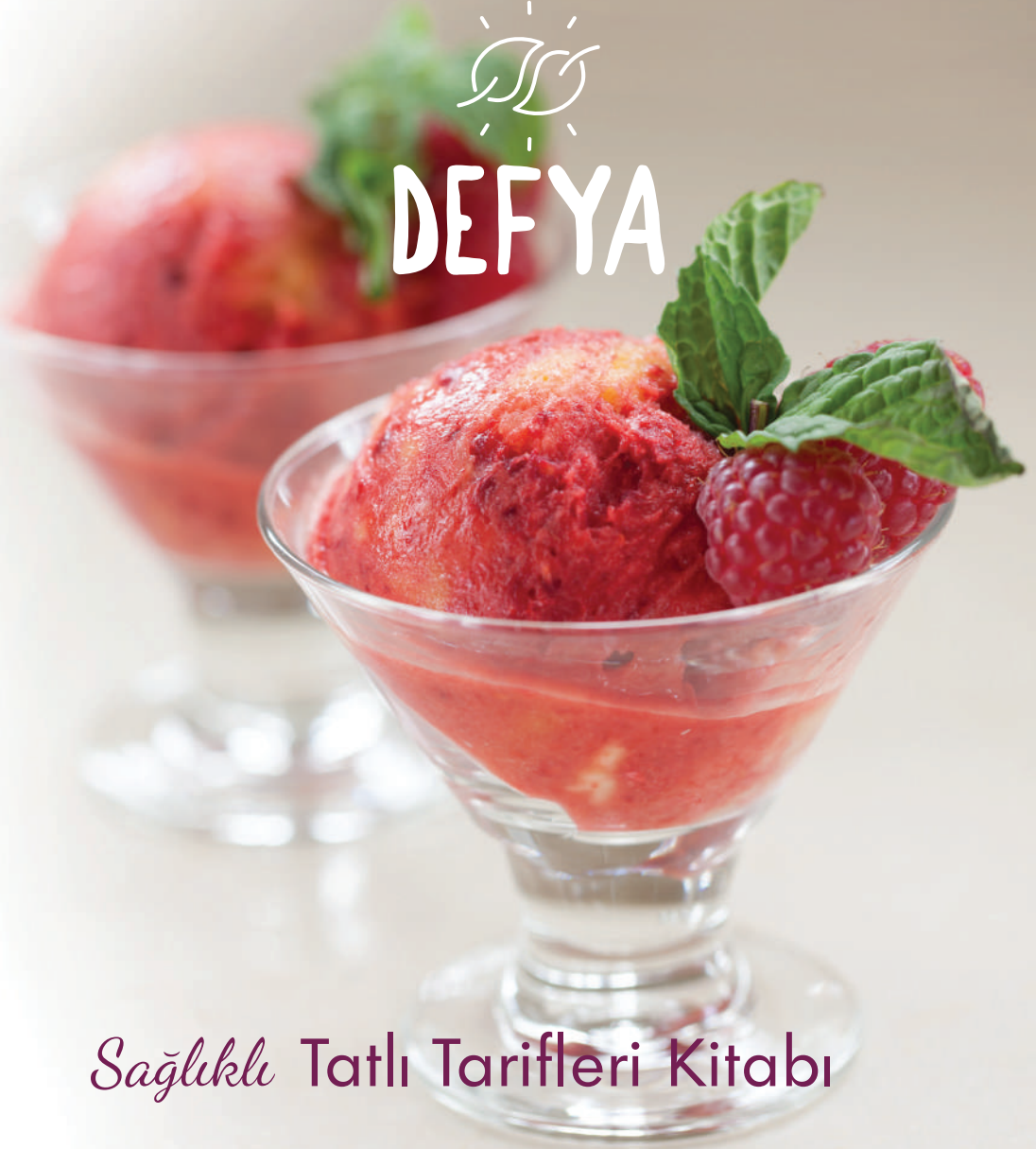


yOnanas[®]



DEFYA



Sağlıklı Tatlı Tarifleri Kitabı

ÜRÜN AİLESİ

Kurutucu:



SEDONA SUPREME



SEDONA EXPRESS

Sıkacak:



GREENSTAR



SOLOSTAR



SLOWSTAR



Z-STAR



LURCH

Blender:



PERSONAL BLENDER



DYNAPRO



VAKUMLU PERSONAL BLENDER



BLENDTEC CLASSIC 575



BLENDTEC DESIGNER 650



BLENDTEC DESIGNER 650S



BLENDTEC PRO 800

Filizlendirici:



SPROUTMAN'S



FRESHLIFE



GEO FİLİZLENDİRME ÇÖMLEĞİ



GEO FİLİZLENDİRME RAFLARI



GEO FİLİZLENDİRME KAVANOZU



Defya olarak bizim için “*iyi yaşam*”
önce gıdanın özüne olan bir yolculuğa çıkmakla başlıyor.

“*iyi yaşam*” yolculuğunda iyi beslenmeyi kolaylaştırmak adına sunduğumuz araçlarla ve sağlıklı yaşamı destekleyen detoks reçeteleri ile “**Defya İyi Yaşam Ailesi**” üyelerimizin her zaman yanında olmaya ve iyi beslenmek adına tüm birikimimizi aile üyelerimize ulaştırmaya çalışıyoruz.

Modern hayatın yoğun temposunda aile üyelerimizi iyi yaşamın dinginliğine eğlenceli bir şekilde iyi besinle ulaştırmayı kendimize bir görev olarak kabul ediyoruz.

Sağlıklı yaşamın keyifli yanını paylaşmak için etkinlikler düzenliyoruz, iyi besinin özüne ulaşmak için kişiselleştirilebilir reçeteler sunuyor, bu amaç doğrultusunda dünyaca ünlü mutfak ekipmanlarını sizlerle buluşturuyoruz.

Çünkü en iyisi, kendi yaptığınız.

Sizi de bu yolculukta bizimle birlikte yürümeye davet ediyoruz.
Ailemizin bir üyesi olmanız için sabırsızlıkla bekliyoruz.

DEFYA

İYİ YE İYİ YAŞA!



İçindekiler

| | |
|--------------------------------------|----|
| YoZone | 05 |
| Yonanas tarifi | 07 |
| Cihazın kullanımı | 07 |
| İpuçları ve Püf noktaları | 09 |
| Kolay tarifler | 10 |
| Sorbeler | 12 |
| Ek malzemeler | 13 |
| Çocuklar için | 14 |
| Eğlencelik | 20 |
| Muzsuz tarifler | 28 |
| Çikolatalı tarifler | 34 |
| Alkollü içecek içeren tarifler | 40 |
| Pasta ve tartlar | 47 |
| Tarif listesi | 54 |



LEKELİ



YoZone

Niçin kahverengi lekeli muzları seçmeliyiz?

Kahverengi lekeler muzun olgun olduğuna işaret eder. Muz ne kadar lekeli ise o kadar tatlıdır. En mükemmel Yonanas'lar ise lekeli muzlarla hazırlanır.

Muzu Mükemmel Çözdürmek İçin

Donmuş meyveleri en uygun ısıda Yonanas'ınıza katabilmek için aşağıdaki bilgileri dikkate alınız:

- Buzluktan çıkar çıkmaz: **Fazla soğuk**
- 7 ila 10 dakika boyunca çözülmüş: **Mükemmel Yozone**
- 15 dakikadan fazla çözülmüş: **Jölemsi**





Yonanas hazırlamak çok kolay!

Nefis bir tatlı hazırlayabilmek ve mükemmel Yonanas'larınızın tadını çıkartabilmek için aşağıdaki bilgileri dikkate almanızı tavsiye ederiz.

Yonanas nasıl hazırlanır?

Pratik Kılavuz:

Tüm tariflerde en mükemmel sonuca ulaşabilmek için aşağıdaki bilgileri takip ediniz.

- 1 Muzların, üzerlerinde kahverengi lekeler oluşuncaya dek, olgunlaşmalarını bekleyiniz.
- 2 Muzları soyup derin dondurucuya koyunuz.
- 3 Dondurulan tüm meyveleri kullanacağınız zaman hafifçe çözdürünüz.
- 4 Yarım muz ekleyiniz.
- 5 Bir avuç dondurulmuş meyve ekleyiniz (4. ve 5. adımları ardarda tekrarlayınız).
- 6 Tatlınızın hazır! Tadını çıkartın!

Cihazın kullanımı

- 1 İtme çubuğunu yerinden çıkartınız ve Açma/Kapama düğmesini ON konumuna getiriniz (Açma).
- 2 Donmuş meyveleri meyve besleme borusunun içene atınız.
- 3 İtme çubuğu yardımıyla meyveleri bıçaklı ezme haznesine doğru yavaşça itiniz.

UYARI: Bıçaklı ezme haznesi sadece tam dolu haldeyken karışım yerleştirdiğiniz kâs-eye dökülecektir. Dolayısıyla cihaza konulan ilk meyveler anında hazneden çıkmayabilir. Karışımın tamamının hazneden çıkması için daha fazla meyve ekleyiniz.

Kolay temizlik!

Cihazın parçaları bulaşık makinasında yıkanabilir. Meyve besleme borusunun beş adet (5) parçasını ılık su ve sabun ile ya da bulaşık makinasının üst gözünde yıkayınız. Cihazın ana gövdesini nemli bir bez ile silerek temizleyiniz.



İpuçları ve Püf noktaları

Hazırlayacağınız her tarif için aşağıdaki tavsiyeleri dikkate alınız.

Bu pratik tavsiyeleri en iyi sonuçları elde edebilmeniz için hazırladık:

Tavsiye 1

En mükemmel sonuçlar için Yonanas'ın kremesi dondurma kıvamında olması gerekir. Her meyve ve her derin dondurucu birbirinden farklıdır; işte bu yüzden Yonanas hazırlamaya başlamadan önce meyvelerin genellikle 7 ila 10 dakika çözdürülmesi gerekir. Zamanla her meyvenin ihtiyacı olan ideal çözülme süresini sizler de kolayca öğreneceksiniz.

Tavsiye 2

Eğer Açma/Kapama düğmesi On (açık) konumunda iken cihazınız ara ara kapanıyorsa, dökülme haznesinin yatağına tam oturup oturmadığını kontrol ediniz ve hazne yatağına tam oturana dek saat yönünün tersine doğru çeviriniz. Dökülme haznesi tam yerine oturmamışsa, güvenlik mekanizması cihazınızın çalışmasını engelleyecektir.

Tavsiye 3

Donmuş muz cihazın içine konduktan sonra cihazdan hiçbir karışım çıkmıyorsa; Yonanas'ınıza cihazdan kremamsı dondurma çıkartabilmek için bir donmuş muz daha ya da farklı bir donmuş meyve ekleyiniz. Eğer tarifiniz birçok malzeme gerektiriyorsa, yarım muz ile başlayınız, sonra bir avuç meyve ya da gerekli malzemeyi ekleyiniz. Tüm malzemeler cihazın içinde karışana dek işlemleri dönüşümlü olarak tekrarlayınız.



Kolay tarifler

Denemeniz için!

Yonanas içine kattığınız malzemelerin tadını alır. Örneğin Yonanas'ınıza en kolayından donmuş çilek ekleyebilirsiniz ya da antioksidan bakımından zengin yaban mersini meyvesi eklemeyi deneyebilirsiniz, hatta hiçbir süt ürünü içirmeden dondurma tadında ve kremesi dondurma kıvamında bir tatlı elde edebilmek için karışımınıza bitter çikolata ekleyiniz...



Sade Yonanas

İÇİNDEKİLER:

2 adet donmuş olgun muz

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muz
- 2 meyve besleme borusuna atınız.
- 3 Diğer muz da ekleyiniz.

Tatlınızın tadını çıkartın!



Ahududu

İÇİNDEKİLER:

2 adet donmuş muz

3/4 kâse donmuş ahududu

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 2 1/4 kâse donmuş ahududu ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.





Yaban mersini

İÇİNDEKİLER:

2 adet donmuş muz

3/4 kâse donmuş yaban mersini

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muzı meyve besleme borusuna atınız.
- 2 1/4 kâse donmuş yaban mersini ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.



Karışık Kırmızı Orman Meyveleri

İÇİNDEKİLER:

2 adet donmuş muz

3/4 kâse donmuş karışık kırmızı orman

meyvesi: böğürtlen, ahududu, yabanmersini ve çilek

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muzı meyve besleme borusuna atınız.
- 2 1/3 kâse donmuş karışık kırmızı orman meyvesini ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.



Sorbeler **Bu tariflerde muz yok!**

Hiç muz kullanmadan Yonanas hazırlayabileceğinizi biliyor muydunuz? Daha önce hiç deneyimlemediğiniz yepyeni tatları keşfetmek için tek yapmanız gereken diğer muzlu tariflerde açıklanan hazırlık aşamalarını birebir takip etmek...

Ananas ve Çilekli Sorbe

İÇİNDEKİLER:

- 1/2 kâse donmuş çilek
- 1/2 kâse donmuş ananas

YAPILIŞI:

- 1 1/4 kâse donmuş çileği meyve besleme borusuna atınız.
- 2 1/4 kâse donmuş ananası ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeyi dönüşümlü olarak ekleyiniz.

Tropikal Sorbe

İÇİNDEKİLER:

- 1/2 kâse donmuş mango dilimi
- 1/2 kâse donmuş ananas dilimi

YAPILIŞI:

- 1 1/4 kâse donmuş ananası meyve besleme borusuna atınız.
- 2 1/4 kâse donmuş mango dilimlerini ekleyiniz.
- 3 Malzemenin kalanını dönüşümlü olarak ekleyiniz.





Ek Malzemeler

Son bir lezzet dokunuşu

Lezzet açısından çok geniş bir yelpaze sunan Yonanas tatlı seçenekleri neredeyse sınırsız sayıda! Fakat siz yine de bu tarif kitabı ile sınırlı kalmayın! Sadece sizin tasarımınız olan eşsiz lezzetler yakalamak için tatlınıza çeşitli ek malzemeler ekleyebilirsiniz.

Başlangıç olarak bizim favorimiz olan bu malzemeleri sizlere de tavsiye etmek isteriz:

- Öğütülmüş krakerler, bisküviler
- Hindistan cevizi rendesi
- Çikolata parçacıkları
- Granola
- Kuruyemiş çeşitleri (şamfıstığı, fıstık, kırık ceviz)



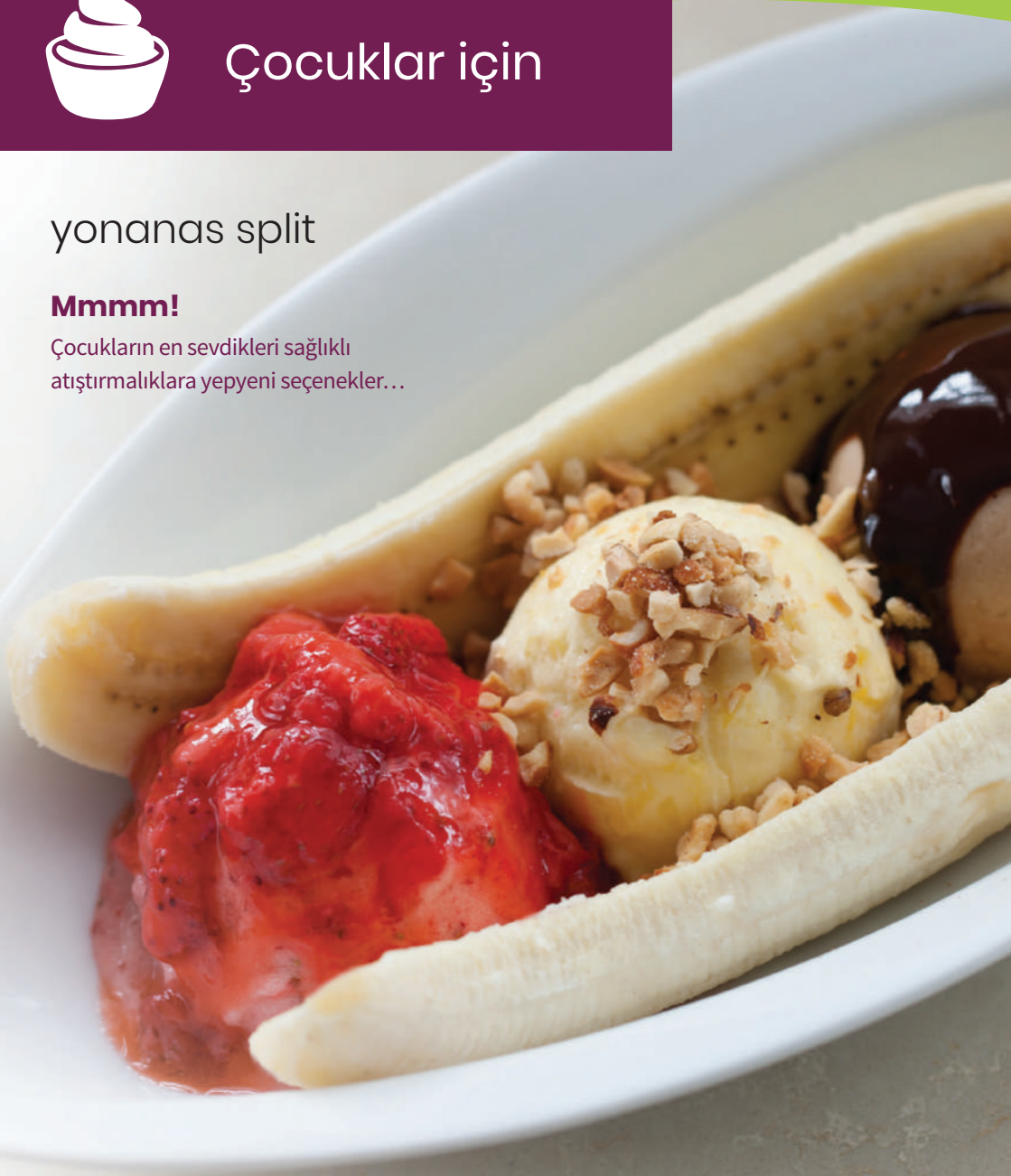


Çocuklar için

yonanas split

Mmmm!

Çocukların en sevdikleri sağlıklı atıştırmalıklara yepyeni seçenekler...





Fıstık Ezmesi ve Kırmızı Meyveler

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 3/4 kâse karışık donmuş kırmızı orman meyvesi
- 1 çorba kaşığı fıstık ezmesi
(oda sıcaklığında)

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 2 3/4 kâse donmuş karışık orman meyvesini ekleyiniz
- 3 1 çorba kaşığı fıstık ezmesini ekleyiniz
- 4 Kalan malzemeyi dönüşümlü olarak ekleyiniz.



Yonanas ve ötesi

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 2 tarçınlı bisküvi
- 30gr bitter çikolata

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 2 Diğer muz da ekleyiniz
- 3 1 adet bisküvi ve çikolatayı mikrodalga fırında, orta ısıda 10 saniye boyunca ısıtınız.
- 4 Isıtılmış bisküvi ve çikolata üzerine bir kaşık Yonanas koyunuz ve diğer bisküviyi ek malzeme olarak en üste yerleştiriniz.



Kremalı bisküvili dondurma

İÇİNDEKİLER:

- 1 adet donmuş olgun muz
- 2 adet Oreo® tipi çikolatalı bisküvi

UYARI: Yüksek oranda früktozlu mısır şurubu içermeyen bisküvileri tercih ediniz; bu çeşit bisküvileri genellikle marketlerin sağlıklı ürün reyollarında bulabilirsiniz.

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 2 Diğer bisküviyi de ekleyiniz
- 3 Kalan malzemeyi dönüşümlü olarak ekleyiniz.

KREMALI BİSKÜVİLİ ve KIRMIZI MEYVE DONDURMALI PARFE:

Kremalı bisküvili ve dondurmali Parfe hazırlamak için önce Kremalı Bisküvili Yonanas tarifini uygulayınız. Geniş şeffaf bir kadehe ilk önce çilek, ahududu veya böğürtleni koyunuz.

Kadehe bir kaşık Kremalı Bisküvili Yonanas ekleyerek diğer katmanları da dönüşümlü olarak üzerine sıralayınız. Son olarak nane yaprağı ile süsleyiniz.



Çilek

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 3/4 kâse donmuş çilek

YAPILIŞI:

- 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 1/4 kâse donmuş çileği ekleyiniz
- Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.

Yonanas Split

İÇİNDEKİLER:

- Çilekli Yonanas (Bkz Sayfa 18)
- Tropikal sorbeli Yonanas (Bkz Sayfa 12)
- Çikolatalı Yonanas (Bkz. Sayfa 38)

YAPILIŞI:

- 1 Banana split sunumuna uygun bir kayık tabağa 1 kaşık Çilekli Yonanas, 1 kaşık Tropikal Sorbeli Yonanas ve 1 kaşık da Çikolatalı Yonanas ekleyiniz.
- 2 Taze bir muzı uzunlamasına kesiniz ve kestiğiniz muz parçalarını Yonanas toplarının her iki yanına ekleyiniz

EK MALZEMELER:

- Çözdürülmüş çilek
 - Ceviz parçaları
 - Çikolata sosu
 - 1 adet taze muz (uzunlamasına kesilmiş)
- 3 Çilekli Yonanas'ı kendi suyunda çözülmüş çilek dilimleri ile süsleyiniz.
 - 4 Tropikal Sorbeli Yonanas'ı ceviz parçaları ile süsleyiniz.
 - 5 Çikolatalı Yonanas'ı çikolata sosu ile süsleyiniz.





Eğlencelik

Mmmm!

Arkadaş ya da aile toplantınıza herkesin bayıldığı atıştırmalıklarınızla bir Bayram Havası katmak ister misiniz?

yonollis





Kahve

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 2 çay kaşığı ince çekilmiş espresso kahve
(kafeinsiz espresso da olabilir)

YAPILIŞI:

- 1 Muzların üzerine espresso kahve serpiniz ve 10 dakika boyunca dinlenmeye bırakınız.
- 2 1 adet muzlu meyve besleme borusuna atınız.
- 3 Diğer muzlu da ekleyiniz





Tiramisu

İÇİNDEKİLER:

- 4 adet donmuş olgun muz
- 2 çay kaşığı toz kakao
- 2 çay kaşığı toz tarçın
(üzerine serpmek için ek toz tarçın)
- 1 kedidili bisküvi
- 1 tatlı kaşığı bitter çikolata parçacıkları 1 doz kahve likörü
(alkolsüz seçenek için 2 çorba kaşığı soğuk espresso kahve)

YAPILIŞI:

- 1 Donmuş muzların üzerine tarçın ve kakao serpiniz ve 10 dakika boyunca dinlenmeye bırakınız.
- 2 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 3 Muzların kalanlarını da ekleyiniz.
- 4 Kâsenin içersine bir adet kedidili bisküvisi ekleyip Yonanas'ınızın üzerine kahve likörünü dökünüz. Üzerine tarçın serpiniz ve tatlınızı bitter çikolata parçacıkları ile süsleyiniz.



Hindistan Cevizi

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 4 adet donmuş hindistan cevizi sütü küpü

YAPILIŞI:

Hindistan cevizi sütü küpü hazırlama: Hindistan cevizi sütünü buz kalıplarına döküp dondurunuz.

- 1 adet muzı meyve besleme borusuna atınız.
- 2 küp donmuş hindistan cevizi sütünü ekleyiniz
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.

TAVSİYE: Hindistan cevizi süt kutusunu çalkalamayınız. Süt kutusunu açıp üzerinden bir kaşık ile sütün koyulaşmış kısımlarından alarak buz kalıplarınızı doldurunuz. Kalan hindistan cevizi suyunu kullanmayınız. Böylece hindistan cevizi sütü küpleriniz çok daha kıvamlı olacaktır.



Pavlova

İÇİNDEKİLER:

2 adet ufak beze (pavlova)

Karışık orman meyveli Yonanas

(Bkz. Sayfa. 11)

¼ kâse kendi suyunda çözülmüş donmuş karışık orman meyvesi

YAPILIŞI:

1 Bezelerin üzerine birkaç kaşık Karışık Orman Meyveli Yonanas koyunuz.

2 Tatlınızı kendi doğal suyunda çözülmüş donmuş karışık orman meyveleri ile süsleyiniz.





Yanallis

İÇİNDEKİLER:

- 4 adet donmuş olgun muz
- 1/2 çay kaşığı toz tarçın
- 1 çorba kaşığı portakal kabuğu
- 1/3 kâse damla çikolata
- 4 adet hazır cannoli hamuru (rulo şeklinde kızartılmış hamur) ve üzerine serpmek için pudra şekeri

YAPILIŞI:

- 1 Muzlara tarçın serpiniz ve 10 dakika boyunca dinlendiriniz
- 2 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 3 1/2 kaşık portakal kabuğunu ekleyiniz.
- 4 Diğer muzları ve kalan portakal kabuğunu da ekleyiniz, homojen bir karışım elde edeceksiniz
- 5 Bu portakallı karışımı bir krema torbasına doldurunuz.
- 6 Hazır cannoli hamurlarının içini bu karışım ile doldurunuz ve üzerine pudra şekeri serpiniz. Cannoli tatlınızın uç kısımlarına da damla çikolata serpiniz.



Muzsuz tarifler

Mmmm!

Muz kullanmadan Yonanas hazırlamak mümkün mü? Elbette!



Mango ve
ahududulu
sorbe



Limanlu sorbe

İÇİNDEKİLER:

- 1 kâse donmuş portakal
- 1/4 kâse donmuş greyfurt
- 1 adet donmuş limon, çekirdeksiz

YAPILIŞI:

- 1/2 kâse donmuş portakal dilimini meyve besleme borusuna atınız.
- 1/4 kâse donmuş greyfurt dilimini ekleyiniz
- 1/2 donmuş limon dilimini ekleyiniz.
- Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.

TAVSİYE:

Narenciye türü meyveleri dondurmadan önce kabuklarını soyunuz ve iç zarını bir bıçak yardımıyla çıkartınız. Dilimleyerek dondurunuz.



Manga ve Avokadolu Sorbe

İÇİNDEKİLER:

1/2 kâse donmuş mango

1/2 kâse donmuş avokado dilimi

YAPILIŞI:

- 1 1/4 kâse donmuş mangoyu meyve besleme borusuna atınız.
- 2 1/4 kâse donmuş avokado dilimini de ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.



Kavunlu Sorbe

İÇİNDEKİLER:

1,5 kâse tercih edeceğiniz kavun çeşidi

YAPILIŞI:

1 Kavunu dönüşümlü olarak meyve besleme borusuna atınız.





Elmalı Sorbe

İÇİNDEKİLER:

- 1/2 kâse donmuş ananas dilimi
- 1/2 kâse donmuş elma dilimi

YAPILIŞI:

- 1/4 kâse donmuş ananas dilimini meyve besleme borusuna atınız.
- 1/4 kâse donmuş elma dilimini de ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.

TAVSİYE:

Elma dondurma işlemi: Elmaları soyunuz ve çekirdeklerini çıkartınız; büyük küpler halinde dilimleyerek dondurunuz.



Manga ve Ahududu

İÇİNDEKİLER:

- 1/2 kâse donmuş mango
- 1/2 kâse donmuş ahududu

YAPILIŞI:

- 1/4 kâse donmuş mangoyu meyve besleme borusuna atınız.
- 1/4 kâse donmuş ahududuyu da ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.



Çikolatalı Tarifler

Mmmm!

Canınız çikolata çektiğinde
vicdan azabı çekmeden de yiyebilirsiniz...

Çikolata ve Nane



Çikolata ve Hindistan cevizi

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 30gr bitter çikolata
- 1/4 kâse hindistan cevizi rendesi

YAPILIŞI:

- 1 adet muzlu meyve besleme borusuna atınız.
- 2 15gr bitter çikolatayı ekleyiniz.
- 3 Dönüşümlü olarak muzların ve çikolatanın kalanını ekleyiniz.
- 4 Yonanas'ınızın üzerine 1/4 kâse hindistan cevizi rendesi serpiniz.



Damla ikolata

İÇİNDEKİLER:

2 adet donmuş olgun muz
30gr bitter ikolata

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muzuyu meyve besleme borusuna atınız.
- 2 15gr bitter ikolatayı da ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.



Çikolata ve Nane

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 30gr naneli çikolata

YAPILIŞI:

- 1 adet muzuyu meyve besleme borusuna atınız.
- 15gr naneli çikolatayı da ekleyiniz.
- Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.



Çikolata

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 2 çay kaşığı toz kakao

YAPILIŞI:

- 1 Donmuş muzların üzerine kakao serpiniz ve 10 dakika dinlenmeye bırakınız.
- 2 1 adet muzu meyve besleme borusuna atınız.
- 3 Diğer muzu da ekleyiniz.





Alkollü içecek içeren tarifler

Mmmm!

Kendinizi ve sevdiklerinizi şımartmaya hazır mısınız?

Portakal Likörü





Tropikal Rom

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 1 kâse donmuş ve roma batırılmış ananas dilimi

YAPILIŞI:

Ananas dilimlerini Romda bekletme işlemi: 1 kâse donmuş ananas dilimini 1 saat boyunca, 1 kâse romun içerisinde bekletin ve sonrasında dondurunuz...

- 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 1/2 kâse donmuş ve roma batırılmış ananas dilimini ekleyiniz.
- Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.





Irish Cafe

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 30gr kahveli bitter okolata
- 20 ml. kahve likörü

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muzuyu meyve besleme borusuna atınız.
- 2 15 gr kahveli bitter okolata ekleyiniz.
- 3 Muzların ve okolatanın kalanını ekleyiniz.
- 4 Bir kaşık yardımıyla okolatalı ve kahveli Yonanas'ınızı
- 5 bir bardağa boşaltınız ve üzerine kahve likörünü ekleyiniz.



Portakal Likörü

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 1 kâse donmuş portakal, çekirdeksiz
- 20 ml portakal likörü

YAPILIŞI:

- 1 adet muzun meyve besleme borusuna atınız.
- 1/2 kâse donmuş ve çekirdeksiz portakal dilimlerini ekleyiniz.
- Muzun ve portakalın kalanını ekleyiniz.
- Bir kaşık yardımıyla Portakallı Yonanas'ınızı bir kadehe boşaltınız ve üzerine 1 doz tercih ettiğiniz portakal liköründen dökünüz.



Chardonnay, Armut ve Ahududu

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 3/4 kâse donmuş armut
- 1/4 kâse donmuş ahududu
- 2 küp donmuş Chardonnay

UYARI: Tercih ettiğiniz armut türünün çekirdeklerini çıkartınız ve soyunuz.

TAVSİYE: Armut kabuklarını saklayınız.

YAPILIŞI:

Chardonnay küplerinin hazırlanması: Şişenizde kalan Chardonnay şarabınızı (*ya da tercih ettiğiniz bir başka beyaz şarabı*) buz kalıplarına dökerek dondurunuz.

- 1 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 2 1/2 kâse donmuş armut ekleyiniz.
- 3 1/4 kâse donmuş ahududu ekleyiniz.
- 4 2 adet donmuş Chardonnay küpünü ekleyiniz.
- 5 Kalan malzemeleri dönüştürümlü olarak ekleyiniz.

Mahita

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 1/2 donmuş yeşil limon (lime)
- 1 tatlı kaşığı yeşil limon kabuğu
- 1 şişe limonlu soda
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış taze nane
- 1/4 kâse beyaz rom

YAPILIŞI:

Muzları rom ve nanede bekletme işlemi: donmuş olgun muzları çatal ile deliniz. Muzları 1 kâse beyaz rom ve 2 yemek kaşığı ince kıyılmış taze nane ile beraber bir torba içine koyunuz ve 1 saat boyunca bekletiniz. Sonrasında muzları torbadan çıkartınız ve 1 gece boyunca dondurunuz.

- 1 Roma ve nanede bekletilmiş muzları meyve besleme borusuna atınız.
- 2 Donmuş yeşil limon dilimlerini ekleyiniz.
- 3 Yeşil limon kabuğunu ekleyiniz.
- 4 Diğer muzları da ekleyiniz.

Bir kaşık yardımıyla Mohitolu Yonanas'ınızı bir kadehe boşaltınız ve nane yaprakları ile süsleyiniz. Limonlu sodayı Yonanas'ınızın üzerine dökünüz.



Pasta ve Tartlar



Mmmm!

Pişirme gerektirmeyen pasta ya da tart tariflerimiz
ile tatlı tasarımlarınızı başka bir boyuta taşıyın!



Balkabaklı tart





Pasta ve Yonanas

İÇİNDEKİLER:

- 2 adet donmuş olgun muz
- 1 adet seçeceğiniz muffin çeşidi

YAPILIŞI:

- 1 1 adet muzu meyve besleme borusuna atınız.
- 2 1/2 muffin ekleyiniz.
- 3 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.

Mavi Beyaz Kırmızı Pasta

İÇİNDEKİLER:

KIRMIZI: Ahududulu Yonanas

(Bkz. Sayfa 10)

ya da Çilekli Yonanas

(Bkz. Sayfa 18)

BEYAZ: Hindistan cevizli Yonanas

(Bkz. Sayfa 24)

MAVİ: Yabanmersinli Yonanas

(Bkz. Sayfa 11)

YAPILIŞI:

1 Bir kaşık yardımı ile Kırmızı Yonanas'ı bir kek kalıbına dökünüz (ya da kek kalıbı görevi görecektir yuvarlak/dikdörtgen bir plastik kap)

2 Spatula ile Kırmızı Yonanas'ı kalıba eşit olarak yayınız.

3 Bir kaşık yardımı ile Beyaz Yonanas'ı Kırmızı Yonanas'ın üzerine gelecek şekilde aynı kek kalıbına dökünüz ve spatula yardımıyla eşit olarak yayınız.

4 Bir kaşık yardımı ile Mavi Yonanas'ı Beyaz Yonanas'ın üzerine gelecek şekilde aynı kek kalıbına dökünüz ve spatula yardımıyla eşit olarak yayınız.

5 Mavi, Beyaz, Kırmızı Yonanas pastasının üzerine bir kapak kapatıp, minimum 4 saat boyunca dondurunuz.

TAVSİYE: Pastanızı kalıptan çıkartabilmek için kalıbın kenarlarından sıcak su akıtınız, kalıbın/pastanın üzerine bir tabak kapatarak ters çeviriniz. Kalıbı yavaşça çıkartınız. Dilimlemeden önce birkaç dakika boyunca pastanızın çözülmesini bekleyiniz.





Fıstık Ezmeli ve Reçelli Tart

İÇİNDEKİLER:

- 6 adet donmuş olgun muz
- 3 kâse donmuş karışık orman meyvesi
- 3 yemek kaşığı fıstık ezmesi (oda sıcaklığında)
- 34 adet çikolatalı bisküvi

UYARI: Yüksek oranda früktozlu mısır şurubu içermeyen bisküvileri tercih ediniz; bu çeşit bisküvileri genellikle marketlerin sağlıklı ürün reyollarında bulabilirsiniz.

YAPILIŞI:

- 1 Bisküvileri kum gibi dağılacak kıvama gelene dek mutfak robotunda parçalayınız.
- 2 Bir tart kalıbına öğütülmüş bisküvileri bastırarak yayınız ve sertleşene dek dondurunuz.
- 3 1 adet muz meyve besleme borusuna atınız.
- 4 1/2 kâse donmuş karışık orman meyvesini ekleyiniz.
- 5 1 çorba kaşığı fıstık ezmesini ekleyiniz.
- 6 Kalan malzemeleri dönüşümlü olarak ekleyiniz.
- 7 Malzemeleri bir kâsede karıştırınız
- 8 Karışımı çikolatalı bisküvi kalıbının üzerine dökünüz ve sertleşene dek dondurunuz, minimum 4 saat.





Balkabaklı Tart

İÇİNDEKİLER:

2 adet donmuş olgun muz
90gr balkabağı küpü

YAPILIŞI:

Balkabağı küplerinin hazırlanması: Bir kâsenin içerisine 450 gr balkabağı püresi, 1 tatlı kaşığı vanilya özütü, 1 tatlı kaşığı toz tarçın ve 1/2 çay kaşığı toz muskat ekleyip ve karıştırınız. Balkabağı püresini bir kaşık yardımıyla buz kalıplarına koyunuz ve dondurunuz. Bu karışımdan takribi olarak 15 küp balkabağı elde edebilirsiniz ve 1 balkabağı küpü takriben 30 gr gelecektir;

- 1 Donmuş muz ekleyiniz.
- 2 90gr donmuş balkabağı küpünü ekleyiniz.
- 3 Diğer muz da ekleyiniz.

ZENCEFİLLİ BİSKÜVİ TABANLI BALKABAKLI TART

Önceden fırınınızı 365 derecede ısıtınız. Takriben 50 adet zencefilli bisküviyi ince kum kıvamına gelene dek bir mutfak robotundan geçiriniz. Bir çukur tabak içerisinde 2 kâse zencefilli bisküvi tozu ve 4 yemek kaşığı hindistan cevizi yağını karıştırınız. Bir tart kalıbına bu karışımı bastırarak yayınız ve 15 ila 18 dakika boyunca fırında pişiriniz. Fırından çıkarttıktan sonra soğumasını bekleyiniz. Yonanas'ınızı balkabağı tartınızın üzerine dökünüz. Minimum 4 saat ya da 1 gece boyunca dondurunuz. Derin dondurucudan çıkartıp servis etmeden önce, tartınızı eşit parçalara bölebilmek için 5 dakika bekleyiniz.



Tarif Listesi



| | |
|--|----|
| Ahududu | 10 |
| Balkabaklı Tart | 53 |
| Chardonnay, Armut ve Ahududu | 45 |
| Çikolata | 38 |
| Çikolata ve Hindistan Cevizi | 35 |
| Çikolata ve Nane | 37 |
| Çilek | 18 |
| Çilekli ve Ananaslı Sorbe | 12 |
| Damla Çikolata | 36 |
| Elmalı Sorbe | 32 |
| Fıstık Ezmeli ve Reçelli Tart | 51 |
| Fıstık Ezmesi ve Kırmızı Meyveler | 15 |
| Hindistan Cevizi | 24 |
| Irish Cafe | 42 |
| Kahve | 21 |
| Karışık Kırmızı Orman Meyveleri | 11 |
| Kavunlu Sorbe | 31 |
| Kremalı Bisküvi | 17 |
| Kremalı Bisküvili & Kırmızı Meyve Dondurmalı Parfe | 17 |
| Limonlu Sorbe | 29 |
| Mangolu ve Ahududulu Sorbe | 33 |
| Mango ve Avokadolu Sorbe | 30 |
| Mavi, Beyaz, Kırmızı Pasta | 49 |
| Mohito | 46 |
| Pasta ve Yonanas | 48 |
| Pavlova | 25 |
| Portakal Likörü | 43 |
| Sade Yonanas | 10 |
| Tiramisu | 23 |
| Tropikal Rom | 41 |
| Tropikal Sorbe | 12 |
| Yabanmersini | 11 |
| Yonanas Split | 19 |
| Yonollis | 27 |
| Yonanas ve Ötesi | 16 |
| Zencefilli Bisküvi Tabanlı Balkabaklı Tart | 53 |

ÜRÜN AİLESİ

Su Yapılandırıcı:



ALLADİN
KARAF



ALLADİN
SETİ



UNIVERSE
KARAF



CADUS



PHOENIX



MYTHOS
ÇAKRA OLUMLAMA
BARDAKLARI

Doğrayıcılar:



LURCH YAPRAK SEBZE
DOĞRAYICISI CATTO



LURCH KOLLU
TAMBUR RENDE



LURCH SİRAL
SEBZE DOĞRAYICI



LURCH KUBUS
DOĞRAYICI



LURCH DOĞRAYICI
MIXER MÜSLÜ



LURCH SEBZE /
MEYVE OYACAĞI



VARIO
MANDOLİN

Un Değirmenleri ve Ezme Aletleri:



HAWOS OKTAGON



HAWOS NOVUM



KOMOMIO



DUETT 100



FLOCMAN



FLICFLOC



FIDIBUS CLASSIC



FIDIBUS XL PLUS



yonanas®

Sağlıklı Tatlı Tarifleri Kitabı

 **DEFYA** İYİ YE İYİ YAŞA!

Sağlıklı Reçeteler ve İpuçları İçin Takip Et!



@defyaailisi

Müşteri Hizmetleri

Servis için lütfen bize aşağıdaki numaralardan ulaşın.

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

www.defya.com.tr merhaba@defya.com.tr

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