarımsak, ezilmiş	2 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı ince rendelenmiş taze zencefil	2 adet çubuk tarçın
2 çorba kaşığı garam masala (baharat karışımı)	2 çay kaşığı tuz
100g domates salçası	1 çorba kaşığı şeker
400g kuru nohut, yıkanmış ve ayıklanmış	140g bebek ıspanak
2 x 400g konserve doğranmış domates	2 çorba kaşığı doğranmış kişniş
750ml sebze suyu	

Yöntem

1. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınınca, sade yağı ilave edin ve eritin. Soğanı ilave edip pişirin ve yumuşamaya başlayana kadar ara sıra 4 dk karıştırın. Sarımsak, zencefil ve garam masalayı ilave edip pişirin ve kokusu çıkana kadar 1 dk karıştırın. Salçayı ilave edin ve 1 dk pişirin.
2. Nohutları ilave edin ve kaplanmaları için karıştırın. Domates, sebze suyu, 120 gr yoğurt, krema, defne yaprağı, çubuk tarçın, tuz ve şekeri karıştırın. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
3. LEGUMES'u seçin ve pişirme süresini 50 dakikaya ayarlayın ve START'a basın.
4. Pişirme işlemi bittiğinde, defne yaprakları ve çubuk tarçınları çıkarıp atın. Ispanağı ilave edin ve yumuşayana kadar karıştırın. Kalan 120g yoğurtla servis edin ve kişniş serpin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Shiitake ve Mısırlı Ramen



Fast Slow GO™
Akıllı D      

Shiitake ve Mısırlı Ramen



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	30 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	60kPa / 20 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Azaltın:	YÜKSEK 5 dakika
	Porsiyon:	4

Malzemeler

35g kurutulmuş shiitake mantarı

1 litre kaynar su

2 mısır koçanı, püskülleri ve kabukları çıkarılmış

4 adet yeşil soğan

2 çorba kaşığı susam yağı

4 diş sarımsak, ince rendelenmiş

1 çorba kaşığı ince rendelenmiş taze zencefil

200g İsviçre kahverengi mantarı, dilimlenmiş

80g white miso ezmesi (Japonya'ya özgü bir sos)

60ml soya sosu

60ml mirin

500ml soya sütü

270g soba Çin eriştesi

Yöntem

1. Shiitake mantarlarını kaynar suda yumuşayana kadar 15 dk ısıtın.
2. Bu sırada, mısır tanelerini çıkarmak için her bir mısır tanesine ihtiyacınız olacaktır. Yeşil soğanların beyaz kısmını çok ince dilimleyin ve kalan soğanın yeşil kısmını çaprazlamasına dilimleyin ve süslemek için bir kenara koyun.
3. Shiitake mantarlarını sudan çıkarın ve ince dilimleyin. Islatma suyunu saklayın.
4. SAUTÉ/SEAR (sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınunca, susam yağı, soğanın beyaz kısmını, zencefil ve sarımsağı ilave edip pişirin ve yumuşamaya başlayana kadar 2 dk karıştırın.
5. İsviçre mantarını ve mısır tanelerini ilave edip pişirin ve ara sıra 2 dk karıştırın.
6. Miso ezmesini ilave edin ve karıştırın. Shiitake mantarları, sakladığınız ısıtma suyunu, soya sosu ve mirini ilave edin. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.

7. SOUP'u seçin ve pişirme süresini 20 dakikaya ayarlayın ve START'a basın.
8. Pişirme tamamlandığında kapağı kaldırın.
9. REDUCE'u seçin ve pişirme süresini 5 dakikaya ayarlayın ve START'a basın. Soya sütünü ilave edin ve kaynamaya bırakın.
10. Bu sırada, bir sos tavasında su kaynatın. Erişteleri ilave edin ve yumuşayana kadar 9 dk pişirin. Suyunu süzün.
11. Erişteleri 4 servis kasesine bölün ve üzerine kepçeyle ramen karışımından dökün. Yeşil soğan serpip servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Domatesli Makarna Sosu



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Domatesli Makarna Sosu



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	15 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	80kPa / 40 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Porsiyon:	6 - 8

Malzemeler

- 2 çorba kaşığı zeytin yağı
- 2 soğan, ince doğranmış
- 6 diş sarımsak, ezilmiş
- 4 x 400g konserve doğranmış domates
- 1½ çay kaşığı kurutulmuş mercanköşk
- ½ çay kaşığı kurutulmuş pul biber (isteğe göre)
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı şeker
- 1 havuç, boylamasına ikiye bölünmüş
- 1 ince dal fesleğen

Yöntem

1. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınunca, yağı ve soğanı ilave edip pişirin ve yumuşayana kadar ara sıra 4 dk karıştırın. Sarımsağı ilave edip pişirin ve kokusu çıkana kadar ara sıra 2 dk karıştırın.
2. Domates, mercanköşk, acı biber, tuz ve şeker ilave edip karıştırın. Havuç ve fesleğeni ilave edin. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
3. PRESSURE COOK'u seçin ve basınç seviyesini 80'e, pişirme süresini 40 dakikaya ayarlayın ve basınç düşürme ayarını AUTO QUICK'e ayarlayın ve START'a basın.
4. Pişirme işlemi bittiğinde, havuç ve fesleğeni çıkarıp atın.
5. Sosu makarnayla servis edin veya hava aldırmayan kaplara koyun ve 3 güne kadar buzdolabında saklayın veya 3 aya kadar dondurucuda saklayın.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Bolonez Sos



*Fast Slow GO™
Akıllı D d kl *

Bolonez Sos



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	30 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme	60kPa / 25 dakika * / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 4 saat / DÜŞÜK 8 saat
	Azaltın:	YÜKSEK 10 dakika
	Porsiyon:	8 - 10

Malzemeler

- 2 çorba kaşığı zeytin yağı
- 1 soğan, ince doğranmış
- 1 havuç, ince doğranmış
- 2 kereviz sapı, ince doğranmış
- 150g pancetta, doğranmış
- 1 kg dana kıyma
- 100g domates salçası
- 4 x 400g konserve doğranmış domates
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı kurutulmuş dağ kekiği

Yöntem

1. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınınca, yağı, soğanı, havuç ve kerevizi ilave edip pişirin ve yumuşamaya başlayana kadar ara sıra 6 dk karıştırın.
2. Pancettayı ilave edin ve 2 dk pişirin. Kıymayı ilave edip pişirin ve pişene kadar kıymayı parçalara ayırmak için 7 dk karıştırın. Salçayı ilave edin ve 1 dk karıştırarak pişirin.
3. Domates, dağ kekiği, tuz ve şekeri ilave edip karıştırın. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
4. STEW'u seçin ve basınçlı pişirme için pişirme süresini 25 dakikaya ayarlayın VEYA SLOW COOK(yavaş pişir)'ü seçin ve START'a basın.
5. Pişirme tamamlandığında kapağı kaldırın.
6. REDUCE(azalt)'ü seçin ve START'a basın. Sos biraz koyulaşana kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Baharatını ayarlayın.
7. Sosu makarnayla servis edin veya hava aldırılmayan kaplara koyun ve 3 güne kadar buzdolabında saklayın veya 3 ay dondurucuda saklayın.

*Pişirme süresi basınç yükselmesi ve düşmesini içermez.



Carolina Usulü Tandır Burger



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Carolina Usulü Tandır Burger



Fast Slow GO™
Akıllı Döğüklü

	Hazırlama Süresi:	10 dakika
	Döğüklü Tencerede Pişirme	80kPa / 40 dakika* / Doğal Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 5 saat / DÜŞÜK 9 saat
	Azaltın:	YÜKSEK 10 dakika
	Porsiyon:	10

Malzemeler

1 çorba kaşığı deniz tuzu
2 çorba kaşığı az öğütölmüş siyah biber
½ çay kaşığı Arnavut biberi
2 çorba kaşığı paprika
1 çay kaşığı fume paprika (isteğe bağılı)
2kg kemiksiz dana but eti, 4 parçaya ayrılmış
60ml su
250ml elma sirkesi
2 çorba kaşığı Worcestershire sos
2 çorba kaşığı domates salçası
65g esmer şeker
10 adet brioche ekmeğı

Coleslaw salata için

140g ince doğranmış yeşil lahana
2 Granny Smith elma, jülyen doğranmış
4 yeşil soğan, dilimlenmiş
60g mayonez
½ çay kaşığı tuz

Yöntem

- Küçük bir kapta tuz, her iki biber ve paprikaları birleştirin. Baharat karışımıyla dana etinin her yerini ovalayın. Dana etini pişirme kabına koyun.
- Su, sirke, Worcestershire sosu, salça ve şekeri birleştirin ve dana etinin üzerine dökün. Kapağı kapatıp kilitleyin.
- MEAT'i seçin ve pişirme süresini 40 dakikaya ayarlayın ve basınçlı pişirme için basınç düşürme ayarını NATURAL (doğal)'a ayarlayın VEYA SLOW COOK (yavaş pişir)'u seçin ve pişirme süresini YÜKSEK için 5 saate veya DÜŞÜK için 9 saate ayarlayın ve START'a basın.
- Pişirme tamamlandığında, dana etini dikkatlice büyük bir kaba alın ve iki çatalla küçük parçalara ayırın. Sosun yüzeyindeki yağı alın.
- REDUCE (azalt)'u seçin ve START'a basın. Azalana kadar sosu pişirin. dana etini sosa geri koyun ve karıştırın.
- Coleslaw salatayı yapın, lahana, elma ve soğanları birleştirin. Mayonezi ilave edin ve kaplanmaları için karıştırın.
- Brioche ekmeğlerinin içinde dana etini ve coleslaw salatayı servis edin.

İpucu: Kalan dana eti buzdolabında 3 güne kadar saklanabilir ve ayrıca soğan turşusuyla servis edildiğinde mükemmeldir.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Dana Gulaş



*Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü*

Dana Gulaş



Fast Slow GO™
Akıllı Döğüklü

	Hazırlama Süresi:	25 dakika
	Döğüklü Tencerede Pişirme:	60kPa / 40 dakika* / Doğal Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 4 saat / DÜŞÜK 8 saat
	Porsiyon:	4

Malzemeler

3 çorba kaşığı zeytin yağı, bölünmüş	60ml Kırmızı Şarap
1kg dana eti, 3cm'lik parçalar halinde kesilmiş	250ml et suyu
3 adet soğan, 1 cm'lik parçalar halinde kesilmiş	2 çay kaşığı tuz
2 diş sarımsak, ezilmiş	1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı çemen tohumu	120g ekşi krema
70g domates salçası	10g düz yapraklı maydanoz, iri doğranmış
1 çorba kaşığı tatlı paprika	Taze öğütölmüş karabiber, tat vermesi için
1 çorba kaşığı Dijon Hardalı	

Yöntem

1. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınınca, 1 çorba kaşığı yağı ve etin yarısını ilave edin ve her tarafı kızarana kadar 5 dakika mühürleyin. Pişirme kabından çıkarın ve bir kenara koyun. Diğer bir çorba kaşığı sıvı yağı pişirme kabında ısıtın ve kalan dana etini mühürleyin. Pişirme kabından çıkarın ve bir kenara koyun.
2. Pişirme kabında kalan yağı ısıtın, soğanı ilave edip pişirin ve yumuşamaya başlayana kadar ara sıra 5 dk karıştırın. Sarımsağı ve çemen tohumlarını ilave edip pişirin ve kokusu çıkana kadar 2 dk karıştırın. Salçayı ilave edin ve 2 dk pişirin. Paprikayı ve hardalı ilave edin ve birleşmesi için karıştırın, ardından pişirme kabını deglaze etmek için şarap ilave edin.
3. Eti pişirme kabına geri koyun ve kaplamak için karıştırın. Et suyu, tuz ve defne yaprağı ilave edip karıştırın. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
4. STEW'u seçin ve pişirme süresini 40 dakikaya ayarlayın ve basınçlı pişirme için basınç düşürme ayarını NATURAL(doğal)'a ayarlayın VEYA SLOW COOK(yavaş pişir)'u seçin ve START'a basın.
5. Üzerine ekşi krema, maydanoz ve karabiber koyarak servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Kuzu İncikli Massaman Köri



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Kuzu İncikli Massaman Köri



Fast Slow GO™
Akıllı Döndüklü

	Hazırlama Süresi:	30 dakika
	Döndüklü Tencerede Pişirme:	80kPa / 1 saat* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 5-7 saat / DÜŞÜK 8 saat
	Porsiyon:	4

Malzemeler

Köri macunu için

- 3 uzun kırmızı acı biber, iri doğranmış
- 1 kahverengi soğan, ince doğranmış
- 2cm parça taze zencefil, soyulmuş, doğranmış
- 4 diş sarımsak, doğranmış
- 2 sap limon otu, yalnızca beyaz kısmı, ince doğranmış
- 2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- 1 çay kaşığı
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kakule
- 1 çay kaşığı öğütülmüş beyaz biber
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ

Köri için

- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 500ml tavuk suyu
- 4 adet kuzu incik (yakl. 1.6kg)
- 1 adet çubuk tarçın
- 5 adet kakule kabuğu, ikiye bölünmüş
- 2 büyük soğan, dilimlenmiş
- 4 kaffir limi yaprağı, yırtılmış, artı servis için ekstra
- 600g patates, 5cm'lik parçalara bölünmüş
- 300ml Hindistan cevizi kreması, bölünmüş
- 1 çorba kaşığı balık sos
- 1 çorba kaşığı demirhindi püresi
- Doğranmış yer fıstığı, servis için

Yöntem

- Köri macununu yapın.** Bir mutfak robotunda veya blenderde tüm köri macunu malzemelerini birleştirin ve macun elde etmek üzere karıştırın. Saklayın.
- Köriyi yapın.** SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınınca, sıvı yağı ve köri macununu ilave edip pişirin ve kokusu çıkana kadar 5 dk karıştırın.
- Et suyunu ilave edin ve pişirme kabını deglaze edin ve kabın tabanını sıyırın. Kuzu incik, tarçın, kakule, soğan ve kaffir limi yapraklarını ilave edin ve iyice karıştırın. Patatesleri ilave edin ve sosla kaplanmaları için karıştırın. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
- Basınçlı pişirmek için MEAT(et)'i seçin veya SLOW COOK (yavaş pişir)'u seçin ve pişirme süresini YÜKSEK için 5-7 saate ayarlayın ve START'a basın.
- Pişirme tamamlandığında, incikleri ve patatesleri dikkatlice pişirme kabından çıkarın. 250ml Hindistan cevizi kreması, balık sosu ve demirhindi püresini pişirme kabına ilave edin. Tadına bakın ve gerekirse baharatını ayarlayın.
- İnciklerin ve patateslerin üzerine sosu kaşıkla koyun, kalan 50ml Hindistan cevizi kremasını üzerine gezdirin ve parçalanmış kaffir limi yaprakları ve yer fıstığıyla süsleyip servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Kore Usulü Dana Kaburga



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Kore Usulü Dana Kaburga



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	15 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	80kPa / 1 saat* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 5 saat / DÜŞÜK 8 saat
	Azaltın:	YÜKSEK 10 dakika
	Porsiyon:	4

Malzemeler

- 6 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 çorba kaşığı ince rendelenmiş taze zencefil
- 80ml soya sosu
- 125ml et suyu
- 65g esmer şeker
- 30g gochujang (Kore mutfağından fermente kırmızı acı biber salçası)
- 1 çorba kaşığı susam yağı
- 8 adet dana kaburga (yakl. 1.7kg)
- 1 çay kaşığı susam taneleri, kızarmış
- 3 adet yeşil soğan, çapraz dilimlenmiş

Yöntem

- Sarımsak, zencefil, soya sosu, et suyu, şeker, gochujang ve susam yağını pişirme kabına koyun ve birleştirmek için çırpın. Eti ilave edin ve kaplamak için karıştırın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
- Basıncı pişirmek için MEAT(et)'i seçin VEYA SLOW COOK (yavaş pişir)'u seçin ve pişirme süresini YÜKSEK için 5 saate ayarlayın ve START'a basın.
- Pişirme işlemi bittiğinde, kaburgaları pişirme kabından çıkarın ve pişirme sıvısının yüzeyindeki yağı ayırın.
- REDUCE(azalt)'u seçin ve START'a basın. Sıvı biraz koyulaşana kadar ara sıra karıştırarak pişirin.
- Kaburgaları pilavla servis edin, pişirme sıvısını kaşıkla üzerine koyun ve susam ve soğanla süsleyin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Dana Etli Pho (Vietnam çorbası)



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

Dana Etli Pho (Vietnam çorbası)



Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü

	Hazırlama Süresi:	20 dakika
	Dödüklü Tencerede Pişirme:	80kPa / 1 saat* / Doğal Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 4 saat / DÜŞÜK 8 saat
	Porsiyon:	4

Malzemeler

1 çorba kaşığı sıvı yağ	2 çorba kaşığı hoisin sos (Çin mutfağı)
1kg dana döş	4 çorba kaşığı balık sos, bölünmüş, artı servis için ekstra
2 kahverengi soğan, iri doğranmış	1 çorba kaşığı şeker
1 baş sarımsak, enine ikiye ayrılmış	350g dana bonfile
80g taze zencefil, dilimli	250g ince pirinç eriştesi
2 adet çubuk tarçın	½ beyaz soğan, ince dilimli
3 yıldız anason	150g fasulye filizi
1 demet (85g) kişniş, sapları, kökü ve yaprakları ayrılmış	1 büyük kırmızı acı biber, ince dilimli
2 litre tavuk suyu	4 adet limon dilimi, servis için
250ml su	

Yöntem

1. SAUTÉ/SEAR(sotele/tavada çevir) seçin ve pişirme kabına ön ısıtma yapmak için START'a basın. Isınınca, yağ ve dana döşü ilave edin ve iyice kızarana kadar her bir tarafını 7 dakika mühürleyin. Pişirme kabından çıkarın ve bir kenara koyun.
2. Kahverengi soğanları, sarımsak ve zencefili ilave edip pişirin ve kokusu çıkana kadar ara sıra 3 dk karıştırın.
3. Baharatları ve kişniş saplarını ve köklerini ilave edin ve 1 dk karıştırarak pişirin. Et suyunu, su, hoisin sos, 3 çorba kaşığı balık sosu ve şeker ilave edin. Et pişirme kabına geri koyun. SAUTÉ/SEAR'ı kapatmak için STOP'a basın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
4. MEAT'ı seçin ve basınçlı pişirme için basınç düşürme ayarını NATURAL (doğal)'a ayarlayın VEYA SLOW COOK(yavaş pişir)'u seçin ve START'a basın.
5. Bu sırada, bonfileyi çok ince dilimler halinde dilimleyin, kapak kapatıp servis etmeye hazır olana kadar buzdolabında tutun.
6. Pişirme işlemi bittiğinde, et suyunun yüzeyindeki yağı ayırın. Döş etini çıkarın ve ince dilimleyin. Et suyunu dikkatlice süzün, pişirme kabına geri koyun, kalan 1 çorba kaşığı balık sosunu ilave edin ve sıcak tutmak için kapağını kapatın.
7. Servis etmeden hemen önce, saplı sos tavasında su kaynatın. Erişteleri ilave edin ve yumuşayana kadar 7 dk pişirin. Suyunu süzün ve soğuk suyun altında yıkayın.
8. 4 servis kasesine eriştesi ve dana etini bölüştürün. Bonfileyi pişirmek için sıcak et suyunu üzerine dökün. Beyaz soğan, fasulye filizi, kişniş yaprağı ve acı biberi üzerine koyun. Limon dilimleriyle servis edin ve balık sosuyla lezzetlendirin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Tavuk Suyu



*Fast Slow GO™
Akıllı D d kl *

Tavuk Suyu



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	10 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	80kPa / 1 saat* / Doğal Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 4 saat / DÜŞÜK 8 saat
	Miktar:	1.5 - 2 litre

Malzemeler

- 1.5kg tavuk kemiği ve/veya parçaları
- 1 büyük soğan, kabuğu soyulmuş, dörde bölünmüş
- 2 havuç, iri doğranmış
- 2 kereviz sapı, iri doğranmış
- 1 baş sarımsak, enine ikiye ayrılmış
- 1 çay kaşığı çekilmemiş tane biber
- 1 adet defne yaprağı
- 2 dal kekik
- 5 sap düz yapraklı maydanoz
- 2 litre su, yaklaşık

Yöntem

1. Su hariç tüm malzemeleri pişirme kabının içerisine yerleştirin. Azami dolun seviyesine gelene kadar yeterince su ilave edin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
2. STOCK(et suyu)'u veya SLOW COOK (yavaş pişir)'u seçin ve START'a basın.
3. Pişirme tamamlandığında, tutmak için güvenli olana kadar et suyunu soğumaya bırakın, ardından ince delikli süzgeçten süzün. Yağın katılaşması için bir gece buzdolabında bekletin.
4. Katılaşmış yağ katmanını kaldırıp atın. Hemen kullanın veya 1 aya kadar hava geçirmez kaplarda dondurun.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Fast Slow GO™
Akıllı Düdüklü

Kemik Suyu



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	15 dakika
	Döndürücü tencerede Pişirme:	80kPa / 2 saat* / Doğal Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 6 saat / DÜŞÜK 8 saat
	Miktar:	2 litre

Malzemeler

- 2kg dana kemiği, ilikli
- 1 havuç, boylamasına ikiye bölünmüş
- 1 soğan, soyulmamış, dörde bölünmüş
- 2 kereviz sapı, iri doğranmış
- 1 baş sarımsak, enine ikiye ayrılmış
- 4 dal kekik
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı çekilmemiş tane biber
- 1 çorba kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı elma sirkesi
- 2 litre su, yaklaşık

Yöntem

- Önceden fırını 200°C'ye ayarlayın.
- Dana kemiklerini, havuç, soğan, kereviz ve sarımsakla bir rosto tepsisine koyun, tepsiyi fırına sokun ve kızarana kadar 30 dk pişirin.
- Kemikleri ve sebzeleri pişirme kabına koyun, kekik, defne yaprağı, karabiber tanesi, tuz, sirke ve azami dolum seviyesine gelene kadar yeterince suyu ilave edin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
- STOCK'u seçin ve basınçlı pişirme için pişirme süresini 2 saate ayarlayın VEYA SLOW COOK(yavaş pişir)'u seçin ve pişirme süresini YÜKSEK için 6 saate ayarlayın ve START'a basın.
- Pişirme tamamlandığında, tutmak için güvenli olana kadar kemik suyunu soğumaya bırakın, ardından ince delikli süzgeçten süzün. Yağın katılaşması için bir gece buzdolabında bekletin.
- Katılaşmış yağ katmanını kaldırıp atın. Hemen kullanın veya 1 aya kadar hava geçirmez kaplarda dondurun.
- Servis için kemik suyunu ısıtın.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Sebze Suyu



Fast Slow GO™
Akıllı D d kl 

Sebze Suyu



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	10 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	80kPa / 15 dakika* / Doğal Basınç Düşmesi
	Yavaş Pişirme:	YÜKSEK 2 saat / DÜŞÜK 4 saat
	Miktar:	2,5 litre

Malzemeler

- 2 büyük soğan, kabuğu soyulmamış, ikiye bölünmüş
- 4 kereviz sapı, iri doğranmış
- 2 büyük havuç, iri doğranmış
- 200g kültür mantarı, ikiye bölünmüş
- 1 baş sarımsak, enine ikiye ayrılmış
- 1 çay kaşığı çekilmemiş tane biber
- 1 adet defne yaprağı
- 2 dal kekik
- 6 sap düz yapraklı maydanoz
- 2.5 litre su, yaklaşık

Yöntem

- Su hariç tüm malzemeleri pişirme kabının içerisine yerleştirin. Azami dolun seviyesine gelene kadar yeterince su ilave edin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
- STOCK'u seçin ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayın ve basınçlı pişirme için basınç düşürme ayarını NATURAL (doğal)'a ayarlayın VEYA SLOW COOK (yavaş pişir)'u seçin ve pişirme süresini YÜKSEK için 2 saate veya DÜŞÜK için 4 saate ayarlayın ve START'a basın.
- Pişirme tamamlandığında, tutmak için güvenli olana kadar et suyunu soğumaya bırakın, ardından ince delikli süzgeçten süzün. Hemen kullanın veya buzdolabına koyun. 3 gün içinde kullanın veya 1 aya kadar küçük hava geçirmez kaplarda dondurun.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Yunan Usulü Yoğurt



Fast Slow GO™
Akıllı Düdüklü

Yunan Usulü Yoğurt

	Hazırlama Süresi:	10 dakika
	Yoğurt:	83°C 10 dakika/ 43°C 6 saat
	Miktar:	1 litre



Fast Slow GO™
Akıllı Döğüklü

Malzemeler

2 litre tam yağlı süt

120g canlı ve aktif kültür içeren doğal yoğurt

Yöntem

1. Sütü pişirme kabının içine yerleştirin. YOGHURT'u seçin, kapağı kapatıp kilitleyin ve START'a basın. Süt ısınır ve o sıcaklıkta sütü 10 dk tutun.
2. Sıcaklık düşmeye başlayınca, kapağı kaldırın ve 1 saat 30 dakika sütü soğumaya bırakın.
3. Sütün soğuduğuna dair pişirici alarm çaldığında, sütün yüzeyinde oluşan kaymağı dikkatlice çıkarın.
4. Başlangıç yoğurdunu, 250 ml soğutulmuş süt içeren karıştırma kabına koyun ve karıştırın. Karışımı pişirme kabına koyun ve karıştırın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
5. Süreyi 6 saate ayarlayın ve yoğurdu inkübe etmek için START'a basın. Mayalanma süresi ne kadar uzun olursa, yoğurt o kadar ekşi olur.
6. Yoğurdun mayalanma süresinin bittiğine dair pişirici alarm çaldığında, kabı pişiriciden çıkarın.
7. Soğuk suda durulanmış ve sıkılmış tülbendi kevgirin içine yayın. Kevgiri bir kabin üzerine yerleştirin. Yoğurdu kevgire dökün ve suyunu süzmek için en az 3 saat veya 1 gece buzdolabında saklayın.
8. Yoğurdu sterilize kavanozlara aktarın ve 2 haftaya kadar buzdolabında saklayın.

İpucu: Labne yapmak için, yoğurt mayalandıktan sonra, 1 çay kaşığı tuz ilave edin ve 1 gece suyunu süzün.



Ballı Yoğurt



*Fast Slow GO™
Akıllı Düdüklü*

Ballı Yoğurt

	Hazırlama Süresi:	10 dakika
	Yoğurt:	83°C 10 dakika/ 43°C 6 saat
	Miktar:	2 litre



Fast Slow GO™
Akıllı Döndüklü

Malzemeler

2 litre tam yağlı süt

160g bal

120g canlı ve aktif kültür içeren doğal yoğurt

Yöntem

1. Süt pişirme kabının içine yerleştirin. YOGHURT'u seçin, kapağı kapatıp kilitleyin ve START'a basın. Süt ısınır ve o sıcaklıkta sütü 10 dk tutun.
2. Sıcaklık düşmeye başlayınca, kapağı kaldırın ve 1 saat 30 dakika sütü soğumaya bırakın.
3. Sütün soğuduğuna dair pişirici alarm çaldığında, sütün yüzeyinde oluşan kaymağı dikkatlice çıkarın.
4. Balı ve başlangıç yoğurdunu, 250 ml soğutulmuş süt içeren karıştırma kabına koyun ve karıştırın. Karışımı pişirme kabına koyun ve karıştırın. Kapağı kapatıp kilitleyin.
5. Süreyi 6 saate ayarlayın ve yoğurdu mayalamak için START'a basın. Mayalanma süresi ne kadar uzun olursa, yoğurt o kadar ekşi olur.
6. Yoğurdu mayalanma süresinin bittiğine dair pişirici alarm çaldığında, kabı pişiriciden çıkarın. Üzerine plastik streç film geçirin ve katılaşması için 8 saat veya 1 gece buzdolabında saklayın.
7. Yoğurdu sterilize kavanozlara aktarın ve 2 haftaya kadar buzdolabında saklayın.
8. Granola ve karışık kırmızı meyvelerle servis edin.



Volkan Kek



*Fast Slow GO™
Akıllı D      *

Volkan Kek



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	15 dakika
	Döndürücü Tencerede Pişirme:	60kPa / 5 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Porsiyon:	4

Malzemeler

115g tuzsuz tereyağı, doğranmış, artı yağlamak için ekstra

50g toz şeker

75g normal un

100g pudraşekeri

½ çay kaşığı tuz

120g %70 bitter çikolata, doğranmış

2 büyük yumurta, oda sıcaklığında

2 büyük yumurta sarısı, oda sıcaklığında

Servis için vanilyalı dondurma

Servis için böğürtlen

Yöntem

- 4 x 100ml'lik sufle kaplarını tereyağıyla yağlayın. Şekeri ilave edin ve tabanı ve yanlarını kaplamak için döndürün. Fazla şekeri çalkalayarak dökün.
- Unu, pudra şekerini ve tuzu bir kaba eleyin ve bir kenara koyun.
- Çikolata ve tereyağını mikrodalgaya dayanıklı bir kaba koyun. 20 saniye yüksek derecede mikrodalga fırına koyun ve eriyene ve pürüzsüz olana kadar spatulayla karıştırın.
- Çikolata karışımına yumurta ve yumurta sarılarını ilave edin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın, çatlamış gibi görünebilir ama yeniden emülsifiye olana kadar karıştırmaya devam edin. Birleşene kadar elenmiş malzemeleri içine katın.
- 4 sufle kabına karışımı eşit bir şekilde bölüştürün.
- Sacayağını pişirme kabının içine yerleştirin ve 250ml su koyun. Sufle kaplarını sacayağına yerleştirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
- PRESSURE COOK'u seçin ve basınç seviyesini 60'a, pişirme süresini 5 dakikaya ayarlayın ve basınç düşürme ayarını AUTO QUICK'e ayarlayın ve START'a basın.
- Pişirme tamamlandığında, sufle kaplarını dikkatlice pişirme kabından çıkarın. Servis tabaklarına ters çevirmeden önce sufle kaplarını 5 dakikalığına bekletin. Dondurma ve böğürtlenle servis edin.

*Pişirme süresi basıncın yükselmesi ve düşmesini içermez.



Yaban Mersini Soslu Limonlu Kek



*Fast Slow GO™
Akıllı Dödüklü*

Yaban Mersini Soslu Limonlu Kek



Fast Slow GO™
Akıllı Döndürücü

	Hazırlama Süresi:	20 dakika
	Düdüklü Tencerede Pişirme:	20kPa / 55 dakika* / Otomatik Çabuk Basınç Düşmesi
	Azaltın:	YÜKSEK 3 dakika
	Porsiyon:	4

Malzemeler

Limnolu Kek İçin

150 g tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında, artı yağlamak için extra
150g normal un
1 ay kaşığı kabartma tozu
¼ çay kaşığı tuz
150g ince toz şeker
80g limon curd (sosu)
1 orba kaşığı rende limon kabuğı

3 büyük yumurta, oda sıcaklığında

60ml süt, oda sıcaklığında

Pudra şeker, serpmek için

Servis için kremşanti

Yaban Mersini Sosu için

250g yaban mersini

50g ince toz şeker

1 orba kaşığı su

Yöntem

1. Limnolu keki yapın. 1.5 litrelik (17cm üstü x 12cm derinliği) kek kalıbını tereyağıyla yağlayın.
2. Unu, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin.
3. Tereyağı ve ince toz şeker mikserin kabına koyun ve rengi solana ve kabarana kadar 4 dakika orta hızda çırpın. Limon kreması ve kabuğunu ilave edip birleşene kadar çırpın. Her seferinde bir tane yumurta ilave edin ve her ilaveden sonra çırpın. Un karışımının yarısını ilave edin ve birleşmesi için çırpın. Sütü ve kalan un karışımını ilave edin ve birleşene kadar çırpın.
4. Kek tabanına karışımı kaşıkla koyup üstünü düzeltin.
5. Sacayağına pişirme kabının içine tepe taklak yerleştirin ve 1 litre su koyun. Kek kalıbını sacayağına yerleştirin. Kapağı kapatıp kilitleyin.
6. PRESSURE COOK'u seçin ve basınç seviyesini 20'ye, pişirme süresini 55 dakikaya ayarlayın ve basınç düşürme ayarını AUTO QUICK'e ayarlayın ve START'a basın.
7. Pişirme tamamlandığında, keki dikkatlice pişiriciden çıkarın. 10 dakika bekletin ve servis tabağına ters çevirerek çıkarın.
8. Bu esnada, sacağına çıkarın, suyu dökün, pişirme kabını kurulaın ve pişiricinin içerisine geri koyun.
9. Yaban mersini sosunu yapın. Yabanimersinlerini pişirme kabına koyun, şeker ve suyu ilave edin ve birleştirmek için karıştırın.
10. REDUCE'u seçin ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayın ve START'a basın. Yaban mersini sosunu ara sıra karıştırarak pişirin.
11. Keki üzerine sosu koyun, pudra şekerini serpin ve kremşantiyle servis edin.

*Pişirme süresi basının yükselmesi ve düşmesini içermez.



NOTLAR



NOTLAR

Sage[®]