



DEFYA

blendtec.



@defyaailesi

www.defya.com.tr

✉ merhaba@defya.com.tr



Blendtec, 1975 yılından bu yana en iyi ve en üst kalite blender cihazını tasarlayıp üretmeyi hedefliyor.

Sıradan bir mutfak aletinin çok ötesinde olan Blendtec ürünleri, dünyanın en modern blender cihazını üretme arzusuyla yoğrulmuş mükemmeliyet tutkusundan doğdu.

Tasarımcı & mucit Tom Dickson bundan kırk beş yıl önce düğün hediyesi olarak aldığı blender cihazını kırmasıyla birlikte ömrünün geri kalanını dayanıklı blender cihazları üretmeye adanmış. Tom'un cihazlarının gücü ve performansını gösteren videolarını YouTube üzerinden izleyebilirsiniz. Tom bugüne dek, kalite kontrolü amacıyla yaklaşık 7000 süpürge sapı ve diğer malzemeleri parçaladı!



Sağlık Yaratıcılık Enerji &

Blendtec Blender bir mutfak cihazının çok öte-
sinde. Blendtec, sporcular, aileler, aşıılar ve çok
daha fazla kişinin gündelik hayatını desteklemede
tercihi. Blendtec hedeflerinize ulaşmanızda da
sizlere yardımcı oluyor.

İçindekiler

Ana Başlıklar

İletişim & Garanti	6-7
Çok Yönlülük	8
Blendtec Temelleri	10
WildSide+ Hazne	12
FourSide Hazne	13
Twister Hazne	14
Mini WildSide Hazne	15
Özellikler	16

Smoothie & Smoothie Kaseleri

Klasik Yeşil Smoothie	18
Keten Tohumlu Yeşil Smoothie	19
Yeşil Ananaslı Paradise Smoothie	19
Çikolatalı Fıstık Ezmeli Smoothie	22
Çikolata ve Çilekli Smoothie	22
Vanilya Rüyası Protein Shake	23
Şekerlemeli Milkshake	23
Şeftalili Yeşil Smoothie	24
Kırmızı Meyve ve Muzlu Yeşil Smoothie	24
Kiraz ve Mangolu Yeşil Smoothie	25
Hindistan Cevizi ve Çilek Karışımı Smoothie	25
Şeftali ve Kırmızı Meyveli Smoothie	26
Kırmızı Meyveli Omega Deposu Smoothie	26
Kırmızı Meyveli Smoothie	27
Kırmızı Meyveli Vegan Smoothie	27
Karpuzlu-Kırmızı Meyveli Smoothie	28
Kırmızı Meyve Deposu Smoothie	28
Kırmızı Meyve-Muz Bombası	29
Bademli Yaban Mersinli Smoothie	29
Kırmızı Meyveli Smoothie Kasesi	30
Çikolatalı Badem Rüyası	30
Yeşil Vegan Smoothie Kasesi	31

6-17

18-33

İçecek & Kokteyller

Elmalı Smoothie	34
Fıstık Ezmeli ve Muzlu Smoothie	34
Bal Kabağı Rüyası	35
Zencefilli Shake	35
Turunç Aşkı	36
Ananaslı Portakal Suyu	36
Çilekli Limonata	37
Havuç Suyu	37
Limonlu Kırmızı Meyve Aşkı	38
Çikolatalı Fıstık Ezmeli Protein Shake	38
Şeftalili Limonata	39
Zencefilli Limonata	39
Blender Sıcak Çikolata	40
Karamelli Elma Suyu	40
Tarçınlı Baharatlı Moka	41
Frozen Hindistan Cevizli Limonata	41
Çilekli Mangorita	42
Frozen Mojito	42
Frozen Ahududu Mimoza	42
Piña Colada	43
Miami Vice Rüyası	43

32-43

Soğuk & Sıcak Çorbalar

44-55

Soğuk Salatalık & Yoğurt Çorbası	46
Avokado Çorbası	46
Çedarlı Karnabahar Çorbası	47
Körili Mısır Çorbası	48
Körili Karnabahar Çorbası	48
Spagetti Kabak Çorbası	49
Soğuk Karpuz Çorbası	50
Fesleğenli Domates Çorbası	50
İspanak Çorbası	51
Kremalı Bal Kabağı Çorbası	51
Sebze Türlüsü	52
Çedarlı Brokoli Çorbası	53
Gazpaço	54
Kremalı Patates-Pırasa Çorbası	54
Şeker Pancarı Çorbası	55
Taze Kuşkonmaz Çorbası	55

Ezmeler

Guacamole	
Mango Salsa	
Kuru Domatesli Humus	
Bademli Humus	
Kavrulmuş Kırmızı Biberli Humus	
Kışnişli Kırmızı Biber Sos	
Salsa	
Vegan Peynir Sos	
Körili Kayısı Sos	
Pancarlı Humus	
Kolay Pizza Sos	
Vegan Fesleğenli Avokado Sos	
Avokado Aioli	
Bal Kabaklı Makarna Sosu	
Klasik Pesto Sos	
Cevizli Maydanozlu Pesto Sos	
Kekikli Böğürtlen Sos	
Badem Ezmesi	
Kakaolu Badem Ezmesi	
Tarçınlı Ballı Ezme	
Nutella Aşkı	
Soğuk Kayısı Reçeli	
Soğuk Çilek Reçeli	

Salata & Marine Soslar

Dijon-Akçaağaç Salata Sosu	
Sezar Sos	
Yaban Mersinli Salata Sosu	
Kremalı Limonlu Salata Sosu	
Soğan, Havuç & Susamlı Salata Sosu	
Zencefilli Çilek Sos	
Limonlu Kışnişli Marine Sos	
Kızarmış Kırmızı Biberli Sos	
Kırmızı Et Marine Sos	
Kayısı Portakallı Salata Sosu	
Haşhaşlı Salata Sosu	
Bloody Mary Sos	

56-71 Dondurma

58	Yaban Mersinli Dondurma	82
58	Kışnişli Ananaslı Donuk Tatlı	82
59	Muz Rüyası	83
59	Limonlu Dondurma	83
60	Frozen Sıcak Çikolatalı Dondurma	84
60	Sütsüz Çilekli Dondurma	84
61	Kayısı Şerbeti	85
62	Piña Colada Dondurma	86
62	Çilekli Portakallı Yoğurt Aşkı	86
63	Mangolu Donuk Tatlı	87
63	Naneli Çikolata Parçacıklı Dondurma	88
64	Kurabiyeli Dondurma	89

Pasta & Tatlılar

65	Yoğun Çikolatalı Unsuz Muffin	92
66	Kabaklı Çikolatalı Mini Kek	92
66	Nutella Cheesecake	93
67	Buttermilk (Sütlü) Ekmek	94
67	Klasik Cheesecake	95
68	Limonlu Yaban Mersinli Enerji Topları	96
68	Fıstık Ezmeli Çikolatalı Enerji Topları	96
69	Bademli Enerji Topları	97
70	Pizza Hamuru	98
71	Ev Yapımı Empanada Hamuru	99
	Kakaolu Krep	100
	Zencefilli Bal Kabaklı Ekmek	100
74	Elmalı Tarçınlı Muffin	101
74	Elmalı Tarçınlı Ekmek	101
75	Çikolatalı Mus	102

72-79

74	Elmalı Tarçınlı Muffin	101
74	Elmalı Tarçınlı Ekmek	101
75	Çikolatalı Mus	102

Bizi ziyaret edin:**Web sitesi & Sosyal Medya 103-104**



Yanık kokusu mu var?

**Endişelenmeyin – her bir motoru ayrı ayrı test ettik.
Özellikle cihazın ilk kullanımı sırasında burnunuza hafif bir
yanık kokusu gelmesi normal.**

Yardıma hazırız! Blendtec ile ilgili her türlü sorunuzda
bizimle iletişime geçebilirsiniz:

0212 299 29 39

Defya müşteri hizmetleri ekibimiz sizlere memnuniyetle yardımcı olacaktır.



Blendtec blender cihazları son derece dayanıklıdır. Kaliteli işçiliğimiz ve blender cihazlarımızın dayanıklılığına güveniyoruz. Bu güvenle, yeni aldığınız tüm Blendtec ev tipi blender cihazları için uzun süreli garantiler sunuyoruz.

Kolay garanti işlemleri

1. Seri numarasına bakın (cihazının ve kutusunun altında bulunan)
2. Bilgi formunu doldurun

Defya müşteri hizmetleri ekibimiz sizlere yardıma hazır!

0212 299 29 39

Destek ekibimiz sorunu bulmanıza yardımcı olup Blendtec cihazınızı en kısa zamanda tekrar kullanmaya başlamanız için gereken her şeyi yapacaktır.

blendtec®



Tek cihazda birçok fonksiyon

Çok yönlülük

Blendtec, bir blender cihazından çok daha fazlası olup mutfağınızda yer kaplayan birçok cihazın işlevine sahiptir:

Karıştırma

Bu temel işlev, smoothieler, sulu hamurlar, kokteyller, kremşanti ve salata sosları yapmak için kullanılabilir. Temel karıştırma işlemi için istenen hızı seçin ve tercih edilen yoğunluğa ulaşınca kadar çalıştırın.

Sulu Öğütme

Blender, ıslatılmış tahıllar ve çiğ et gibi nemli yiyecekleri öğütürken sulu bir öğütücü görevi görür. İstenilen kıvamda öğütmek için darbe (pulse) özelliğini kullanın.

Çapraz kontaminasyonu önlemek için çiğ et öğütüldükten sonra blenderin içine temizlendiğinden emin olun.

Kuru Öğütme

Sıcak tahıllarda, unlu mamullerde ve ekmeklerde kullanım için baklagilleri veya tam tahılları kırar veya öğütür. Tahılları öğütmek için istenen incelik derecesine kadar darbe (pulse) modunu kullanın ya da daha hassas tahıllar için daha uzun süre karıştırarak manuel hız kontrollerini kullanın. Kuru öğütme, ayrıca ekmek kırıntıları yapmak veya bisküvi parçalamak için kullanılır.

Tam Gıdaların Suyunu Sıkın

Meyve ve sebzelerin bütün olarak suyunu elde etmek içlerindeki sağlıklı sıvı ile beraber lifini de tüketmenize olanak sağlar. Bütün olarak suyunu elde etmek için 50 saniye boyunca yüksek hızda karıştırın.

Islak Doğrama

Islak doğrama, havuç ve kereviz gibi malzemeleri doğramanın kolay bir yoludur. Malzemelerin haznenin içinde hareket etmesine yardımcı olmak için doğramak istediğiniz malzemeyle birlikte hazneye su ekleyin. Doğrama işlemini tamamladıktan sonra, doğranmış malzemelerinizi süzün. Süzdüğünüz sıvıyı smoothieler, soslar ve çorbalar için de kullanabilirsiniz.

Islak doğrama için, 8-12 kez veya istenen kıvama ginceye kadar darbe (pulse) özelliğini kullanın.

Kuru Doğrama

Blender, fındıkları, sert peynirleri, hindistanecevi ve diğer sert malzemeleri kolay, hızlı ve temizliği kolay olacak şekilde doğrayabilir. Kuru doğrama işlemi sırasında, darbe (pulse) özelliğini kullanın veya orta-yüksek hızda karıştırın.

En iyi sonucu elde etmek için malzemeleri küçük parçalar halinde hazneye yerleştirin.

Donmuş Atıştırılabilirlikler Hazırlama

Blender, yumuşak dondurma, sorbe, dondurulmuş yoğurt ve daha fazlasını yapabilir. Dondurulmuş tarifler için, 15 saniye boyunca düşük hızda karıştırın, daha sonra istenen kıvama ulaşana kadar orta ila yüksek derecede karıştırın.

Sulu hamur

Tahılların öğütülmesinden sonra, aynı hazne, un ve sıvı malzemelerle sulu hamur yapmak için kullanılabilir.

Blendtec Ana Başlıklar

HAZNE TEMİZLİĞİ

Haznenin ilk kullanımından (ve her karıştırma işlemi sonrasında) bu basit temizlik adımlarını uygulayın:

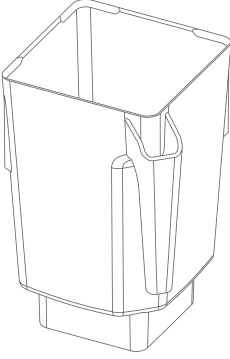
1. Hazneye bir fincan (240 ml) su ve bir miktar bulaşık deterjanı dökün.
2. Hazneyi blendera yerleştirin; temizlik döngüsünü başlatın ya da 10 saniye boyunca 'pulse' işlemi yapın.
3. Hazneyi yerinden çıkartıp ılık suyla durulayın.
Taban motorunu temizlemek istediğinizde su veya yumuşak bir deterjanla nemlendirdiğiniz bezle silin. Diğer kimyasallar blender cihazınızın taban gövdesinde zedelenmeye yol açabilir.

HAZNE DOLUMU

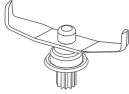
En iyi sonuçları elde etmek için hazneyi her zaman aşağıdaki sıra ile doldurun:

1. Sıvılar (su, meyve suyu, süt gibi)
2. Yumuşak katı malzemeler (örneğin fıstık ezmesi, muz ve diğer yumuşak meyveler, tozlar)
3. Katı, yoğun, ya da dondurulmuş gıdalar (örneğin havuç, dondurulmuş çilek, buz)

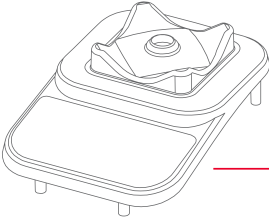
Hazneyi düzgün doldurduğunuzda kavitasyon oluşumunu en aza indirmiş olursunuz. Kavitasyon oluşumu hakkında daha fazla bilgi için Sorun Giderme kısmına bakın.



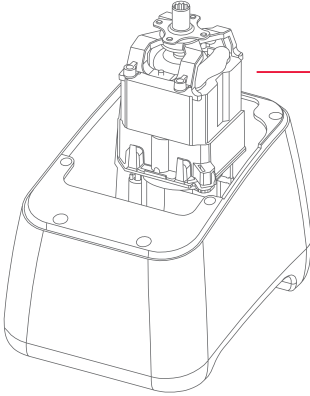
Karıştırma kepçesi olmayan
kolay temizlenebilir hazne



Kolay Temizlenebilir
Hazne



Güvenli bıçak
tasarımı



Akıllı Dokunmatik



Sert Metal Geçmeli
Soket

WildSide+ Hazne



WildSide+ hazne, iç kısmındaki iki adet dikey şerit desteği ile karıştırma hızını artırıyor.

- Hacimli Lezzetler
- Smoothieler
- Dip Sos ve Sulu hamurlar
- Tam Meyve Suları

WildSide+ Hazne ve Blendtec blender cihazı bir aradayken maksimum performans sunuyor:

- Donmuş gıdaların karıştırılmasında %25 daha etkili
- Güvenli bıçakları sıradan bıçaklardan %80 daha kalın ve %10 daha sağlam
- Patentli dar beşinci kenarıyla daha büyük hacimleri daha hızlı işleme özelliği
- BPA-içermeyen dayanıklı kopolyester malzeme
- Tüm Blendtec ev tipi blender cihazlarıyla uyumlu



FourSide Hazne

FourSide hazne, orta hacimli smoothie ve içecekler hazırlamak için çözüm sunmanın yanı sıra işlevler için de uygun:

- Dondurma
- Tahıl Öğütme
- Çorbalar
- Dip Sos ve Sulu hamurlar



FourSide hazne, Blendtec cihazından tam performans almak için ideal. FourSide haznesi, kare şekli sayesinde sıradan yuvarlak haznelerden çok daha iyi karıştırma özelliğine sahip. Daha fazla sürtünme üretmesi sebebiyle çorba ısıtma ve sıcak içecekler için ideal.

- Güvenli bıçağı, piyasadaki rakiplerinden daha kalın ve güçlü.
- Darbeye dayanıklı ve BPA-içermeyen kopolyester malzemeden imal edilmiştir.
- Tüm Blendtec cihazlarıyla uyumlu.



Twister Hazne



Twister hazne, en yoğun tarifleri bile kolaylıkla karıştırmak için ideal:

- Ekmek & Kurabiye Hamurları
- Yemiř Ezmeleri
- Humus
- Bebek Maması

Twister hazne, türünün ilk örneği. Patentli kazıma aparatı sayesinde yoğun tarifler için ideal! Tek yapmanız gereken karışırma esnasında kapağını saat yönünün tersine çevirmek: patentli tasarımı malzemeleri haznenin kenarından bıçağa geri yollar

Twister hazne aşağıdaki özelliklere sahiptir:

- Ekstra güçlü patentli bıçak
- Hazne üzeri pratik işaretler
- BPA içermeyen dayanıklı kopolyester malzemeden imal edilmiştir.
- Tüm Blendtec ev tipi blender cihazlarıyla uyumlu



Mini WildSide Hazne

Mini Wildside hazne, Wildside+ haznenin küçük versiyonudur. Bu güçlü ama bir o kadar da maharetli hazne, aşağıda sayılanlar için idealdir:

- Smoothie
- Protein Shake
- Meyve Suları
- Sulu hamurlar



Mini WildSide hazne küçük porsiyonları saniyeler içinde karıştırır.

- Küçük porsiyonlar için ideal
- Pratik kancalı kapak
- Patentli tasarımı güvenli bıçağı sıradan bıçaklardan %80 daha kalın ve 10 kat daha güçlüdür
- Güvenli bıçak teknolojisi ile güvenli ve kolay temizlik
- Hazne üzeri pratik işaretler
- BPA içermeyen dayanıklı kopolyester malzemeden imal edilmiştir.
- Tüm Blendtec blender cihazlarıyla uyumlu



Özellikler



Her Blendtec modeli kendine has özelliklerle gelir: özel düğmeler, ön ayarlar ve hız seviyeleri. Cihazınızda özel bir düğme bulunmaması durumunda faydalanabileceğiniz genel programlar ile karıştırma ayarlarının listesi yan sayfada verilmiştir*.

Hızlı Başlangıç – Dokunmatik Yüzey Simgeleri



Smoothieler

Meyve Smoothieleri, yeşil smoothieler.



Ezmeler

Salça, ezmeler, soslar, sulu hamur.



Dondurma

Dondurma, dondurulmuş yoğurt, sorbe.



Sıcak Çorba

Çorbalar, sıcak çikolata, şurup, fondu.



Sulu Hamur

Soslar, ezme, salça, sulu hamur.



Meyve Suyu

Meyve suyu, yeşil smoothieler.



Kokteyller

Kokteyller, milkshakeler.



Kırık Buz

Kırık Buz, donuk meyveler.



Temizleme

Otomatik temizleme modu



Pulse (Darbe)

Hızlı bir şekilde karıştırmak, yüksek hızda kıymak için kullanılır.

* Burada yazılı bilgiler yalnızca rehberlik amaçlıdır. Kullanılan malzeme ve istenen kıvama göre karıştırma süreleri değişebilir.



Smoothie & Smoothie Kaseleeri

Beslenmenize meyve ve sebzeleri eklemenin mükemmel yolu smoothieden geçer. Malzemelere siz karar verin.

Blendtec cihazınızla kahvaltınız için bir smoothie kasesi hazırlamak son derece kolay. Yoğun smoothielerinizi dilediğiniz süslemeyle renklendirebilirsiniz. Hindistan cevizi, meyve ya da chia tohumu – tercih sizin!



Klasik Yeşil Smoothie

1. FourSide ya da WildSide+ haznesine su ve yeşil yapraklı sebzeleri ekleyin ve kapağını kapatın.

"Pulse" düğmesine 4-6 kere basarak yeşillikleri doğrayın. Meyve ekleyip kapağı tekrar kapatın. "Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Yüksek hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 5

750 ml soğuk su

100 g yeşil yapraklı sebze*

400 g taze ve donmuş meyve**

*Yeşil smoothieye yeni başlayanlarsanız, yumuşak bir tadı olan Roman marulu ve ıspanağı denemenizi tavsiye ederiz. Yeşil smoothielere damağınız alıştıkça pazı, karalahana hatta karahindiba yaprağını deneyebilirsiniz.

**Favori tariflerimizden biri olan 1 muz, 1 fincan (120 g) donmuş ananas parçacıkları veya donmuş şeftali dilimleri ile 1 fincan (100 g) donmuş karışık kırmızı meyve ya da yaban mersinini tavsiye ederiz.

Not: Bu tarifin oranı 1 sebzeye 1 meyvedir. Tarif bazılarını çok tatlı gelirken bazıları içinse yeterince tatlı olmayabilir. Yeterince tatlı olmadığını düşünüyorsanız biraz daha meyve veya kalori içermeyen tatlandırıcı (stevia gibi) eklemeyi deneyin.



Yeşil Flaxy

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Yüksek hızda 50-60 saniye kadar karıştırdıktan sonra servis edin.

Porsiyon: 2

- 125 ml su
- 2 soyulmuş mandalina
- 1 muz
- 60 g ıspanak
- 65 g donmuş ananas parçacıkları
- 2 çorba kaşığı keten tohumu



Yeşil Ananaslı Paradise Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada WildSide+ ya da FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın.

Porsiyon: 3

- 1/2 soyulup çekirdekleri çıkarılmış avokado
- 75 g taze ananas parçacıkları
- 7 adet buz küpü
- 60 g ıspanak
- 175 ml su



Çikolatalı Fıstık Ezmeli Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Sauces" düğmesine basın ya da Orta Düşük hızda 30 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 1

- 125 ml süt
- 1 1/2 çorba kaşığı fıstık ezmesi
- 1 çorba kaşığı bal
- 1/2 çorba kaşığı kakao tozu
- 1 muz
- 7 buz küpü

Çikolata ve Çilekli Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 2

- 2 çorba kaşığı bitter kakao tozu
- 15 g taze ıspanak
- 1 çay kaşığı chia tohumu
- 7 buz küpü
- 250 ml acı badem sütü
(ya da diğer bir tür süt)
- 1 çorba kaşığı bal (ya da tercih ettiğiniz bir diğer tatlandırıcı)
- 6 bütün çilek



Vanilya Rüyası Protein Shake

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 2

- 180 ml acı badem sütü
- 125 g sade ya da vanilyalı yağsız yoğurt
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 ölçek vanilyalı protein tozu
- 10 buz küpü
- 1 çay kaşığı stevia (ya da diğer bir tatlandırıcı)

Şekerlemeli Milkshake

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
"Ice Cream" düğmesine basın.
2. Şekerlemeyi ekleyin, "Pulse" düğmesine 6-8 kez ya da istenen kıvam elde edilinceye dek basın.

Not: Besin değerleri bilgisi kullanılan şekerlemeye göre değişecektir.

Blendtec cihazınızda "Ice Cream" düğmesi yoksa önce Düşük hızda 15 saniye karıştırın ve ardından Orta ila Orta-Yüksek hızda 30 saniye karıştırın.

Porsiyon: 2

- 60 ml yarı süt/yarı krema
- 90 ml yoğunlaştırılmış süt
- 1/2 çay kaşığı vanilya
- 1/4 çay kaşığı taze limon suyu
- 12 yağlı süt küpü (yaklaşık 1 kalıp donmuş süt)
- 1 adet şekerleme



Şeftalili Yeşil Smoothie

1. Tüm malzemeleri (stevia hariç) verilen sırada FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Ice Crush" düğmesine basın.
2. Karıştırma işlemi bittikten sonra ihtiyaca göre stevia ile tatlandırabilirsiniz.

Porsiyon: 2

- 250 ml badem sütü
- 2 adet dilimlenmiş dondurulmuş şeftali
- ¼ avokado
- 2 büyük pazı yaprağı (ya da büyük bir avuç ıspanak)
- 1 ölçek vanilyalı protein tozu (isteğe bağlı)
- 1-2 damla sıvı stevia (ihtiyaca göre, tatlandırmak için)



Kırmızı Meyve ve Muzlu Yeşil Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın

Porsiyon: 1

- 175 ml su
- 1 muz
- 75 g ıspanak
- 120 g donmuş yaban mersini



Kiraz ve Mangolu Yeşil Smoothie

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Yüksek hızda 50-60 saniye kadar karıştırın

Porsiyon: 2

- 250 ml acı badem sütü
- 250 g sade yoğurt
- 50 g donmuş kiraz
- 50 g donmuş mango parçacıkları
- 1 ölçek vanilyalı protein tozu
- 60 g karışık yeşillik



Hindistan Cevizi ve Çilek Karışıklı Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Düşük hızda 10 saniye karıştırın, ardından Orta ila Orta-Düşük hızda 10 saniye ve Orta ila Orta-Yüksek hızda 40 saniye çalıştırın.

Porsiyon: 3

- 180 ml Hindistan cevizi sütü
- 130 g taze çilek
- 2 çorba kaşığı keten tohumu
- 150 g yoğurt
- 1/2 çay kaşığı stevia
- 7 buz küpü



Şeftali ve Kırmızı Meyveli Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 3

250 ml acı badem sütü
1/2 muz
15 g taze ıspanak
Ortadan ikiye bölünüp çekirdeği çıkarılmış 1 orta boy taze şeftali
10 buz küpü
1 çay kaşığı stevia (ya da tercih ettiğiniz bir diğer tatlandırıcı)
100 g donmuş karışık kırmızı meyveler
15 g taze karalahana



Kırmızı Meyveli Omega Bombası Smoothie

1. Malzemeleri verilen sırada WildSide+ ya da FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Düşük hızda 10 saniye karıştırın, ardından Orta ila Orta-Düşük hızda 10 saniye ve Orta ila Orta-Yüksek hızda 40 saniye çalıştırın.

Porsiyon: 2

125 ml elma suyu 1 muz
50 g yaban mersini
120 g taze ahududu
100 g donmuş çilek
1 çorba kaşığı keten tohumu
7 buz küpü



Kırmızı Meyveli Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 2

- 250 ml acı badem sütü (ya da diğer bir tür süt)
- 125 g sade veya vanilyalı yoğurt
- 1 ölçek vanilyalı protein tozu (isteğe bağlı)
- 1 çorba kaşığı bal (ya da bir diğer tür tatlandırıcı- isteğe bağlı)
- 4 buz küpü
- 100 g donmuş kırmızı meyveler (tercih ettiğiniz)



Kırmızı Meyveli Vegan Smoothie

1. Tüm malzemeleri FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 3

- 175 ml taze sıkılmış portakal suyu
- 60 g ahududu
- 60 g böğürtlen
- 4 çilek
- 1/2 elma, yarıya bölünüp göbeği çıkarılmış
- 7 buz küpü



Karpuzlu Kırmızı Meyveli Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Daha az yoğun bir içecek istiyorsanız donmuş kırmızı meyveler yerine tazelerini kullanın; karıştırma işleminden önce kırmızı meyveler ile kavunu soğutun.

Porsiyon: 4

- 600 g çekirdekli karpuz
- 130 g donmuş çilek
- 130 g donmuş ahududu
- 1 çorba kaşığı taze limon suyu



Kırmızı Meyve Deposu Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. Smoothie" düğmesine basın ya da Orta Düşük hızda 10 saniye ve ardından Orta Yüksek hızda 30 saniye karıştırın.

Porsiyon: 2

- 300 ml elma suyu
- 100 g donmuş çilek
- 50 g donmuş ahududu
- 50 g donmuş yaban mersini



Kırmızı Meyve-Muz Bombası

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Düşük hızda 10 saniye karıştırın, ardından Orta ila Orta-Düşük hızda 10 saniye ve Orta ila Orta-Yüksek hızda 40 saniye çalıştırın.

Porsiyon: 2

- 125 g vanilyalı yoğurt
- 175 ml elma suyu
- 1 muz
- 75 g donmuş yaban mersini
- 150 g donmuş çilek



Bademli Yaban Mersinli Smoothie

1. Malzemeleri verilen sırada Mini WildSide, FourSide ya da WildSide+ Haznesine ekleyin. Kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 40-50 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 2

- 1/2 muz
- 1 çorba kaşığı taze badem
- 2 adet çekirdeği çıkarılmış hurma (isteğe bağlı)
- 25 g donmuş böğürtlen
- 100 g donmuş yaban mersini
- 175 ml acı badem sütü (ya da diğer bir tür süt)



Kırmızı Meyveli Smoothie Kasesi

1. Tüm malzemeleri verilen sırada Twister haznesine koyun ve Twister kapağını kapatın.
2. Bir elinizle Twister kapağını tutarken diğer elinizle "Ice Cream" düğmesine basın ya da Düşük hızda 15 saniye karıştırın. Ardından Orta ila Orta-Yüksek hızda 30 saniye çalıştırın.
3. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.

Porsiyon: 2

85 ml acı badem sütü
60 g az yağlı vanilyalı yoğurt
1/2 muz
50 g donmuş böğürtlen
50 g donmuş yaban mersini
100 g donmuş ahududu



Çikolatalı Badem Rüyası

1. Tüm malzemeleri verilen sırada Twister haznesine koyun ve Twister kapağını kapatın.
2. Bir elinizle Twister kapağını tutarken diğer elinizle "Ice Cream" düğmesine basın ya da Düşük hızda 15 saniye karıştırın. Ardından Orta ila Orta-Yüksek hızda 30 saniye çalıştırın.
3. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.

Porsiyon: 1

150 ml acı badem sütü
2 çorba kaşığı taze badem
2 çorba kaşığı bitter kakao ya da kakao tozu
15 g taze ıspanak
¼ çay kaşığı Hindistan cevizi özü
ya da 2 çorba kaşığı Hindistan cevizi
1 çorba kaşığı bal, ya da tercih ettiğiniz bir diğer tatlandırıcı
½ donmuş, yarıya bölünmüş muz
10 buz küpü



Yeşil Vegan Smoothie Kasesi

1. Badem sütü, fıstık ezmesi, ıspanak ve avokadoyu Twister haznesine ekleyin ve Twister kapağını kapatın.
2. Elinizle Twister kapağını tutup düşük hızda 10 saniye karıştırın.
3. Kalan malzemeleri ilave edin ve Twister kapağını tekrar kapatın.
4. "Smoothie" düğmesine basın ya da Düşük hızda 10 saniye karıştırın, ardından Orta ila Orta-Düşük hızda 10 saniye ve Orta ila Orta-Yüksek hızda 40 saniye çalıştırın.
5. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.

Porsiyon: 2

- 125 ml acı badem sütü
- 1 çorba kaşığı fıstık ezmesi
- 30 g ıspanak
- 1/4 soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış avokado
- 1 çay kaşığı chia tohumu
- 7 buz küpü
- 1/2 donmuş muz, yarıya bölünmüş

Not: Bu tarif için Twister hazne ideal olmakla birlikte, yukarıdaki 1-3 adımlarından sonra orta hızda karıştırarak ve ardından her 10 saniyede bir durup kıvam kontrolü yaptıktan sonra kenarda kalanlar bıçağa geri gönderilerek de hazırlanabilir.

*Tarifi FourSide haznede hazırlarken 1,5 katına çıkarın.

*Tarifi WildSide+ haznede hazırlarken 2 katına çıkarın.





İçecek & Kokteyller

Taze meyve suları, sıcak içecekler, milkshakeler, kokteyller, ev yapımı kuruyemiş sütleri ve çok daha fazlasını Blendtec cihazınızla hazırlayabilirsiniz!

Tariflerimizi ve farklı malzemelerle yepyeni tarifler deneyin.



Elmalı Smoothie

1. Malzemeleri verilen sırada WildSide+ ya da FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.
3. Krem şanti ve tarçın tozuyla süsleyin.

Porsiyon: 4

2 büyük elma, göbeği çıkarılmış & dörde bölünmüş
250 ml acı badem sütü
1 çay kaşığı toz tarçın
1/8 çay kaşığı Hindistan cevizi
1/8 çay kaşığı toz zencefil bir tutam öğütülmüş karanfil
1 donmuş muz, dörde bölünmüş
7 buz küpü
2 adet çekirdeği çıkarılmış hurma veya 1-2 çay kaşığı bal (isteğe bağlı)



Fıstık Ezmeli Muzlu Smoothie

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Ice Crush" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Düşük hızda 30-40 saniye çalıştırın. Gereğinden az ya da çok karıştırmamaya dikkat edin.

Porsiyon: 2

2 çorba kaşığı fıstık ezmesi
1 muz
10 buz küpü
85 g yüksek proteinli granola
250 ml acı badem sütü



Bal Kabağı Rüyası

1. Malzemeleri verilen sırada WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Soups", "Hot", "90" işlevinde ya da Yüksek hızda 90 saniye çalıştırın. Yeterince sıcak olmadıysa aynı döngüde tekrar karıştırın.

Not: FourSide haznesini kullanacaksanız malzeme ölçülerini 1/3 oranında eksiltin.

Porsiyon: 5

- 750 ml az yağlı süt (ya da diğer bir tür süt)
- 3 çorba kaşığı bal (ya da tercih ettiğiniz bir diğer tatlandırıcı)
- 75 g bal kabağı püresi
- 1 1/4 çay kaşığı bal kabağı baharatı
- 1 çay kaşığı vanilya

Zencefilli Shake

1. Malzemeleri verilen sırada WildSide+ ya da FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 2

- 250 ml badem sütü (ya da diğer bir tür süt)
- 8 adet zencefilli kurabiye
- 1/2 çay kaşığı toz tarçın
- 1/4 çay kaşığı toz zencefil
- 2 çay kaşığı pekmez
- 1/2 çay kaşığı vanilya 14 buz küpü
- 1/2 orta boy muz (isteğe bağlı)



Turunç Aşkı

1. Soyma bıçağıyla portakaldan birkaç parça alın. Ardından portakalı soyup yarıya bölün
2. Soyduğunuz parçalar da dahil olmak üzere malzemeleri verilen sırada WildSide+ haznesine ekleyin ve kapağını kapayın.
3. "Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.
4. Buzla servis edin.

Porsiyon: 3

- 125 ml su
- 1 portakal
- 300 g taze ananas parçacıkları
- 1 adet soyulup yarıya bölünmüş havuç
- 4 buz küpü
- 1/2 soyulup yarıya bölünmüş şeker pancarı



Ananaslı Portakal Suyu

1. Malzemeleri verilen sırada WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Yüksek hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 4

- 300 g taze ananas parçacıkları
- 2 adet soyulup yarıya bölünmüş portakal
- 1 adet soyulup yarıya bölünmüş havuç
- 7 buz küpü



Çilekli Limonata

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırdıktan sora servis edin.

Porsiyon: 7

- 250 g taze çilek
- 3 adet soyulup yarıya bölünmüş limon
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 50 g toz şeker veya taze agave
- 750 ml soğuk su
- 7 buz küpü



Havuç Suyu

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 7

- 250 g irice doğranmış havuç
- 1 çorba kaşığı taze limon suyu
- 7 buz küpü
- 500 ml su
- 1 çay kaşığı soyulmuş taze zencefil



Limonlu Kırmızı Meyve Aşkı

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Ice Cream" düğmesine basın ya da Düşük hızda 15 saniye, ardından Orta-Yüksek hızda 30 saniye karıştırın. Daha fazla karıştırma gerekiyorsa, istenen kıvamı ulaşıncaya dek birkaç kez "Pulse" düğmesine basın.

Porsiyon: 4

250 g karışık kırmızı meyve
3 çorba kaşığı taze sıkılmış misket limonu suyu
3 çorba kaşığı agave suyu
20 buz küpü



Çikolatalı Fıstık Ezmeli Protein Shake

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.

2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 2

170 ml badem sütü (ya da diğer bir tür süt)
1 ölçek çikolatalı protein tozu
1 çorba kaşığı fıstık ezmesi
2 çay kaşığı bal ya da diğer bir tür tatlandırıcı (isteğe bağlı)
1/2 donmuş muz, yarıya bölünmüş
7 buz küpü



Şeftalili Limonata

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta-Yüksek hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 5

2 adet soyulup çekirdeği çıkarılmış şeftali
(yaklaşık 2 fincan şeftali dilimi)
2 orta boy limon, soyulup yarıya bölünmüş
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
100 g toz şeker
750 ml soğuk su
7 buz küpü



Zencefilli Limonata

1. Malzemeleri verilen sırada WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Whole Juice" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Yüksek hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.
2. Bardaklara döküp servis edin.

Porsiyon: 5

1 çorba kaşığı zencefil kökü, soyulup dilimlenmiş
750 ml su
100 g toz şeker
3 orta boy limon, soyulmuş
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
14 buz küpü



Blender Sıcak Çikolata

1. Malzemeleri verilen sırada WildSide+ ya da FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın.

2. "Hot", "Soup", "90" işlevini 2 kez çalıştırın ya da Yüksek hızda 180 saniye kadar karıştırın.

Not: Farklı tatlar elde etmek için bitter, yarı-tatlı, beyaz vb. çikolata parçaları kullanın.

1/4 çay kaşığı aroma ekleyin (Hindistan cevizi, nane şekeri, portakal vb.).

Porsiyon: 4

750 ml badem sütü (ya da diğer bir tür süt)
200 g sütlü çikolata parçaları
1 çay kaşığı vanilya
1 tutam deniz tuzu

Karamelli Elma Suyu

1. Tüm malzemeleri FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyin.

2. Kapağı kapatıp "Soup", "90" düğmelerine basın ya da Yüksek hızda 90 saniye kadar çalıştırın.

Porsiyon: 2

3 çorba kaşığı karamel parçacıkları
ya da 4 karamel
1/4 çay kaşığı bal kabağı baharatı
2 elma, soyulmuş dörde bölünmüş
300 ml ılık su



Tarçınlı Baharatlı Moka

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Batters" butonuna basın ya da Orta-düşük hızda 30 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 4

- 650 ml demli kahve
- 125 ml yağsız süt
- 20 g çikolata şurubu
- 12 g kahverengi şeker
- 1/4 çay kaşığı toz tarçın
- 1/2 çay kaşığı toz yenibahar
- 14 buz küpü

Frozen Hindistan Cevizli Limonata

1. Limon suyu ile toz şekeri FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyin ve 1 dakika kadar şekerin erimesini bekleyin.
2. Hindistan cevizi sütü ve buz hazneye ekleyin. Kapağını kapatıp "Batters" düğmesine basın (ya da Orta hızda 30 saniye karıştırın).

Porsiyon: 2

- 120 ml taze sıkılmış misket limonu suyu
- 100 g toz şeker
- 240 ml Hindistan cevizi sütü
- 10 buz küpü

Not: Yetişkin versiyonu için her bir bardağa 30 ml beyaz rom ilave edip karıştırın.



Çilekli Mangorita

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Ice Crush" düğmesine basın ya da Orta hızda 30-40 saniye kadar karıştırın.

Not: Alkol yerine 180 ml portakal suyu veya yeşil üzüm suyu da kullanabilirsiniz.

Porsiyon: 7

- 100 ml tekila
- 50 ml portakal likörü
- 50 ml taze misket limonu suyu
- 60 g toz şeker
- 120 g olgun mango parçacıkları
- 200 g donmuş çilek
- 14 buz küpü

Frozen Ahududu Mimoza

1. Şampanya, sorbe ve buz küplerini verilen sırada WildSide+ haznesine ekleyin. Kapağını kapatın ve şampanya köpüklerinin sönmelerini bekleyin. "Ice Crush" düğmesine basın.
- Karışımı şampanya kadehlerine boşaltıp taze ahududu veya naneyle süsleyin.

Porsiyon: 2

- 300 ml sek, ekstra sert şampanya ya da Prosecco
- 7 buz küpü
- 200 g ahududu sorbe
- Süslemek için taze ahududu veya nane



Piña Colada

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyin.

2. Kapağı kapatıp "Ice Crush" düğmesine basın ya da Orta/Düşük hızda 30-40 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 3

3 çorba kaşığı agave suyu
80 ml Hindistan cevizi sütü
14 buz küpü
90 ml beyaz rom
225 g ananas parçacıkları

Miami Vice Rüyası

Smoothienin Pina Colado kısmı için:

1. Hindistan cevizi sütü, muz, agave suyu, tuz ve ananasları verilen sırada hazneye ekleyin ve kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50 saniye karıştırın.
3. Yarıya kadar bardaklara doldurun.

Smoothie'nin Çilekli Kokteyl kısmı için:

1. Su, portakal, misket limonu suyu, agave suyu ve çilekleri verilen sırada hazneye ekleyin ve kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın ya da Orta hızda 50 saniye karıştırın.
3. Pina Colado'nun üzerine nazikçe ekleyerek bardakları doldurun. İçeceğiniz hazır!

Porsiyon: 4

1/2 orta boy muz
2 çorba kaşığı agave suyu (ya da bal veya akçaağaç şurubu)
1 tutam tuz
250 g donmuş ananas parçacıkları
120 ml su
1 Orta boy soyulmuş, yarıya bölünmüş portakal
1 çorba kaşığı taze misket limonu suyu
2 çorba kaşığı agave suyu (ya da bal veya akçaağaç şurubu)
200 g donmuş çilek
240 ml yağsız Hindistan cevizi sütü (kutu)



Soğuk & Sıcak orbalar

Hayal gücünüzü serbest bırakın ve muhteşem çorbalar yapın! Yüksek performanslı Blendtec cihazınızla tek bir dokunuşla sıcak çorba hazırlayabilirsiniz. Bu bölümde en popüler çorba tariflerimizi sizler için derledik. Siz de kolaylıkla kendi tariflerinizi üretmeye başlayabilirsiniz.



Soğuk Salatalık & Yoğurt Çorbası

1. Malzemeleri verilen sırada Wildside+ haznesine koyup kapağını kapatın. "Soup" düğmesine basın ya da Yüksek hızda 90 saniye karıştırın.
2. Servis etmeden önce iki saat buzdolabında bekletin.

Not: Bu çorbayı dilediğiniz tam tahıllı bisküviyle servis edebilirsiniz.

Porsiyon: 4

- 1/2 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1/4 demet kökleri temizlenmiş taze maydanoz
- 2 adet temizlenip yarıya bölünmüş yeşil soğan
- 1 çorba kaşığı taze limon suyu
- 500 ml sade yağsız yoğurt
- 2 büyük salatalık, soyulup dörde bölünmüş

Avokado Çorbası

1. Malzemeleri verilen sırada Wildside+ haznesine koyun.
2. Kapağını kapatıp "Soup" düğmesine basın
3. Soğutup servis edin.

Porsiyon: 6

- 1 litre tavuk suyu
- 10 g taze kişniş yaprağı
- 2 çorba kaşığı misket limonu suyu
- 250 ml süt
- 2 olgun avokado
- 25 g Serrano biberi
- 250 ml su



Çedarlı Karnabahar Çorbası

1. Soğan ve kerevizleri yumuşayıncaya kadar soteleyin. Sıvı malzemeleri, karnabaharı, tuz, karabiber ve hardalı ekleyip kaynatın.
2. Ateşi kısıp karnabahar yumuşayıncaya dek pişirmeye devam edin.
3. Ocaktan alıp biraz soğumaya bırakın.
4. Kevgir yardımıyla 4 fincan kadar sebzeyi ayırıp bir kenara koyun.
5. Peyniri ve çorbanın geri kalanını kepçe yardımıyla dik-katli bir biçimde hazneye ekleyip kapağını kapatın. "Sos" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.
6. Sebzeleri kremalı çorbayla karıştırıp maydanoz, çedar peyniri rendesi veya pastırma ile süsleyin.

Porsiyon: 8

- 1 1/2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 orta boy soğan, küp doğranmış
- 1 sap kereviz, küp doğranmış
- 500 ml az yağlı süt (ya da bir diğer tür süt)
- 500 ml tavuk suyu
- 250 ml su
- 1 baş karnabahar, çiçeklerine ayrılmış (yaklaşık 6 fincan)
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/2 çay kaşığı toz karabiber
- 2 çay kaşığı Dijon hardalı
- 120 g çedar peyniri



Körili Mısır Çorbası

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın.
2. "Soup" düğmesine basın.

Porsiyon: 3

1 adet konserve mısır
250 ml az yağlı süt
1 adet tavuk bulyon
1/2 çay kaşığı köri tozu

Körili Karnabahar Çorbası

1. Fırını önceden 220°C'ye ısıtın.
2. Karnabahar, soğan, yağ, köri tozu ve tuzu kızartma tavasına ekleyip 25 dakika kadar kavurun.
3. Suyu, baharatlı sebze tozu veya bulyonu, 3 fincan kavrulmuş karnabahar ve soğanı WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Speed Up" düğmesine basıp orta-yüksek hızda istenen kıvama ulaşınca dek karıştırın.
4. Her kaseye 1 fincan soğuk çorba koyup kavrulmuş sebzelerin geri kalanını ekleyin.
5. Dilerseniz doğranmış maydanozla süsleyin.

Porsiyon: 5

1 baş karnabahar
1 1/2 çay kaşığı köri tozu
2 çay kaşığı baharatlı sebze tozu veya bulyonu
1 çay kaşığı deniz tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan, 1/2 cm kalınlığında halka halka dilimlenmiş
750 ml su
1 çorba kaşığı doğranmış maydanoz (isteğe bağlı)

Spagetti Kabak Çorbası

1. Fırını önceden 200°C'ye ısıtın.

2. Spagetti kabağı uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Çatal yardımıyla tohumlarını çıkardıktan sonra kabuğunu çatala delin.

3. Kabak yarılarının üzerine 1 çorba kaşığı yağ sürün ve etli kısımları alta bakacak şekilde tepsiye yerleştirin.

4. Kabağın kurumasını engellemek için tepsiye 60 ml su koyun.

5. Kabak yumuşayınca dek 45-60 dakika kadar fırında pişirin. Pişmiş kabağın ½'sini ileride başka bir yemekte kullanmak için ayırın.

6. Bu arada havuç, kereviz ve soğanı WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın. Sebzeler doğranınca dek "Pulse" düğmesine birkaç kez basın.

7. Geniş bir tavada 1 çorba kaşığı yağı ısıtın. Havuç, kereviz ve soğanı ekleyip 2-3 dakika kadar soteleyin.

8. Ardından kekiği, tuz ve karabiberi ilave edin. Soğan yumuşayınca kadar 2-3 dakika kadar daha pişirin.

9. 240 ml su, havuç, kereviz ve soğanı WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Batters" düğmesine basın ya da Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.

10. Püre haline getirdiğiniz sebzeleri tekrar geniş tavaya alın. Bir kutu tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Bu arada kabağın bir yarısından etli kısmını çıkartın. İkinci kutu tavuk suyunu ve kabağı da WildSide+ haznesine ekledikten sonra kapağını kapatın. "Soup" düğmesine basın ya da Yüksek hızda 90-180 saniye kadar karıştırın.

11. Sebze püresinin bulunduğu tavaya ekleyerek karıştırın. Tatların birbiriyle özdeşleşmesi için birkaç dakika kaynatın.

Porsiyon: 6

1 adet havuç

1 sap kereviz

1/8 çay kaşığı kekik kurusu

1/8 çay kaşığı toz karabiber

1/4 çay kaşığı deniz tuzu

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet soğan

300 ml su

800 ml düşük sodyumlu tavuk

suyu

1 büyük Spagetti kabak



Soğuk Karpuz Çorbası

1. Malzemeleri verilen sırada WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın. "Soup" düğmesine basın ya da Yüksek hızda 90 saniye karıştırın.
2. Servis etmeden önce en az 2 saat soğutun.

Porsiyon: 4

900 g çekirdeksiz karpuz parçacıkları
60 ml soda
250 g yağsız vanilyalı yoğurt
½ limon suyu
1 çorba kaşığı agave suyu
Bir tutam zencefil
Bir tutam Hindistan cevizi

Fesleğenli Domates Çorbası

1. Tereyağını geniş bir sos tavaasında kahverengileşmeye başlayınca kadar ısıtın.
2. Tavuk suyu ve 480 ml domates suyu ekleyip karıştırın.
3. Kalan domates suyunu, küp domatesler ile fesleğen yapraklarını WildSide+ haznesine ekleyin. Kapağını kapatıp "Whole Juice" düğmesine basın.
4. Domates ve fesleğen karışımını sos tavaasına alıp 15-20 dakika kadar kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
5. yarı süt/yarı krema sos tavaasına alıp karıştırın.

Porsiyon: 6

2 çorba kaşığı tereyağı
250 ml tavuk suyu
10 taze fesleğen yaprağı
125 ml yarı süt/yarı krema, ısıtılmış
800 g domates
750 ml domates suyu



Ispanak Çorbası

1. Orta boy bir sos tavaşında yağı ısıtın; soğanı ekleyip yumuşayınca kadar soteleyin.
2. Ispanağı ekleyip tavanın ağzına kapak kapatın. Ispanak yaprakları yumuşayınca dek pişirin.
3. Tüm malzemeleri WildSide+ ya da FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın.
4. "Soup" düğmesine ya da "Hot veya "90" düğmelerine basın (istenen sıcaklığa ulaşmak için bu döngüyü iki kez tekrarlamak gerekebilir). Veyahut Yüksek hızda 90-180 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 2

- 1/8 çay kaşığı toz karabiber
- 60 g pişmiş beyaz fasulye
- 1/8 çay kaşığı köri tozu
- 120 g taze ıspanak
- 1/2 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı doğranmış soğan
- 250 ml sebze suyu

Kremalı Bal Kabağı Çorbası

1. Sarımsak ve soğanı yumuşayınca kadar yağda pişirin.
2. WildSide+ haznesine alın. Kalan tüm malzemeleri verilen sırada ekleyin.
3. Kapağını kapatıp "Soup" düğmesine basın ya da Yüksek hızda 90 saniye karıştırın.

Porsiyon: 6

- 1 çorba kaşığı Maskarpon peyniri
- 1/4 çay kaşığı köri tozu
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 250 g haşlanıp soyulmuş tatlı patates
- 170 g bal kabağı püresi
- 750 ml sebze suyu
- 1/4 orta boy, yemeklik doğranmış soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı



Sebze Türlüsü

1. Tereyağını sos tavasında ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayınca kadar soteleyin.
2. Sebze suyunu, 1 fincan mısır, karabiber, tuz, rezene tohumu ve pul biberi ekleyip kaynatın, ardından 10 dakika daha pişirmeye devam edin.
3. Çorbayı FourSide ya da WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın. "Soup" düğmesine basın.
4. Patatesi ekleyip "Pulse" düğmesine 5-7 kez veya istenen kıvama ulaşıncaya kadar basın.
5. Çorbayı sos tavasına geri alın, kalan mısır ve havuçları ekleyin. Mısır ve havuçlar yumuşayınca kadar pişirin.

Porsiyon: 4

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 1/4 çay kaşığı rezene tohumu
- 130 g donmuş havuç halkaları
- 250 g donmuş tane mısır
- 1 diş dörde bölünmüş sarımsak
- 1/8 çay kaşığı beyaz toz biber
- 1/4 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/2 orta boy yemeklik doğranmış soğan
- 130 g haşlanmış kırmızı patates
- 500 ml sebze suyu



Çedarlı Brokoli Çorbası

1. 600 g brokoli çiçekleri ile diğer malzemeleri WildSide+ ya da FourSide haznesine koyup kapağını kapatın. "Soup" düğmesine basın ya da Yüksek hızda 90-180 kadar karıştırın. Daha sıcak çorba için daha uzun süreyle çalıştırın.
2. Geri kalan 100 g brokoli çiçeklerini hazneye ekleyin. Kapağını kapatıp "Pulse" düğmesine 3-5 kez ya da brokoli çiçekleri istediğiniz boyuta gelinceye dek basın.

Porsiyon: 4

- 85 g irice doğranmış çedar peyniri
- 1/8 çay kaşığı toz karabiber
- 1/8 çay kaşığı Hindistan cevizi
- 1/4 çay kaşığı deniz tuzu
- 250 ml sebze suyu
- 250 ml su
- 700 g brokoli çiçekleri, buharda pişirilip bölünmüş



Gazpaço

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Soup" düğmesine basın.
2. Hemen servis edin ya da servis öncesi soğutun.

Porsiyon: 4

1 adet dörde bölünmüş biftek domatesi
1/2 soyulup dörde bölünmüş salatalık
1/2 yeşil dolmalık biber, göbeği ve çekirdekleri çıkarılmış
2 çorba kaşığı yeşil soğan
1/8 çay kaşığı toz karabiber
1/8 çay kaşığı acı sos
1/8 çay kaşığı deniz tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 soğan
400 ml domates suyu

Kremalı Patates-Pırasa Çorbası

1. Pırasaları biraz yumuşayınca kadar, yaklaşık 5 dakika yağda soteleyin.
2. Patatesi, sebze suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip patatesler yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika kaynatın.
3. Çorbayı kepçe yardımıyla FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
4. "Sauces" düğmesine basın ya da Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın. Tüm çorba karışınca kadar tekrarlayın ya da çorbaya hafif kıvam vermek için 2-3 fincan kadarını karıştırmadan bırakın.
5. Maydanozla süsleyin.

Porsiyon: 8

2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 litre sebze suyu
1 çay kaşığı deniz tuzu
1/2 çay kaşığı toz karabiber
15 g taze maydanoz
450 g pırasa, saplarından ayrılıp yemeklik doğranmış
900 g kırmızı patates, yemeklik doğranmış



Şeker Pancarı Çorbası

1. Yağı tavada ısıtın.
2. Soğan ve sarımsak ekleyip soğan yumuşayınca kadar soteleyin.
3. Tüm malzemeleri WildSide+ ya da FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Soup" düğmesine basın.

Porsiyon: 2

1 çay kaşığı Hindistan cevizi yağı
1 diş dörde bölünmüş sarımsak
1/4 çay kaşığı toz karabiber
250 ml az yağlı Hindistan cevizi sütü
1/4 yemeklik doğranmış soğan
3/4 çay kaşığı tuz
250 ml sebze ya da tavuk suyu
240 g buharda pişmiş şeker pancarı

Taze Kuşkonmaz Çorbası

1. Kuşkonmaz filizlerinin sert uçlarını kopartın.
2. Yumuşak uç kısımlarını keserek 1 çorba kaşığı limon suyunda bekletmek üzere kenara ayırın.
3. Geri kalan kuşkonmaz filizlerini yarıya bölün.
4. Yarıya bölünmüş kuşkonmaz filizlerini ve geri kalan malzemeleri verilen sırada FourSide ya da Wildside+ haznesine koyun. Kapağını kapatıp "Soup" düğmesine basın.
5. Kaselelere paylaştırmak ve marine edilmiş kuşkonmaz uçlarıyla süsleyin.

Porsiyon: 3

450 g kuşkonmaz
2 çorba kaşığı taze limon suyu
300 ml su
1/4 çay kaşığı kurutulmuş dereotlu
1/4 çay kaşığı kereviz tohumu
1/4 çay kaşığı deniz tuzu
1 diş sarımsak
60 g taze kaju, 2 saat suda bekletilip kurutulmuş



Ezmeler Sos, Dip Soslar &

Konuklarınıza aromalı dip soslar sunun – pişmemiş sebzeler, sandviç ya da lavaş üzeri ezme olarak ideal.

Dip sos tariflerimiz size, ailenize, konuklarınız ve arkadaşlarınıza ilham verirken diğer sos tariflerini de şenlendirecek!

Makarnanızı ev yapımı pesto sosla, veya yaratıcı ve mevsim sosla taçlandırmaya ne dersiniz? Türlü türlü malzemeye denemeler yapmaya hazır olun!



Guacamole

1. Misket limonu suyu, arpacık soğanı, sarımsak ve tuzu verilen sırada FourSide haznesine koyup kapağını kapatın. "Pulse" düğmesine 2-3 kez basın.
2. Avokado ve kişnişleri hazneye ekleyin. Kapağını kapatıp "Pulse" düğmesine 8-10 kez basın.
3. Karıştırma işlemini durdurarak plastik spatula yardımıyla malzemeleri bıçağa geri sıyırmamız gerekebilir.

Porsiyon: 7

- 3 çorba kaşığı taze sıkılmış misket limonu suyu
- 1 adet yarıya bölünmüş arpacık soğanı
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 3 olgun avokado, soyulup çekirdekleri çıkarılmış
- 15 g taze kişniş yaprağı



Mango Salsa

1. Malzemeleri WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın.
2. "Pulse" düğmesine 4-6 kez basıp çok fazla söndürmeden doğrayın.

Porsiyon: 10

- 10 g kişniş
- 1/2 yemeklik doğranmış kırmızı soğan
- 1 kırmızı biber, sapı ve çekirdeği çıkarılıp yemeklik doğranmış
- 2 mango, soyulup çekirdeği çıkarılmış
- 1/4 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/4 çay kaşığı toz kimyon



Kuru Domatesli Humus

1. Malzemeleri verilen sırada Twister haznesine koyup Twister kapağını kapatın.
2. Sos" düğmesine basın ve karıştırma esnasında kapağı saat yönünün tersine çevirin.

Porsiyon: 7

- 2 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1/4 çay kaşığı paprika
- 4 dilim kurutulmuş domates
- 2 çorba kaşığı tahin
- 1 kutu haşlanmış nohut (400 g)



Bademli Humus

1. Tüm malzemeleri verilen sırada Twister haznesine koyup Twister kapağını kapatın.
2. Bir elinizle Twister kapağını tutarken diğer elinizle de Düşük hızda karıştırın.
3. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin. 20 saniye sonra durun.

Not: Bu tariftten 1½ fincan çıkar.

Porsiyon: 6

- 125 g badem püresi
- 40 g haşlanmış nohut
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı taze limon suyu
- 2 çorba kaşığı tahin
- 1 diş dörde bölünmüş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/2 çay kaşığı toz kimyon



Kavurulmuş Kırmızı Biberli Humus

1. Kenara ayırdığınız nohut suyu da dahil olmak üzere malzemeleri verilen sırada Twister haznesine koyup Twister kapağını kapatın.
2. Bir elinizle Twister kapağını tutarken diğeriyle de "Dips" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Yüksek hızda 30 saniye karıştırın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.

Porsiyon: 9

- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı taze limon suyu
- 2 çorba kaşığı tahin
- 1 diş dörde bölünmüş sarımsak
- 140 g kavurulmuş kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/2 çay kaşığı toz kimyon
- 1/8 çay kaşığı Arnavut biberi
- 1 kutu haşlanmış nohut, suyu süzülmuş (400 g)
- Kenara ayırdığınız 3-4 çorba kaşığı nohut suyu

Kışnişli Kırmızı Biber Sos

1. Suyu, tatlı kırmızı biber sosunu, zencefil ve demirhindi sosunu verilen sırada FourSide haznesine koyun. Kapağını kapatıp "Pulse" düğmesine 4-6 kez basın.
2. Kışniş yapraklarını hazneye koyup kapağını kapatın. "Pulse" düğmesine 3-5 kez ya da kışniş yaprakları ırice doğranıncaya kadar basın.

Porsiyon: 8

- 40 g taze kışniş yaprağı
- 125 ml tatlı kırmızı biber sosu
- 2 çay kaşığı demirhindi sosu
- 60 ml su
- 2 çay kaşığı soyulmuş taze zencefil



Salsa

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyup kapağını kapatın.
2. "Pulse" düğmesine 5-7 kez basın.

Not: Fırında mısır unlu lavaş cipsi pişirmek için öncelikle lavaşları sekize bölün. Pişirme spreyi sıktıktan sonra tuz, kimyon ve kırmızı biberi veya dilediğiniz baharat karışımını serpiştirin. 175°C'de 6 dakika fırınlayın. Spatula yardımıyla cipsleri ters çevirdikten sonra üzerleri kızarıp altın rengine dönünceye kadar 5-8 dakika kadar daha pişirin.

Porsiyon: 9

200 g küp doğranmış, suyu süzülmemiş domates
20 g taze kişniş yaprağı
1 çorba kaşığı taze misket limonu suyu
1 diş dörde bölünmüş sarımsak
1/4 çay kaşığı toz kimyon
1/2 çay kaşığı deniz tuzu
2 çorba kaşığı soğan
100 g kutu yeşil acı biber, suyu süzülmemiş



Vegan Peynir Sos

1. Patates ve havuçları sos tavasına alıp üzerlerini geçinceye dek su ekleyin.
2. Kaynadıktan sonra ocağın altını orta-düşük hıza düşürüp yumuşayınca kadar pişirin. Patateslerin yumuşaması 10-20 dakika sürecektir. (Peynirli makarna yapacaksınız bir yandan da makarnayı haşlayın.)
3. Patates ve havuçların suyunu süzün veya kevgir yardımıyla tavadan alarak FourSide ya da WildSide+ haznesine koyun. Geri kalan malzemeleri de ekleyip kapağını kapatın.
4. "Dips" düğmesine basın ya da Orta hızda 25 saniye karıştırın.
5. Bekletmeden servis edin.

Porsiyon: 6

250 g soyulup küp doğranmış patates
130 g doğranmış havuç
1 çay kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı Dijon hardalı
1 çay kaşığı soya sosu
3/4 çay kaşığı sarımsak tozu
1/2 çay kaşığı soğan tozu
1/2 çay kaşığı paprika
1/2 çay kaşığı deniz tuzu
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Körili Kayısı Sos

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide haznesine ekleyin.
2. Kapağını kapatıp "Sauces" düğmesine basın.

Not: Daha ekşimsi ve düşük-kalorili olması için mayonez yerine sade yoğurt kullanabilirsiniz.

Porsiyon: 10

400 g suyu süzülmüş kayısı
1 çay kaşığı köri tozu
1 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı mayonez



Pancarlı Humus

1. Tüm malzemeleri Blendtec cihazınıza koyup yumuşayınca dek karıştırın.
2. Tercihe göre üzerine biraz zeytinyağı gezdirip, keçi peyniri ve biraz tuz serpiştirerek servis edin.

Porsiyon: 7

- 1 kutu haşlanmış nohut (400 g)
- 1 kavrulmuş şeker pancarı
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tahin
- 2 çorba kaşığı keçi peyniri + biraz da süslemek için
- 60 ml zeytinyağı
- 1 tutam tuz ve karabiber

Kolay Pizza Sos

1. Tüm malzemeleri verilen sırada WildSide+, FourSide ya da Mini WildSide haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Dips" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.

Not: Hava geçirmeyen bir kap ya da kilitli plastik poşet içinde buzdolabında 1 haftaya, derin dondurucuda 2-3 haftaya kadar saklanabilir.

Porsiyon: 4

- 150 g domates salçası
- 400 g haşlanmış, suyu süzölmüş (İtalyan tarzı) domates
- 1 diş irice doğranmış sarımsak
- 1 çorba kaşığı İtalyan baharatı



Vegan Fesleğenli Avokado Sos

1. Malzemeleri FourSide haznesine koyup kapağını kapatın.
2. "Sos" düğmesine basın ya da Orta ila Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.

Porsiyon: 5

5 g taze fesleğen yaprağı
1 orta boy olgun avokado,
yarıya bölünüp çekirdekleri
çıkarılmış, 2 1/2 çorba kaşığı
limon suyu (yarım limon kadar)
1/2 çay kaşığı deniz tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı su
2 çay kaşığı maya
1/4 çay kaşığı toz karabiber
(isteğe bağlı)
1 diş soyulup dörde bölünmüş
sarımsak



Avokado Aioli

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide haznesine (WildSide+ haznesi kullanacaksanız malzemeleri 2 katına çıkarın) koyup kapağını kapatın.
2. "Sauces" düğmesine basın ya da Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.

Not:

Avokadolu Wasabi Sos:For Avocado Wasabi Sauce, follow Avokadolu Wasabi Sos için yukarıdaki yönergeyi uygulayıp, karıştırmadan önce hazneye ½ çay kaşığı wasabi tozu ekleyin.

Porsiyon: 8

- 125 g yoğurt
- 1 çorba kaşığı taze misket limonu suyu
- 1/4 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/8 çay kaşığı toz karabiber
- 1 büyük olgun avokado, soyulup çekirdeği çıkarılmış
- 1 diş dörde bölünmüş sarımsak

Bal Kabaklı Makarna Sosu

1. Geniş sos tavaasında yağı kızartın.
2. Soğan, domates, sarımsak, karabiber, tuz, adaçayı, fesleğen ve keklikotunu tavaya koyup soğanlar yumuşayınca kadar pişirin.
3. Kalan malzemeleri sos tavaasına alıp karışım yeterince ısınincaya kadar pişirmeye devam edin.
4. Tüm malzemeleri FourSide ya da WildSide+ haznesine alın. Kapağını kapatıp "Sauces" düğmesine basın.
5. Makarnayla birlikte servis edin.

Porsiyon: 6

- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 1/2 çay kaşığı kurutulmuş keklikotu
- 1/2 çay kaşığı taze fesleğen
- 1/2 çay kaşığı taze adaçayı
- 2 diş sarımsak
- 3/4 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/2 fincan süt
- 1/4 yemeklik doğranmış soğan
- 225 g bal kabağı püresi
- 2 adet yemeklik doğranmış Roma domatesi



Klasik Pesto Sos

1. Zeytinyağı, sarımsak ve fesleğeni verilen sırada Twister haznesine yerleştirip fesleğen yapraklarını yağa batırın.
2. Kalan malzemeleri verilen sırada ilave ederek Twister kapağını kapatın.
3. Bir elinizle Twister kapağını tutarken diğeriyle de istenen kıvama ulaşınca kadar aralıklı olarak "Pulse" düğmesine basın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.

Porsiyon: 7

- 60 ml zeytinyağı
- 1 diş irice doğranmış sarımsak
- 40 g taze fesleğen yaprağı
- 30 g Parmesan peyniri rendesi
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/8 çay kaşığı toz karabiber
- 1/4 fincan dolmalık fıstık

Cevizli Maydanozlu Pesto Sos

1. Yağ, limon suyu ve maydanozu FourSide haznesine ekleyip maydanozu yağa batırın. Kapağını kapatıp "Pulse" düğmesine 6-8 kez veya maydanoz irice doğranıncaya dek basın.
2. Kalan malzemeleri ekleyerek kapağı kapatın. "Pulse" 6-8 kez ya da istenen kıvama ulaşınca dek basın.

Porsiyon: 8

- 60 ml zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı taze limon suyu
- 3 1/2 parça limon kabuğu rendesi
- 30 g Parmesan peyniri rendesi
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 40 g maydanoz yaprağı
- 60 g kızarmış ceviz



Kekikli Böğürtlen Sos

1. Malzemeleri FourSide ya da WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın. "Batters" düğmesine basın ya da Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.
2. Buzdolabında üç haftaya kadar saklanabilir.

Not: Bu tariftten yaklaşık 800 gram çıkar

Porsiyon: 56

- 300 gr böğürtlen
- 100 gr yaban mersini
- 300 gr bal
- 1 çay kaşığı taze kekik
- 1 pkg. toz pektin



Badem Ezmesi

1. Bademleri Twister haznesine koyup kapağını kapatın.
2. Bir elinizle kapağı tutarken diğeriyle Orta ila Orta-Yüksek hızda çalıştırın.
3. Karıştırma esnasında kapağı saat yönünün tersine çevirin. 50 saniye kadar çalıştırın.
4. Tat vermek için tuz ekleyin.

Porsiyon: 7

- 200 gr kavurulmuş kuru badem

Not: Bu tarifi taze bademle deneyecekseniz 200 g taze bademi 1-2 çorba kaşığı badem yağıyla Orta-Yüksek hızda, yumuşak ve kremi kıvam elde edinceye dek



Kakaolu Badem Ezmesi

1. Malzemeleri verilen sırada Twister haznesine koyup Twister kapağını kapatın.
2. Bir elinizle Twister kapağını tutarken diğeriyle Orta ila Orta-Yüksek hızda çalıştırın. Karıştırma esnasında Twister kapağı saat yönünün tersine çevirerek 40 saniye çalıştırın.

Porsiyon: 7

- 2 çorba kaşığı kakao veya kakao tozu
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1/8 çay kaşığı deniz tuzu
- 175 g kavurulmuş tuzsuz badem
- 2 çorba kaşığı tatlandırılmamış Hindistan ceviz tozu



Tarçınlı Ballı Ezme

1. Tüm malzemeleri verilen sırada Twister haznesine koyup Twister kapağını kapatın. Karıştırma esnasında Twister kapağı saat yönünün tersine çevirerek orta-düşük hızda 5-7 saniye çalıştırın.
2. Hemen servis edin veya hava geçirmez bir kapta 3 haftaya kadar saklayın (tabi kalırsa!).
3. Buzdolabından çıkardıktan sonra servis etmeden önce ezmenın biraz yumuşamasını bekleyin.

Porsiyon: 28

- 1 1/2 çay kaşığı toz tarçın
- 170 g bal
- 225 g yumuşak tereyağı
- 60 g pudra şekeri



Nutella Aşkı

1. Hindistan cevizi yağı ve fındıkları hazneye ekleyip kapağını kapatın.

2. Düşük hızda 15 saniye, ardından yüksek hızda 35 saniye karıştırın (toplam çalıştırma süresi 50 saniye oluncaya dek). Karışımı haznenin ortasına doğru karıştırarak kapağını kapatın.

Porsiyon: 1 kase

135 g kızarmış fındık
50 ml eritilmiş Hindistan cevizi yağı
30 g kakao
1 çay kaşığı vanilya
65 g pudra şekeri

3. Orta hızda 50 saniye çalıştırın. Karıştırıp kapağını kapatın ve bu döngüyü iki kere daha tekrarlayın.

4. Kakao, vanilya ve pudra şekerini hazneye koyup kapağını kapatın. Orta hızda 50 saniye çalıştırın.

5. Hava geçirmez bir kap içinde buzdolabında 4-6 hafta kadar saklayabilirsiniz. Servis etmeden önce oda sıcaklığına getirin.

*Not: Fındıkları kızartmak için fırını önceden 175°C'ye ısıtın. Fındıkları ince bir fırın tepsisine yayararak üzerleri kızarıncaya dek yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Eşit şekilde pişmeleri için fındıkları fırına attıktan 4-5 dakika sonra karıştırın. Pişmiş fındıkları temiz bir mutfak havlusuna alıp elinizle ileri geri ovarak fındık kabuklarının soyulmasını sağlayın.



Soğuk Kayısı Reçeli

1. Kayıların yarısını, tüm suyu ve şekeri WildSide+ haznesine ekleyin. Kapağını kapatıp "Sauces" düğmesine basın.

2. 5 dakika bekleyin. Kayıların kalan yarısını hazneye ekleyin. Kapağını kapatıp "Pulse" düğmesine 4-6 kez basarak kayıları ezin.

3. Limon suyu ve pektini hazneye ekleyin. Kapağını kapatıp "Pulse" düğmesine 1-2 kez basın. 5 dakika dinlendirin.

4. Dondurulmaya uygun temiz plastik ya da cam kavanozlara koyup kapağını kapatın.

5. Kavanozları 24 saat ya da kıvamını buluncaya dek buzdolabında tutun.

6. 3 haftaya kadar buzdolabında, 1 yıla kadar dondurucuda saklanabilir.

Not: Bu tariftten 6 (225 g) kavanoz çıkar.

Porsiyon: 100

450 g kayısı

500 g toz şeker

80 ml su

2 çorba kaşığı taze limon suyu

85 g sıvı pektin



Soğuk Çilek Reçeli

1. Çileklerin ½'sini ve tüm şekeri WildSide+ haznesine ekleyin.
2. Kapağını kapatıp "Sauces" düğmesine basın. Karışımı 5 dakika dinlendirin.
3. Çileklerin kalan ½'sini ekleyip kapağı kapatın. "Pulse" düğmesine 4-6 kez basıp çilekleri ezin.
4. Limon suyu ve pektini ekleyin. Kapağı kapatıp "Pulse" düğmesine 1-2 kez basın.
5. Reçeli 5 dakika bekletin. Temiz plastik kaplara veya dondurulmaya uygun cam kavanozlara paylaşın.
6. 24 saat ya da kıvamını buluncaya dek buzdolabında tutun. 3 haftaya kadar buzdolabında, 1 yıla kadar derin dondurucuda saklanabilir.

Porsiyon: 80

900 g donmuş çilek,
saplarından ayıklanmış
400 g toz şeker
2 çorba kaşığı taze limon suyu
85 g sıvı pektin



Salata & Marine Soslar

En sevdiğiniz salataları aromatik salata soslarla servis edin. İster meyveli, ister çeşnili ya da baharatlı: salata ve marine soslar çeşit çeşit. Blendtec cihazınızla tek bir dokunuşla kendi tariflerinizi yaratın!



Dijon-Akçaağaç Salata Sosu

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyin.
2. Kapağını kapatıp "Dressings" düğmesine basın ya da Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.

Porsiyon: 18

- 120 ml zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı Dijon hardalı
- 120 ml balzamik sirke
- 60 ml akçaağaç şurubu
- 120 g yoğurt (sade veya vanilyalı)

Sezar Sos

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide haznesine koyup kapağını kapatın.
2. Dressings" düğmesine basın ya da Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.

Not: Çiğ veya az pişmiş yumurta ya da yumurta ürünleri tüketimi gıda kaynaklı hastalıkları tetikleyebilir. Riski azaltmak için pastörize yumurta tercih edin.

Porsiyon: 14

- 240 ml zeytinyağı
- 60 ml su
- 2 çorba kaşığı taze limon suyu
- 1 çorba kaşığı beyaz şarap sirkesi
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı Worcestershire sos
- 1 çay kaşığı Dijon hardalı
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1 büyük yumurta sarısı
- 2 diş sarımsak
- 22 g Parmesan peyniri rendesi



Yaban Mersinli Salata Sosu

1. Yaban mersinleri ile yarım mandalina (veya portakal) suyunu küçük bir tencerede orta ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısarak, tüm yaban mersinleri patlayıp suyu yoğunlaşınca dek 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ateşten alıp 5 dakika kadar soğumaya bırakın.

2. Pişmiş yaban mersinlerini, zeytinyağı, bal, kalan yarım mandalina (veya portakal), sirke, kekik, tuz ve karabiberi WildSide+ veya Twister haznesine ekleyin. Orta-yüksek hızda (8. Seviye) 30 saniye kadar veya sos pürüzsüz bir kıvamda ulaşınca dek çalıştırın. Yeşil salatalarda veya soğuk arpa şehriye veya kinoa tahıllı salatalarda kullanabilirsiniz. Bu tariftten yaklaşık 250 ml çıkar. Bir haftaya kadar buzdolabında saklanabilir.

Porsiyon: 15

50 g taze yaban mersini
1 mandalina veya küçük portakal, yarıya bölünmüş
85 g bal
2 çorba kaşığı saf sızma zeytinyağı
1 çorba kaşığı beyaz şarap sirkesi
1 çorba kaşığı taze kekik yaprağı
½ çay kaşığı deniz tuzu taze öğütülmüş karabiber

Kremalı Limonlu Salata Sosu

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyup kapağını kapatın. "Dressings" düğmesine basın veya Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.

2. Dilediğiniz yeşil salata üzerinde servis edin.

Porsiyon: 20

500 g yağsız sade yoğurt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 misket limonu kabuğu rendesi ve suyu
2 çay kaşığı kırmızı şarap sirkesi
1 avuç kişniş
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı toz şeker
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber



Soğan, Havuç & Susamlı Salata Sosu

1. Zeytinyağı hariç tüm malzemeleri WildSide+ veya FourSide haznesine koyup kapağını kapatın.
2. "Dressings/Batters/Dips/Sauces" düğmesine basın veya Orta ila Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.
3. Düşük hızda çalıştırmaya başlatın. Plastik kapağın ağzına yakın yerden yavaş ve düzgün bir şekilde yağı ekleyin (yaklaşık 20 saniye boyunca). İstenen sıvı kıvam elde edildiğinde karıştırma işlemini bitirin.

Porsiyon: 20

- 1/2 orta boy havuç
- 1 diş sarımsak
- 60 ml soya sosu
- 50 g toz şeker veya diğer bir tür tatlandırıcı
- 250 ml zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı beyaz susam tohumu
- 1/2 beyaz soğan
- 7 çorba kaşığı pirinç sirkesi

Zencefilli Çilek Sos

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Dressings" düğmesine basın veya Orta-Düşük hızda 30 saniye çalıştırın.

Porsiyon: 12

- 3 çorba kaşığı taze misket limonu suyu
- 250 g donmuş çilek
- 2 çorba kaşığı bal
- 1 çorba kaşığı soyulmuş taze zencefil



Limonlu Kişnişli Marine Sos

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyup kapağını kapatın.
2. "Sauces/Dips" düğmesine basıp Orta ila Orta-Düşük hızda 25-30 saniye kadar karıştırın.

Porsiyon: 10

- 2 diş sarımsak
- 2 parça kırmızı soğan
- 4 adet misket limonu, soyulup yarıya bölünmüş
- 60 ml kanola yağı
- 1 çorba kaşığı bal
- 10 g taze kişniş yaprağı
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1/4 çay kaşığı kurutulmuş keklikotu

Kızarmış Kırmızı Biberli Sos

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide haznesine koyun.
2. Kapağını kapatıp "Dressings" düğmesine basın.

Not: Kırmızı biberleri kızartmak için fırının üst ızgarasını önceden ısıtın. Biberleri fırın kağıdının üzerine yerleştirip 4-6 dakika, ya da biberler kararınca dek pişirin. Ters çevirip tekrar ızgaraya yerleştirin. Biberlerin her yanı kızarınca kadar bu işlemi tekrarlayın. Biberleri fırından çıkardıktan sonra kapalı bir kap içine alarak 15 dakika bekleyin. Buharda yumuşayan biber kabuklarını nazikçe soyun. Kullanmadan önce kırmızı biberlerin göbeğini ve çekirdeklerini çıkarın.

Porsiyon: 10

- 60 ml zeytinyağı
- 60 ml su
- 3 çorba kaşığı beyaz saf sirke
- 2 adet kavrulmuş kırmızı biber, göbeği ve çekirdekleri çıkarılmış
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/8 çay kaşığı tütülenmiş paprika
- 1/8 çay kaşığı Arnavut biberi



Kırmızı Et Marine Sos

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyun. Orta hızda 10 saniye karıştırın.
2. Favori rostonunuzu 1 gece önceden ya da bifteğinizi 1 saat boyunca buzdolabında marine edip normal bir şekilde pişirin.

Porsiyon: 20

- 50 ml balzamik sirke
- 60 ml Worcestershire sos
- 60 ml zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı deniz tuzu
- 6 diş sarımsak
- 1 adet yemeklik doğranmış sarı soğan
- 1 çay kaşığı kekik kurusu
- 350 g sebze suyu

Kayısıli Portakallı Salata Sosu

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide veya WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın.
2. "Dressings" düğmesine basın veya Orta Düşük hızda 30 saniye karıştırın.
3. Hemen servis edin veya hava geçirmez bir kap içinde buzdolabında saklayın.

Porsiyon: 12

- 60 ml portakal suyu
- 60 ml beyaz şarap sirkesi
- 60 ml üzüm çekirdeği yağı
- 150 g taze kayısı, yarıya bölünmüş, çekirdekleri çıkarılıp soyulmuş
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1/4 çay kaşığı toz karabibe
- 3 çorba kaşığı toz şeker

Haşhaşlı Salata Sosu

1. Greyfurt suyu, yağ, bal, portakal kabuğu rendesi, çilek ve hardalı FourSide haznesine koyun. Kapağını kapatıp "Dressings" düğmesine basın.
2. Kapağı açıp ksantan sakızı ekleyin. "Pulse" düğmesine 3-5 kez veya sos biraz daha akışkan hale gelinceye dek basın.
3. Haşhaş tohumunu ekleyip "Pulse" düğmesine 2-3 kez daha basın.

Porsiyon: 10

- 175 ml greyfurt suyu
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı bal
- 1 1/2 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 1/2 çay kaşığı greyfurt rendesi
- 2 donmuş çilek, sapları ayıklanmış
- 1/2 çay kaşığı hardal tozu
- 1/8 çay kaşığı ksantan sakız
- 2 çay kaşığı haşhaş tohumu

Bloody Mary Sos

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Dressings" düğmesine basın.

Porsiyon: 14

- 60 ml turşu suyu
- 180 ml düşük sodyumlu domates suyu
- 60 ml zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı taze limon suyu
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1 çorba kaşığı kara turp
- 1 çorba kaşığı Worcestershire sos
- 1/4 çay kaşığı kereviz tohumu
- 1/4 çay kaşığı kurutulmuş dereotu
- 30 ml turunc votkası (isteğe bağlı)



Dondurma & Donuk Tatlılar

Yaz günlerinde ferahlatıcı bir dondurmadan daha iyi ne olabilir ki? Buz makineniz olmadan da Blendtec cihazınızla birbirinden lezzetli dondurma ve donuk tatlılar yapabilirsiniz!

Bu bölümde en sevilen dondurma çeşitlerini bir araya getirdik. İster tatlı, ister meyveli veya çikolatalı aradığınız tarif burada!



Yaban Mersinli Dondurma

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyup kapağını kapatın.
2. "Ice Cream" düğmesine basın veya Düşük hızda 15 saniye, ardından Orta Yüksek hızda 30 saniye karıştırın.

Not: Karıştırma işlemi yeterli gelmediği takdirde istenen kıvama ulaşıncaya dek "pulse" düğmesine birkaç kez basın.

Porsiyon: 5

90 ml yarı süt/yarı krema
60 ml yoğunlaştırılmış süt
1/2 çay kaşığı vanilya
1/4 çay kaşığı taze limon suyu
130 g donmuş yaban mersini
14 yağlı süt küpü (yaklaşık 1 kalıp donmuş süt)

Kişnişli Ananaslı Dondurma

1. Malzemeleri FourSide veya WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın veya Orta hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.
3. Karışımı dondurma kalıplarına döküp 8 saat dondurun.

Porsiyon: 9

1/2 muz
3 çorba kaşığı kişniş
250 ml Hindistan cevizi suyu
2 çorba kaşığı taze misket limonu suyu
250 g donmuş ananas parçacıkları
2 çorba kaşığı agave suyu (veya diğer bir tür tatlandırıcı)



Muz Rüyası

1. Muzları soyup dörde bölün. Donmuş muz parçacıklarını Twister haznesine koyup Twister kapağını kapatın.
2. Bir elinizle Twister kapağını tutarken diğeriyle de "Speed Up" düğmesine basıp orta-yüksek hıza çıkartın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye dek çalıştırın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.

Porsiyon: 3

2 muz, dörde bölünüp dondurulmuş

Not: Donmuş muzların bir kısmı yerine çilek, ananas veya mango gibi bir başka donmuş meyve kullanabilirsiniz.

Limonlu Dondurma

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyup kapağını kapatın.
2. "Ice Cream" düğmesine basın veya Düşük hızda 15 saniye, ardından Orta Yüksek hızda 30 saniye karıştırın.

Not: Karıştırma işlemi yeterli gelmediği takdirde istenen kıvama ulaşıncaya dek "pulse" düğmesine birkaç kez basın.

Porsiyon: 5

90 ml yarı süt/yarı krema
90 ml yoğunlaştırılmış süt
1/2 çay kaşığı vanilya
90 ml taze limon suyu
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
14 yağlı süt küpü (yaklaşık 1 kalıp donmuş süt)



Frozen Sıcak Çikolatalı Dondurma

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyup kapağını kapatın. "Ice Cream" düğmesine basın veya Düşük hızda 15 saniye, ardından Orta Yüksek hızda 30 saniye karıştırın.

Not: Karıştırma işlemi yeterli gelmediği takdirde istenen kıvama ulaşincaya dek "pulse" düğmesine birkaç kez basın.

Porsiyon: 5

90 ml yarı süt / yarı krema
60 ml yoğunlaştırılmış süt
1/2 çay kaşığı vanilya
1/4 çay kaşığı taze limon suyu
14 yağlı süt küpü (yaklaşık 1 kalıp donmuş süt)
30 g sıcak çikolata karışımı



Sütsüz Çilekli Dondurma

1. Malzemeleri verilen sırada Twister haznesine koyup Twister kapağını kapatın.
2. Twister kapağını tutarak Yüksek hızda 40-50 saniye kadar veya pürüzsüz bir kıvama ulaşincaya dek karıştırın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.

Porsiyon: 2

60 ml Hindistan cevizi sütü
2 1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 çay kaşığı taze limon suyu
225 g donmuş çilek



Kayısılı Dondurma

1. Kayısıları, şeker ve limon suyunu FourSide veya WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın.
2. "Batters" düğmesine basın veya Orta ila Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.
3. Buz küplerini hazneye koyarak kapağını kapatın.
4. "Ice Cream" düğmesine basın veya 15 saniye Düşük hızda, ardından 30 saniye Orta ila Orta-Yüksek hızda karıştırın.
5. Yeterince soğuk bir kıvam elde edilmediyse karışımı karıştırdıktan sonra 1 fincan daha buz ekleyip kapağı kapatın. Buz kırılıp istenen kıvama ulaşınca dek Orta hızda karıştırın.

Porsiyon: 10

500 g çekirdekleri çıkarılmış kayısı
100 g toz şeker veya diğer bir tür tatlandırıcı
1/2 çay kaşığı taze limon suyu
25 buz küpü

Not: Karıştırma işlemi yeterli gelmediği takdirde istenen kıvama ulaşınca dek "pulse" düğmesine birkaç kez basın.



Pina Colada Dondurma

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyup kapağını kapatın. "Ice Cream" düğmesine basın veya Düşük hızda 15 saniye, ardından Orta Yüksek hızda 30 saniye karıştırın.

Not: Karıştırma işlemi yeterli gelmediği takdirde istenen kıvama ulaşincaya dek "pulse" düğmesine birkaç kez basın.

Porsiyon: 7

60 yarı süt/yarı krema
90 ml yoğunlaştırılmış süt
1/2 çay kaşığı vanilya
1/4 çay kaşığı taze limon suyu
40 g taze Hindistan cevizi tozu
60 g donmuş ananas parçacıkları
14 yağlı süt küpü (yaklaşık 1 kalıp donmuş süt)



Çilekli Portakallı Yoğurt Aşkı

1. Tüm malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın. "Batters" düğmesine basın veya Orta Düşük hızda 30 saniye karıştırın.
2. Karışımı buz kalıplarına döküp dondurma çubuklarını içine batırıp katılaşıncaya kadar dondurun.

Porsiyon: 12

250 ml portakal suyu
200 g çilek
180 ml az yağlı vanilyalı yoğurt
2 çorba kaşığı toz şeker



Mangolu Dondurma

1. Malzemeleri verilen sırada FourSide ya da WildSide+ haznesine ekleyip kapağını kapatın.
2. "Smoothie" düğmesine basın veya Düşük hızda 10 saniye, ardından Orta ila Orta-Düşük hızda 40 saniye karıştırın.
3. Karışımı buz kalıplarına döküp dondurma çubuklarını içine batırıp katılaşıncaya kadar (yaklaşık 4-6 saat) dondurun.

Porsiyon: 8

250 ml portakal suyu
2 çorba kaşığı bal (isteğe bağlı)
2 çay kaşığı soyulmuş taze zencefil
250 g mango parçacıkları, taze
veya buz çözülmüş



Naneli Çikolata Parçacıklı Dondurma

1. İlk yedi malzemeyi verilen sırada hazneye koyup kapağını kapatın. "Ice Cream" düğmesine basın veya Düşük hızda 15 saniye, ardından Orta Yüksek hızda 30 saniye karıştırın.

Not: Karıştırma işlemi yeterli gelmediği takdirde istenen kıvama ulaşınca dek "pulse" düğmesine birkaç kez basın. Çikolata parçacıkları için de "Pulse" düğmesini kullanın.

Porsiyon: 6

60 ml yarı süt/yarı krema
90 ml yoğunlaştırılmış süt
1/2 çay kaşığı vanilya
1/4 çay kaşığı taze limon suyu
14 yağlı süt küpü (yaklaşık 1 kalıp donmuş süt)
30 g çikolata parçacığı
1 çay kaşığı nane özütü
1 avuç kuzu ıspanak (yaklaşık 8 gram)



Kurabiyeli Dondurma

1. İlk beş malzemeyi hazneye koyup kapağını kapatın.
2. "Ice Cream" düğmesine basın veya Düşük hızda 15 saniye, ardından Orta Yüksek hızda 30 saniye karıştırın.

Not: Karıştırma işlemi yeterli gelmediği takdirde istenen kıvama ulaşıncaya dek "pulse" düğmesine birkaç kez basın. Kurabiye hamuru için de "Pulse" düğmesini kullanın.

Porsiyon: 6

60 ml yarı süt/yarı krema
90 ml yoğunlaştırılmış süt
1/2 çay kaşığı vanilya
1/4 çay kaşığı taze limon suyu
6 çorba kaşığı kurabiye hamuru
14 yağlı süt küpü (yaklaşık 1 kalıp donmuş süt)



Pasta & Tatlılar

Ekmek, pasta, tatlı veya tuzlu – lezzetli ikramlıklar bu bölümde! Blendtec cihazınızla lezzetli ekmekler, muffin veya pizza hamuru hazırlayın. Çikolatalı mus veya düşük kalorili enerji toplarını da kolaylıkla hazırlayabilirsiniz!



Yoğun Çikolatalı Unsuz Muffin

1. Fırını önceden 175°C'ye ısıtın.
2. Muffin tepsisine muffin kaplarını dizin. Blendtec cihazınızla muz, yumurta, fıstık ezmesi, kakao, bal, vanilya ve karbonatı bir araya getirin.
3. "Dips" düğmesine basın veya Orta ila Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın.
4. Bitter çikolata ve fıstık ezmesini elle karıştırın.
5. Karışımı kaplara döküp üzerlerine sütlü çikolata parçacıklarını serpiştirin.
6. Önceden ısıtılmış fırında 20-35 dakika veya ortası katılaşıncaya dek pişirin.

Porsiyon: 14

- 2 adet olgun muz
- 2 yumurta
- 250 g fıstık ezmesi
- 30 g bitter kakao
- 170 g çiğ bal veya agave suyu
- 4 çay kaşığı vanilya
- 1 çay kaşığı karbonat
- 75 g fıstık ezmesi parçacıkları
- 75 g bitter çikolata parçacıkları
- 75 g sütlü çikolata parçacıkları

Kabaklı Çikolatalı Mini Kek

1. Fırını önceden 175°C'ye ısıtın.
2. Elma sos, tereyağı, yumurta, vanilya, şeker, kakao ve sakız kabağını WildSide+ haznesine koyun. Kapağını kapatıp "Batters" düğmesine basın.
3. Un, tuz ve karbonatı hazneye ekleyin. Kapağı kapatıp "Pulse" düğmesine 4-6 kez veya unun tamamı malzemelerle özdeşleşinceye kadar çalıştırın.
4. Yağladığınız 23 x 33-cm fırın tepsisine döküp 25-30 dakika pişirin.
5. Fırından çıkarın. Dilerseniz çikolata parçacıklarıyla süsleyin.

Porsiyon: 20

- 60 g elma sos
- 55 g erimiş tereyağı
- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı vanilya
- 300 g toz şeker
- 50 g bitter kakao
- 1 adet orta boy sakız kabağı, temizlenip uzunlamasına yarıya bölünmüş
- 240 g çok amaçlı un
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 1/2 çay kaşığı karbonat
- 35 g çikolata parçacıkları (süslemek isteğe bağlı)



Nutellalı Cheesecake

1. Fırını önceden 160°C'ye ısıtın.
2. Lifli bisküvileri hazneye koyup kapağını kapatın. İnce kırıntı elde edinceye dek "Pulse" düğmesine 6-8 kez basın.
3. Kapağını kapatıp karıştırın. Erimiş tereyağı ve suyu hazneye ekleyip kapağını kapatın. "Pulse" düğmesine 3-5 kez basın.
4. Elde ettiğiniz karışımı 23 cm kelepçeli kalıba yayın.
5. Yumurta, vanilya, az yağlı krem peynir, erimiş çikolata ve Nutellayı temiz bir hazneye koyup kapağını kapatın.
6. "Batters" düğmesine iki kez veya pürüzsüz ve kremi bir sulu hamur elde edinceye dek basın (Blendtec cihazınızda "Batters" düğmesi yoksa Orta hızda 50 saniye veya pürüzsüz ve kremi bir sulu hamur elde edinceye dek çalıştırın.)
7. Bu karışımı da tabanın üzerine dökün.
8. 45-55 dakika veya ortası neredeyse katılaşınca dek pişirin.
9. Soğumasını bekleyip keki kelepçeden çıkarın. Servis etmeden önce 4 saat buzdolabında bekletin. Servise hazır olduğunda ganaş sosunu hazırlayın.

Porsiyon: 16

- 8 adet lifli bisküvi
- 2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 1 çorba kaşığı su
- 4 büyük yumurta
- 1 çay kaşığı vanilya
- 100 g toz şeker
- 900 g az yağlı krem peynir
- 100 g bitter çikolata parçacıkları
- 225 g Nutella
- 120 ml krem şanti
- 150 g bitter çikolata parçacıkları

Ganaş Sos

- 120 g krem şanti
- 150 g az şekerli çikolata parçacıkları

Çikolata parçacıklarını ısıya dayanıklı kaseye koyun.

Küçük bir sos tavasında kaynayınca dek orta kremayı ateşte pişirin.

Kremayı ocaktan alıp çikolata parçacıklarının üzerine dökün. Karıştırmadan önce yaklaşık 3 dakika kadar sıcak kremanın çikolatayı eritmesini bekleyin.

Karışım özdeşleşinceye dek karıştırıp kenarlarından taşacak şekilde cheesecake'in üzerine dökün,



Buttermilk (Ekşitilmiş Sütlü) Ekmek

1. Fırını önceden 174°C'ye ısıtın. Ilık sütü, maya ve balı WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın. "Pulse" düğmesine 2 kez basın. 5-10 dakika mayanın kabarmasını bekleyin. Unları karıştırıp bir kenara koyun.
3. Tuz, limon suyu, tereyağı, yumurta ve karbonatı hazneye koyun. Kapağını kapatıp "Pulse" düğmesine 2 kez basın.
4. Unun 1/3'ünü hazneye koyup kapağını kapatın ve "Pulse" düğmesine 2 kez basın.
5. Diğer 1/3'lük unu da ekleyip kapağı kapatın. "Pulse" düğmesine 4-6 kez basın.
6. Son 1/3'lük unu da ekleyip kapağı kapatın. "Pulse" düğmesine 8-10 kez veya tüm un özdeşleşip hamur topu oluşuncaya dek basın.

1 Ekmek

- 1 çorba kaşığı aktif kuru maya
- 180 g çok amaçlı un
- 180 g beyaz tam tahıllı un
- 1/4 çay kaşığı karbonat
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 300 ml buttermilk*
- 1 büyük yumurta
- 1 çorba kaşığı taze limon suyu
- 2 çorba kaşığı bal
- 1 çay kaşığı deniz tuzu

7. Hamuru haznede 10-15 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Hamur topunu yağlı yüzeye koyarak ekmek şekli verin. Şekillendirdiğiniz hamurun birleşim yeri alta gelecek şekilde 23 x 13 cm (9"x5") yağlı ekmek tepsisine koyun.
8. Ekmek tepsisinin üzerine kapayıp hamur kabarcıncaya veya tepsinin yaklaşık 2,5 cm üzerine çıkıncaya dek yaklaşık 20 dakika kadar ılık bir yerde bekletin.
9. 22-25 dakika veya ekmek pişinceye dek pişirin.
10. Ekmeği tepsiden alın. Dilimlemeden önce tel ızgarada soğumasını bekleyin.

*Buttermilk için basit tarif:

1. Sıvı ölçü kabına bir çorba kaşığı beyaz sirke veya limon suyu koyun.
 2. Bir ölçü çizgisine ulaşıncaya dek süt ilave edin.
 3. Beş dakika dinlenmeye bırakın.
- Artık tarif için kullanılmaya hazır.



Klasik Cheesecake

1. Fırını önceden 160°C'ye ısıtın.

2. Lifli bisküvi ve cevizleri WildSide+ haznesine koyun. Kapağını kapatıp "Pulse" düğmesine 16-20 kez veya kraker ve cevizler ince kırıntı haline gelinceye dek basın. Kapağı çıkarıp karıştırın.

3. 2 çorba kaşığı (veya 1/8 fincan) şeker, tereyağı ve suyu ekleyin. Kapağı kapatıp "Pulse" düğmesine 3-5 kez basın. 23-cm kelepçeli kalıbın tabanına yayın.

4. Yumurta, vanilya, az yağlı krem peynir ve kalan şekeri temiz WildSide haznesine koyun. Kapağını kapatıp "Batters" düğmesine basın veya Orta Düşük hızda 30 saniye karıştırın.

5. 55 dakika kadar veya ortası neredeyse katılaşıncaya dek pişirin. Soğumaya bırakıp keki kalıptan çıkarın.

6. Servis etmeden önce 4 saat buzdolabında bekletin.

Not: Kekin eşit bir şekilde pişmesi, çatlaması veya içine göçmesinin önüne geçmek için cheesecake'i yaklaşık 65-75 dakika veya ortası neredeyse katılaşıncaya dek su banyosunda pişirin.

1 Kek

6 tam lifli bisküvi
60 g kızarmış ceviz
200 g toz şeker, ikiye ayrılmış
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1 çorba kaşığı su
4 büyük yumurta
1 çay kaşığı vanilya
225 g az yağlı krem peynir



Limonlu Yaban Mersinli Enerji Topları

1. Kajuların yarısını, hurmaları ve ardından kalan kajuları Twister haznesine koyun.
2. "Pulse" düğmesine 10-15 kez basın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.
3. Vanilya, limon suyu, limon kabuğu rendesi ve kurutulmuş yaban mersinlerini karışıma ekleyin.
4. "Pulse" düğmesine 8-10 kez basın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünü tersine çevirin.
5. Ceviz büyüklüğünde toplar yaparak hava geçirmez bir kapta buzdolabında muhafaza edin.

Porsiyon: 16

- 200 g tuzsuz çiğ kaju
- 3 adet hurma
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 çorba kaşığı taze limon suyu
- 1/2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi (yaklaşık 1/2 limon)
- 2 çorba kaşığı kurutulmuş yaban mersini

Fıstık Ezmeli Çikolatalı Enerji Topları

1. Yulaf ve öğütülmüş keten tohumunu Twister haznesine yerleştirin.
2. Düşük hızda 10 saniye karıştırın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.
3. Fıstık ezmesi, vanilya ve balı ekleyip kapağı kapatın.
4. Düşük hızda 20 saniye karıştırın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.
5. Çikolata parçacıklarını kaşıkla veya "Pulse" düğmesiyle karıştırın.
6. Ceviz büyüklüğünde toplar yaparak hava geçirmez bir kapta buzdolabında muhafaza edin.

Porsiyon: 16

- 90 g yulaf
- 2 çorba kaşığı öğütülmüş keten tohumu
- 125 g fıstık ezmesi
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 çorba kaşığı bal
- 35 g çikolata parçacıkları



Bademli Enerji Topları

1. Yulaf, öğütülmüş keten tohumu ve kakaoyu Twister haznesine koyun.
2. Düşük hızda 10 saniye karıştırın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.
3. Badem ezmesi, vanilya, bal ve Hindistan cevizi tozunu ilave edin.
4. Düşük hızda 20 saniye karıştırın. Karıştırma esnasında Twister kapağını saat yönünün tersine çevirin.
5. Çikolata parçacıklarını kaşıkla veya "Pulse" düğmesiyle karıştırın.
6. Ceviz büyüklüğünde toplar yaparak hava geçirmez bir kapta buzdolabında muhafaza edin.
7. Tatlandırılmamış Hindistan cevizi tozu üzerinde yuvarlayın.

Porsiyon: 18

- 90 g yulaf
- 2 çorba kaşığı öğütülmüş keten tohumu özü
- 1 çorba kaşığı kakao
- 125 g badem ezmesi
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 çorba kaşığı bal (agave suyunu da tercih edebilirsiniz ancak istenen kıvama ulaşmak için biraz daha fazla kullanmanız gerekebilir)
- 50 g Hindistan cevizi tozu
- 35 g bitter çikolata parçacıkları



Pizza Hamuru

1. Su, maya ve balı Twister haznesine koyup kapağını kapatın. Bir elinizle kapağı tutarken diğeriyle de "Pulse" düğmesine 2 kez basın. 5-10 dakika kadar mayanın kabarmasını bekleyin.

2. Tuz, yağ ve unu hazneye koyup kapağını kapatın. Bir elinizle kapağı tutarken diğeriyle de "Pulse" düğmesine 6-8 kez basın. Karıştırma esnasında kapağı saat yönünün tersine çevirin. Hamur iki katına çıkıncaya dek (kapağı kapalı haldeyken) bekleyin.

Porsiyon: 1

1 çay kaşığı aktif kuru maya
95 g çok amaçlı un
1 çay kaşığı bal
1/8 çay kaşığı deniz tuzu
1 1/2 çay kaşığı sebze veya zeytin-yağı
60 ml ılık su

3. Fırını önceden 230°C'ye ısıtın, pişirme taşı veya tepsiyi fırında ısıtın.

4. İyice yağladığınız veya unladığınız yüzey üzerine hamuru serin. Serdiğiniz hamuru mısır unu serpiştirdiğiniz pişirme küreği, ince kesme tahtası veya kurabiye tepsisine yerleştirin. Hamuru dilediğiniz sos ve üst malzemeleriyle kaplayın.

5. Pizzayı nazikçe mısır unu kaplı yüzeyden alarak ısıtılmış pişirme taşına veya tepsiye yerleştirin.

6. Fırında altın sarısı renk alıncaya dek yaklaşık 6-8 dakika pişirin.

7. Fırından çıkarın ve dilimlemeden önce 3-5 dakika soğumaya bırakın.



Ev Yapımı Empanada Hamuru

1. Tereyağı ve krem peyniri WildSide+ veya FourSide haznesine koyup kapağını kapatın.
2. 6-8 kez veya tereyağı ile krem peynir özdeşleşip kremisi kıvama ulaşincaya dek "Pulse" düğmesine basın.
3. Tuzu ve 1 fincan unu ekleyip kapağı kapatın.
4. "Pulse" düğmesine 6-8 kez basın. Spatula yardımıyla haznenin kenarlarını sıyırın.

Porsiyon: 12

- 170 g oda sıcaklığında tereyağı
- 140 g krem peynir
- 1/8 çay kaşığı tuz
- 225 g çok amaçlı un, bölerek
- 1 yumurta beyazı (isteğe bağlı)

5. ½ fincan un ekleyip kapağı kapatın ve "Pulse" düğmesine 6-8 kez basın. Spatula yardımıyla haznenin kenarlarını sıyırın.
6. Kalan unu da ekleyip haznenin kapağını kapatın. "Pulse" düğmesine 10-12 kez veya tüm un özdeşleşinceye dek basın.
7. Hamuru yoğurup top şekli verin. Streç filme sarıp en az 2 saat buzdolabında bekletin.
8. Fırını 190°C'ye ısıtın.
9. Hamurdan 12 beze ayırıp her birini yuvarlak açın.
10. Açılmış her hamurun yarısını dilediğiniz iç harcıyla doldurup diğer yarısını üzerine kapatın. Kenarları bastırarak mühürleyin. Empanadalarınızın parlaması için fırça yarımıyla üzerlerine yumurta beyazı sürün.
11. Fırında 15–20 dakika pişirin.

Not: Pişirmediğiniz hamuru sarıp ileride kullanmak üzere dondurucuda muhafaza edebilirsiniz



Kakaolu Krep

1. Malzemeleri verilen sırada hazneye koyun. Kapağını kapatıp "Batters" düğmesine basın veya Orta Düşük hızda 30 saniye karıştırın.
2. Sulu hamuru 1 saate kadar buzdolabında dinlendirin.
3. Kızartma tavası ya da krep tavasını düşük-orta hızda ısıtıp üzerini hafifçe yağlayın veya pişirme spreyi sıkın.
4. Her krep için yaklaşık ¼ fincan sulu hamuru tavanın ortasına döküp tavayı hafifçe döndürerek sulu hamuru ince bir tabaka halinde tavaya yayın. 1 dakika kadar veya hamurun üzeri kurumaya başlayıncaya dek pişirin.
5. Ters yüz edip 30 saniye daha veya hamur pişinceye dek pişirin. Kalan sulu hamuru da aynı şekilde pişirin.
6. Pişen krepleri tabağa alıp birbirlerine yapışmaması için krepler arasına yağlı kağıt koyun.
7. Dilediğiniz iç veya üst harcıyla servis edin.

Porsiyon: 4

- 3/4 fincan çok amaçlı un
- 1 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 3 çorba kaşığı kakao
- 2 büyük yumurta
- 1/8 çay kaşığı deniz tuzu
- 300 ml süt
- 1/4 fincan pudra şekeri

Zencefilli Bal Kabaklı Ekmek

1. Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.
 2. İlk 8 malzemeyi WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın.
 3. Orta hızda 50 saniye karıştırın.
 4. Kalan malzemeleri ilave edip kapağı kapatın.
 5. Kuru malzemelerin özdeşleşmesi için "Pulse" düğmesine 6-8 kez basın. Karıştırma işlemine ara vererek plastik bir spatula yardımıyla sulu hamuru karıştırmanız gerekebilir.
 6. Yine bir spatula yardımıyla haznenin kenarlarını sıyırıp sulu hamuru 20 x 10 cm'lik yağlı tepsiye dökün.
 7. 45-55 dakika kadar fırında pişirin.
- Not: Bu tarifi FourSide haznesinde hazırlarken kuru malzemelerin iyice özdeşleşmesi için bir kaşık veya plastik spatula yardımıyla karıştırmanız gerekebilir.

1 Ekmek

- 60 ml badem ya da soya sütü
- 70 g erimiş Hindistan cevizi yağı
- 225 g bal kabağı püresi
- 1 orta boy elma, göbeği çıkarılmış
- 1 çorba kaşığı soyulmuş zencefil kökü
- 2 çay kaşığı bal kabağı turtası baharatı
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1/4 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 200 g hamur işleri için tam buğday unu
- 170 g toz şeker

Elmalı Baharatlı Muffin

1. Fırını önceden 190°C'ye ısıtın.
2. Yağlı sütü, yarım elmayı, toz şeker, yumurta, Hindistan cevizi yağı, vanilya ve tuzu WildSide+ haznesine koyup kapağını kapatın.
3. "Batters" düğmesine basın veya Orta-Düşük hızda 30 saniye karıştırın.
4. Kalan elmayı da ilave edip "Pulse" düğmesine 4-5 kez basarak elmaları doğrayın.
5. Bal kabağı baharatı, tuz, kabartma tozu ve unu ekleyip kapağı kapatın.
6. "Pulse" düğmesine 6-8 kez veya kuru malzemeler biraz özdeşleşinceye dek basın; fazla karıştırmamaya özen gösterin. Sulu hamuru 5 dakika dinlenmeye bırakın.
7. Karışımı yağladığınız muffin tepsisine dökün.
8. 16- 18 dakika kadar fırında pişirin.

*Buttermilk tarifi için Sayfa 94'e bakın.

Porsiyon: 12

250 g çok amaçlı ya da tam tahıllı un, bölünmüş
2 adet orta boy elma, dörde bölünüm göbeği çıkarılmış
1 çorba kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı Hindistan cevizi yağı ya da tereyağı
2 büyük yumurta
1/2 çay kaşığı deniz tuzu
235 ml az yağlı süt*
3/4 çay kaşığı bal kabağı baharatı
40 g toz şeker
1 çay kaşığı vanilya

Elmalı Tarçınlı Ekmek

1. Fırını önceden 175°C'ye ısıtın.
2. 23 x 13 cm'lik ekmek tepsisini yağlayıp bir kenara koyun.
3. Yumurta, yağ, 1 ½ elma, vanilya ve şekeri WildSide+ haznesine ekleyin. Kapağını kapatıp "Whole Juice" düğmesine basın veya Orta ila Orta-Yüksek hızda 50-60 saniye kadar karıştırın.
4. Kalan 1 ½ elmayı da ilave edip kapağı kapatın. "Pulse" düğmesine 5-6 kez basın.
5. Tuz, karanfil, tarçın, karbonat, kabartma tozu, tam buğday unu ve çok amaçlı unu ekleyin. Kapağı kapatıp "Pulse" düğmesine 5-6 kez veya un özdeşleşinceye dek basın; fazla karıştırmamaya özen gösterin.
6. Sulu hamuru yağlı tepsiye döküp 45-50 dakika kadar veya ortasına batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya dek fırında pişirin.

1 Ekmek

2 büyük yumurta
60 ml kanola yağı
3 Granny Smith elma, dörde bölünüp göbeği çıkarılmış
1 çay kaşığı vanilya
1/2 çay kaşığı deniz tuzu
1/4 çay kaşığı toz karanfil
1 çay kaşığı toz tarçın
1 çay kaşığı karbonat
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
100 g tam buğday unu
100 g çok amaçlı un
170 g toz şeker



Çikolatalı Mus

1. Bitter çikolata, Hindistan cevizi yağı, agave suyu, tuz ve kakaoyu mikrodalgaya fırına girebilen bir kaba boşaltıp 20-30 dakika fırınlayın. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
2. Krem şantiyi Twister haznesine koyup kapağını kapatın.
3. Düşük hızda 10 saniye veya yumuşak bir kıvam elde edinceye dek çalıştırın.
4. Çikolata karışımını ilave edip kapağı kapatın. Düşük hızda 5-10 saniye kadar veya çikolata özdeşleşinceye dek çalıştırın.
5. 4 adet küçük kaseye döküp en az 1 saat soğutucuda muhafaza edin.

Porsiyon: 4

- 2 çorba kaşığı agave suyu
- 1 çorba kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 180 ml yağlı krema
- 1/8 çay kaşığı deniz tuzu
- 50 g bitter çikolata
- 1 çorba kaşığı bitter kakao veya kakao tozu



Daha fazla tarif keşfedin

Ve daha bir sürü lezzetli tarif Web sitemizde
ve sosyal medya hesaplarımızda sizlerle!
Tariflerimizin yanında Blendtec topluluğunun
yaratıcı önerileri de sizleri bekliyor.
Haydi siz de gelip bir merhaba deyin.

Ürünlerimiz ve aksesuarları hakkında daha fazla bilgi için
Defya Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin ya da
www.defya.com.tr adresini ziyaret edin.

Siz de topluluğumuzun bir üyesi olun!



 Facebook

@defyaailesi

 Instagram

@defyaailesi

 Youtube

@defyaailesi

www.defya.com.tr

merhaba@defya.com.tr

DEFYA İYİ YE İYİ YAŞA!

 +90 (212) 299 29 39  +90 (539) 383 12 97

 Cumhuriyet Mahallesi Okul Caddesi No:40/A
Tarabya Sarıyer / İstanbul / Türkiye