

KUMTEL® FASTFRYER TARİFLERİ

%90 DAHA AZ YAĞ İLE
ÇITIR, SAĞLIKLI VE HIZLI



KAHVARTI

- Haşlanmış Yumurta
- Kuşkonmaz Strata
- Karidesli Frittata
- Çıtır Pastırma
- Dutch Pankek
- Kahvaltılık Wrap
- Pastırma, Yumurta ve Peynirli Puflar
- Yaban Mersinli Mısır Ekmeği
- Tarçınlı Bisküvi
- Ekşi Kremalı Kahveli Kek

ATIŞTIRMALIK

- Baharatlı Patates
- Doldurulmuş Mantar
- Buffalo Soslu Kanat
- Pesto Bruschetta
- Meksika Usulu Mısır
- Fırınlanmış Sarımsak
- Sığır Eti ve Mango Şiş
- Çıtır Balık
- Dolgulu Biber
- Mini Margherita Panzerotti

SEBZE YEMEKLERİ

- Karnabahar ve Dereotu Graten
- Biberli Sarımsaklı Brokoli
- Akçaağaç Şuruplu Balkabagi
- Kızarmış Brüksel Lahanası
- Ratatouille
- Sarımsaklı Susamlı Havuç Kızartma
- Tuzlu Kavrulmuş Tatlı Patates
- Ispanak Kiş
- Kumpir
- Acılı Börülce

ET YEMEKLERİ

- Portakallı Zeytinli Tavuk
- Biftek Demetleri
- Köfte Topları
- Naneli Kuzu Pirzola
- Susamlı Somon
- Balık ve Patates
- Karabiberli Mantarlı Biftek
- Tereyağlı Kızarmış Tavuk
- Tatlı Acı Tavuk Kanatları
- Thai Burger

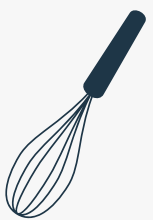
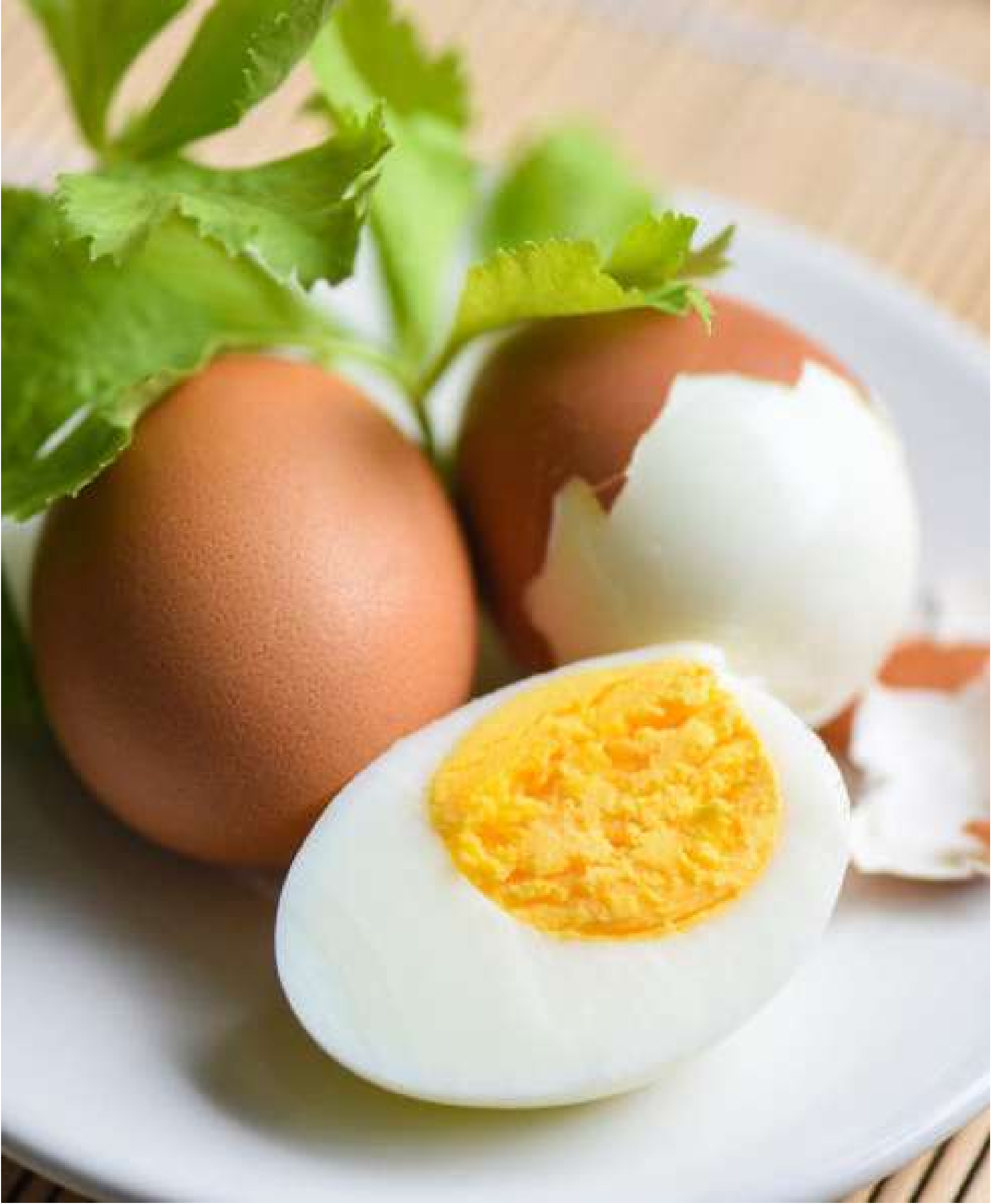
TATLI

- Karışık Meyveli Kek
- Chocolate Chip Kurabiye
- Siyah Beyaz Brownie
- San Sabastian Cheesecake
- Fransız Tost Çubukları
- Akışkan Glutensiz Brownie
- Tereyağlı Çıtır Kurabiye
- Çıtır Muzlu Tatlı
- Çikolata Cevizli Ekmek Tatlısı
- Çikolata Fındıklı Armut Tatlısı

DAHA SAĞLIKLI VE HIZLI

HAŞLANMIŞ YUMURTA

Malzemeler: 6 Büyük yumurta



Hazırlık süresi
1 dk



Sıcaklık
150°C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
6 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 6 büyük yumurta

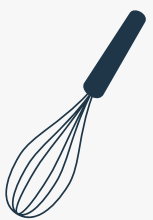
YAPILIŞI

Yumurtaları dikkatli bir şekilde airfryerin sepetine tek sıra halinde yerleştirin. Hafif cıvık bir yumurta sarısı için 8 dakika, katı bir yumurta sarısı için 12 ila 15 dakika pişirin. Kendiniz için en iyi zamanı bulmak için farklı süreler denemeniz gerekebilir. Yumurtaları maşa kullanarak sepetten dikkatlice çıkarın ve soğuk su dolu bir kaba koyun. 5 dakika soğuk suda bekleyen yumurtaları nazikçe soyun.

Afiyet olsun!

KUŞKONMAZ STRATA

Malzemeler: kuşkonmaz sapı, kepekli ekmek, yumurta, tam yağlı süt, peynir, maydanoz, tuz , karabiber



Hazırlık süresi
12 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
17 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 6 kuşkonmaz sapı
- 2 dilim kepekli ekmek
- 4 yumurta
- 3 yemek kaşığı tam yağlı süt
- 1/2 su bardağı rendelenmiş peynir
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- tuz
- karabiber

YAPILIŞI

Kuşkonmaz saplarını ve 1 yemek kaşığı suyu 15 cmlik bir fırın tepsisine koyun ve airfryer sepetine yerleştirin 3 ila 5 dakika, yumuşayana kadar pişirin.

Kuşkonmazı tavadan çıkarın ve tavaya yapışmaz pişirme spreyi sıkın. Ekmek küplerini ve kuşkonmazı tavaya yerleştirin ve bir kenara koyun. Orta boy bir kapta, yumurtaları sütle çırpın. Peyniri, maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Fırın tepsisine dökün 1 ila 14 dakika veya yumurtalar sertleşip üst kısım kahverengileşmeye başlayana kadar pişirin.

Afiyet olsun!

KARİDESLİ FRİTTATA

Malzemeler: Yumurta, tuz, kuru fesleğen, pirinç, pişmiş karides, bebek ıspanak, rendelenmiş peynir



Hazırlık süresi
12 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
17 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 4 yumurta
- Bir tutam tuz
- 1/2 çay kaşığı kuru fesleğen
- 1/2 kap pişmiş pirinç
- 1/2 kap doğranmış pişmiş karides
- 1/2 kap bebek ıspanak
- 1/2 kap rendelenmiş peynir

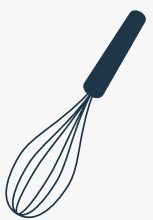
YAPILIŞI

Küçük bir kapta yumurtaları tuz ve fesleğen ile köpürene kadar çırpın. Bir tavaya yapışmaz pişirme spreyi püskürtün. Hazırlanan tavada pirinci, karides ve ıspanağı birleştirin. Yumurtaları dökün ve peynir serpin. 14 ila 18 dakika sonra frittata kabarıp altın rengi kahverengi olana kadar pişirin.

Afiyet olsun!

ÇITIR PASTIRMA

Malzemeler: Pastırma dilimleri



Hazırlık süresi
1 dk



Sıcaklık
190°C



Pişme Süresi
8-10 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 4 dilim pastırma

YAPILIŞI

Pastırmayı airfryer sepetinize veya tepsinize tek katman halinde koyun. Pastırmanın birbirine değmesine izin vermeyin. Pastırmayı istediğiniz gevrekliğe kadar havayla kızartın.

Gevrek pastırma için 190 - 200°C'de yaklaşık 8-10 dakika yeterlidir.

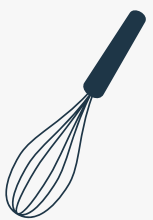
Daha az gevrek, yumuşak pastırma için 170 - 180°C 10-12 dakika yeterlidir.

Piştirme süresinin yarısında çevirin.

Afiyet olsun!

DUTCH PANKEK

Malzemeler: Tereyağı, yumurta, un, süt, vanilya, taze çilek dilimleri, pudra şekeri



Hazırlık süresi
12 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 Yumurta
- 1/2 su bardağı un
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 çay kaşığı vanilya
- 1/2 su bardağı dilimlenmiş taze çilek
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

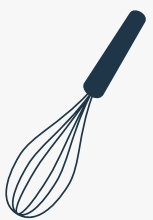
YAPILIŞI

Airfryer sepetini içinde bir tava ile önceden ısıtın. Tereyağı ekleyin ve tereyağı eriyene kadar ısıtın. Bu arada bir kaptaki yumurtaları, unu, sütü ve vanilyayı ekleyin ve bir yumurta çırpıcı ile birleşip köpürene kadar iyice çırpın. Sepeti airfryerdan dikkatlice çıkarın ve tereyağı tencerenin altını kaplayacak şekilde eğin. Hamuru dökün ve airfryera geri koyun. 12 ila 16 dakika ya da pankek kabarıp altın rengi kahverengi olana kadar pişirin. Çilek ve pudra şekeri ile üzerini süsleyin.

Afiyet olsun!

KAHVALTILIK WRAP

Malzemeler: Yumurta, tuz, karabiber, domates, mantar, yoğurt, tortilla/lavaş, peynir, göbek marul, taze soğan



Hazırlık süresi
12 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
12 dk



Servis
2 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 Yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 domates
- 4 kültür mantarı
- 2 yemek kaşığı taze soğan
- 2 tortilla/lavaş
- 30 gr peynir
- 20 gr göbek marul

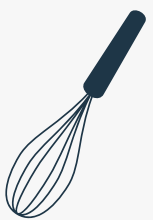
YAPILIŞI

Yumurtaları çırpın, tuz ve karabiberi ekleyin ve airfryera uygun bir pişirme kabına dökün. Arada karıştırarak 10 dk pişirerek kremsi hale getirin. Bu sırada domates ve mantarları küp küp doğrayın. Yoğurt, taze soğan, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Airfryerda tortillaları 2 dk ısıtın. Yoğurt kremasını ılık tortillalara yayın,, çırpılmış yumurta, domates ve mantarları ilave edin. Rendelenmiş peynir serpin ve biraz marul ekleyin. Tortllaları dürüm halinde sarıp servis edin.

Afiyet olsun!

PASTIRMA, YUMURTA VE PEYNİRLİ PUFLAR

Malzemeler: 1 yaprak milföy hamuru, çedar peyniri, pişmiş Kayseri pastırması, yumurta



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
18 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1 yaprak milföy hamuru
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş Çedar peyniri
- 4 yemek kaşığı pişmiş doğranmış Kayseri pastırması
- 4 yumurta

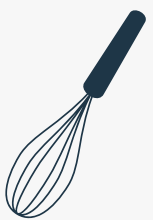
YAPILIŞI

Hamuru açın ve 4 kareye kesin. Hamuru çatalla birkaç kez hafifçe delin. Kareleri önceden 200°C'de ısıtılmış airfryer sepetine koyun ve hafifçe kızarana kadar 6-8 dakika pişirin. Airfryer sepetini açın ve bir yemek kaşığının arkasını kullanarak her karenin ortasında bir girinti yapın. Her karenin üzerine 1 yemek kaşığı peynir ve 1 yemek kaşığı pastırma serpin. Her bir girintiye dikkatlice 1 yumurta kırın. Sepeti hava fritözüne geri koyun. 8-10 dakika sonra airfryerdan çıkarıp soğumadan servis yapın.

Afiyet olsun!

YABAN MERSİNLİ MISIR EKMEĞİ

Malzemeler: Mısır unu, un, şeker, kabartma tozu, koşer tuzu, tam yağlı süt, tereyağı, yumurta, yaban mersini



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
18 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 ½ su bardağı çok amaçlı un
- ¾ su bardağı şeker
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- ¾ çay kaşığı koşer tuzu
- 1 su bardağı tam yağlı süt
- 12 yemek kaşığı tereyağı, eritilmiş ve soğutulmuş
- 2 büyük yumurta
- 2 su bardağı yaban mersini

YAPILIŞI

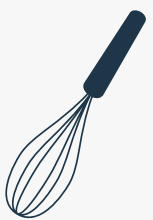
Fırın tepsisini iyice yağlayın. Mısır unu, un, şeker, kabartma tozu ve tuzu büyük bir kaptaki karıştırın. Ayrı bir kaptaki süt, eritilmiş tereyağı ve yumurtaları karıştırın. Süt karışımını un karışımına karıştırın. Ardından yaban mersinini ekleyin. Hamuru hazırlanan tavaya aktarın ve önceden 180°C'de ısıtılmış airfryerda 45 dk pişirin. Mısır ekmeğini pişme süresinin yarısında kontrol edin ve üzeri çok çabuk kızarıyorsa çok amaçlı pişirme kağıdı ile kaplayın. Mısır ekmeğini dilimlemeden önce 20 dk soğumaya bırakın.

Afiyet olsun!

TARÇINLI BİSKÜVİ

Malzemeler: Un, kabartma tozu, koşer tuzu
tereyağı, süt, şeker, tarçın

*ya da en sevdiğiniz bisküvi karışımı veya kedi dili



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
8 dk



Servis
8 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 fincan çok amaçlı un
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu
- ½ çay kaşığı koşer tuzu
- ½ fincan soğuk tereyağı
- ¾ su bardağı süt

ya da en sevdiğiniz bisküvi karışımı veya hazır kedi dili kullanabilirsiniz.

Üzeri için:

- 4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- ¼ su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

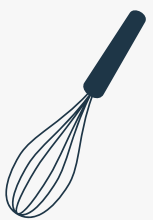
YAPILIŞI

Büyük bir karıştırma kabında un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Soğuk tereyağını karışıma ekleyin. Yumuşak bir hamur oluşana kadar bir yandan karıştırırken yavaş yavaş un karışımına süt ekleyin. Hamuru unlanmış bir yüzeyde 7mm kalınlığında açın ve eritilmiş tereyağı ile fırçalayın. Üzerine tarçınlı şekerli karışımı eşit olarak serpin. Hamuru şeritler halinde kesin ve 3 kez bükerek şekil verin. Şeritleri önceden 180°C'de ısıtılmış airfryer sepetine aralıklarla yerleştirin ve 6-8 dk pişirin.

Afiyet olsun!

EKŞİ KREMALI KAHVELİ KEK

Malzemeler: Tereyağı, şeker, yumurta, ekşi krema, vanilya özü, un, tuz, kabartma tozu, karbonat



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
18 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- ½ su bardağı yumuşatılmış tereyağı
- ½ bardak) şeker
- 1 büyük yumurta
- ½ fincan ekşi krema
- ½ çay kaşığı vanilya özü
- 1 fincan çok amaçlı un
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı kabartma tozu
- ¼ çay kaşığı karbonat

Üzeri için:

- 1 su bardağı doğranmış ceviz
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- ¼ su bardağı kahverengi şeker

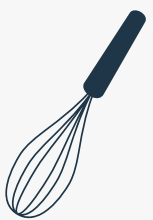
YAPILIŞI

Üst malzemesini bir kapta birleştirin. Ayrı bir kapta, tereyağı ve şekeri hafif kabarana kadar çırpın. Tereyağı karışımına yumurtayı ekleyip karıştırın, kuru malzemeleri ekleyin ve birleştirilene kadar karıştırın. Hamurun yarısını airfryera uygun bir tepsiye dökün, üzerine harcın yarısını döküp kalan hamuru üzerine dökün ve en son kalan dolgu karışımını hamurun üzerine serpin. Tepsiyi airfryera yerleştirin ve 30-35 dk pişirin. Pişme süresinin yarısında kontrol ettiğinizde üzeri çabuk kızarıyorsa çok amaçlı pişirme kağıdı ile kaplayın. Soğuduktan sonra servis yapın.

Afiyet olsun!

BAHARATLI PATATES

Malzemeler: Orta boy patates, sıvı yağ, tuz, füme kırmızı biber, sarımsak tozu, karabiber



Hazırlık süresi
2 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
17 dk



Servis
2-3 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 5 Orta boy soyulmuş ve doğranmış patates
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 çay tuz
- 1/2 çay kaşığı füme kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- dilediğiniz baharatlar

YAPILIŞI

Airfryeri yaklaşık 2-3 dakika önceden ısıtın. Bu size daha çıtır patatesler verecektir. Bu arada patatesleri baharatlar ve yağ ile iyice kaplanana kadar karıştırın. Airfryer sepetine yapışmaz spreylere püskürtün. Patatesleri ekleyin ve eşit pişmesini sağlamak için pişirme süresinin yarısında sepeti çıkarıp sallayın. 17 dakika piştikten sonra bir tabağa aktarın ve soğumadan servis yapın.

Afiyet olsun!

DOLDURULMUŞ MANTAR

Malzemeler: Jumbo mantar, zeytinyağı, peynir çeşitleri, ıspanak, ekmek kırıntısı, taze biberiye



Hazırlık süresi
2 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
17 dk



Servis
2-3 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 4 jumbo mantarı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı dilediğiniz peynirler
- 1 fincan doğranmış ıspanak
- 1/3 fincan ekmek kırıntısı
- 1/4 çay kaşığı kıyılmış taze biberiye

YAPILIŞI

Mantarları temizleyin ve zeytinyağı ile ovun. Airfryer sepetine, oyuk tarafı yukarı gelecek şekilde koyun ve 3 dakika pişirin. Mantarları dikkatlice çıkarın çünkü sıvı içereceklerdir. İçlerindeki sıvıyı boşaltın. Bir kapta dilediğiniz peynirleri, ıspanak, ekmek kırıntıları ve biberiyeyi birleştirin ve iyice karıştırın. Süzdüğünüz mantarlara bu karışımı doldurun. Üzerine biraz daha peynir serpin. Mantarları tekrar sepete koyun. 4 ila 6 dakika veya dolgu pişene ve mantarlar yumuşayana kadar pişirin.

Afiyet olsun!

BUFFALO SOSLU KANAT

Malzemeler: Tavuk kanadı, buffalo wings sosu, peynir sosu



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
25 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 450 gr tavuk kanadı
- pul biber, tuz, karabiber
- galeta unu

Buffalo sosu için:

- 1/2 su bardağı acı sos
- 1 çay kaşığı şeker
- tuz, karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sarımsak tozu

Peynir sosu için:

- 4 yemek kaşığı mayonez
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı rokfor veya kaşar peyniri
- 1/2 yemek kaşığı limon suyu

YAPILIŞI

Peynirli sos için malzemeleri karıştırıp 1 saat buzdolabında bekletin. Bir kap içerisinde pul biber, karabiber, tuz, galeta unu karıştırın. Ardından tavuk kanatlarını bu karışıma bulayın.

Tavuklar altın rengine gelene kadar 20 dk boyunca airfryerda 180°C kızartın.

Küçük bir tavada tereyağını eritip buffalo sosu malzemelerini ekleyip fokurdayana kadar pişirelim. Kızaran kanatları buffalo sosa bulayıp yeniden airfryerda 5 dk daha pişirip, peynirli sos ile servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun!

PESTO BRUSCHETTA

Malzemeler: Fransız ekmeği, tereyağı, Mozzarella peyniri, pesto fesleğen, domates, yeşil soğan



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
25 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 8 Dilim Fransız ekmeği
- 2 Yemek kaşığı yumuşak tereyağı
- 1 Fincan rendelenmiş Mozzarella
- 1/2 Fincan pesto fesleğen
- 1 Fincan doğranmış kiraz domates
- 2 Yeşil soğan, ince dilimlenmiş

YAPILIŞI

Ekmeğe tereyağı sürün ve tereyağlı tarafı yukarıya gelecek şekilde airfryer sepetine yerleştirin. 4 dakika veya ekmek kızarana kadar pişirin.

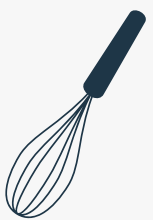
Ekmekleri sepetten çıkarın ve her parçayı biraz peynirle doldurun.

Sepete geri koyun ve peynir eriyene kadar yaklaşık 1 ila 3 dakika pişirin. Bu arada pesto, domates ve yeşil soğanı küçük bir kaptaki birleştirin. Peynir eridiğinde, ekmeği airfryerdan çıkarın ve servis tabağına koyun. Her dilimin üzerine biraz pesto karışımı sürün ve servis yapın.

Afiyet olsun!

MEKSİKA USULU MISIR

Malzemeler: koçan mısır, zeytinyağı, tuz, karabiber, esmer şeker, biber tozu, kimyon, acı biber, yoğurt, limon kabuğu rendesi, limon suyu, beyaz peynir, kişniş



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
2 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 koçan mısır
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/4 çay kaşığı tuz, karabiber ve esmer şeker
- 1/4 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- Bir tutam acı biber
- 1/4 su bardağı sade yoğurt
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı ufalanmış beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış kişniş

YAPILIŞI

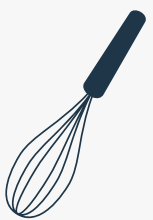
Mısır koçanlarını ikiye bölün. Yağ, tuz, karabiber, esmer şeker, kırmızı toz biber ve kimyonu birleştirin; mısırın her yerini bu karışım ile bulayın.

Mısırı airfryera yerleştirin ve 18-20 dakika pişirin. Bu sırada yoğurt, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu karıştırın; mısırın üzerine yayın. Beyaz peynir ve kişniş serpip servis yapın.

Afiyet olsun!

FIRINLANMIŞ SARIMSAK

Malzemeler: Sarımsak, zeytinyağı veya bitkisel yağ



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1 baş sarımsak
- 2 çay kaşığı zeytinyağı veya bitkisel yağ

YAPILIŞI

Airfryeri önceden 180°C'de ısıtın.

Sarımsak başının en üst kısmını dilimleyin ve üzerine sıvı yağ gezdirin.

Bir yüzeyi alüminyum folyo, diğer yüzeyi ise pişirme kağıdı olan pişirme kağıdı ile sarın. Airfryer sepetine yerleştirin. 25-30 dakika veya sarımsak çok yumuşak ve altın rengi olana kadar pişirin. Kağıdı açın ve tutacak kadar soğuyuncaya kadar bekletin.

Közlenmiş sarımsak dişlerini çıkarmak için dişlerin altından yukarıya doğru sıkın.

Soslarda, marinelerde, sebzeli veya sarımsaklı ekmeklerde kullanabilirsiniz.

Afiyet olsun!

SIĞIR ETİ VE MANGO ŞİŞ

Malzemeler: Dana bonfile, balzamik sirke, zeytinyağı, ba, mercanköşk, tuz, karabiber, mango



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
5 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 340 gr küp küp kesilmiş dana bonfile
- 2 yemek kaşığı balzamik sirke
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı bal
- 1/2 çay kaşığı kurutulmuş mercanköşk
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 mango

YAPILIŞI

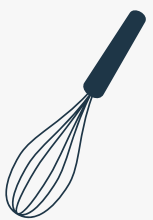
Sığır küplerini orta boy bir kaseye koyun ve balzamik sirke, zeytinyağı, bal, mercanköşk, tuz ve karabiberi ekleyin. Marineyi sığır etine bulayana kadar iyice karıştırın.

Mangoyu soyun ve küpler halinde dikkatlice kesin. Metal şişleri üç sığır küpü ve iki mango küpü ile dönüşümlü olarak geçirin. Şişleri airfryer sepetinde 4 ila 7 dakika veya dana eti kızarana kadar ızgara yaptıktan sonra servis yapın.

Afiyet olsun!

ÇITIR BALIK

Malzemeler: Kuru ekmek kırıntısı, sıvı yağ, balık filetosu 1 çirpılmış yumurta, limon



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
10 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

1 su bardağı kuru ekmek kırıntısı

1/4 su bardağı sıvı yağ

4 Balık filetosu

1 Çırpılmış yumurta

1 dilimlenmiş limon

YAPILIŞI

Bir kaptaki galeta unu ve yağı karıştırın.

Karışım gevşeyip ufalanana kadar

karıştırın. Balık filetolarını yumurtaya

batırın, fazlalıkları silkeleyin. Filetoları

ekmek kırıntısı karışımına batırın; eşit

şekilde ve tamamen kaplayın

Kaplanmış filetoları önceden ısıtılmış

airfryera nazikçe yerleştirin. Balık pul

pul olana kadar yaklaşık 12 dakika

pişirin. Limon dilimleri ile süsleyin

Afiyet olsun!

DOLGULU BİBER

Malzemeler: Biber, yumuşak krem peynir, limon kabuğu, limon suyu, tuz, karabiber, pul biber, mısır gevreği kırıntısı, Cheddar, Parmesan, zeytinyağı



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
160 °C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 60 ml yumuşak krem peynir
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Bir tutam tuz, karabiber ve pul biber
- 6 adet uzunlamasına kesilmiş biber
- 2 yemek kaşığı mısır gevreği kırıntısı
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş Cheddar
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI

Krem peynir, limon kabuğu rendesi, limon suyu, tuz, karabiber ve pul biberi birlikte ezin. Her bir biberi ikiye bölüp 1 çay kaşığı karışım doldurun. Mısır gevreği kırıntıları, Cheddar ve Parmesan'ı karıştırın. Doldurulmuş biberlerin üzerine serpin. Biberleri airfryer sepetine yerleştirin. Biraz yağ gezdirin ve 10-15 dakika pişirin.

Afiyet olsun!

ATIŞTIRMALIK

MİNİ MARGHERİTA
PANZEROTTİ

- Malzemeler: Pizza hamuru, domates sosu, mozzarella, taze fesleğen, zeytinyağı



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180 °C



Pişme Süresi
10 dk



Servis
2 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 225 gr hazır pizza hamuru
- 1/2 su bardağı domates sosu
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella
- 2 yemek kaşığı taze fesleğen
- 4 çay kaşığı zeytinyağı

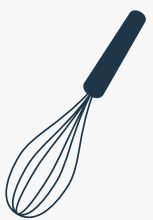
YAPILIŞI

Airfryer sepetini hafifçe yağlayın. Pizza hamurunu 2 parçaya bölün. Hafifçe unlanmış yüzeyinde, 5 mm kalınlığında 20 cm'lik daire hamurlar açın. 1 yemek kaşığı sosu her porsiyonun yarısına eşit şekilde yayın; mozzarella ve fesleğen ile süsleyin. Doldurulan hamuru ikiye katlayın ve kenarlarını kıvrın. Panzerotti'yi yağ ile fırçalayın. Buharın çıkmasını sağlamak için her panzerotti'nin üzerine 2 delik açın ve airfryer sepetine yerleştirin. 10 ila 12 dakika veya peynir eriyene kadar pişirin. Kalan domates sosunu ısıtıp panzerotti ile servis yapın.

Afiyet olsun!

KARNABAHAAR VE DEREOTU GRATEN

Malzemeler: Yumurta, ricotta peyniri, kaşar, dereotu, maydanoz, soğan tozu, koşer tuz, karabiber, karnabahar



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
25-35 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 yumurta
- 2 su bardağı tam yağlı ricotta peyniri
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- ¼ fincan taze doğranmış dereotu
- ¼ fincan taze doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- ¼ çay kaşığı koşer tuz, karabiber
- 450 gr taze karnabahar

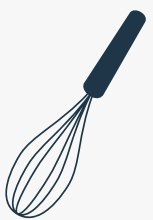
YAPILIŞI

Airfryeri önceden ısıtın. 15 cm'lik bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Bir kapta yumurtaları, ricotta peynirini, rendelenmiş kaşarı, dereotu, maydanoz, soğan tozu, tuz ve karabiberi karıştırın. Karnabaharları hazırlanmış fırın tepsisine koyun ve kaptaki graten karışımını üzerine dökün. Tepsiyi airfryer sepetine yerleştirin ve 25-35 dakika pişirin. Pişirmenin yarısında grateni kontrol edin ve üzeri çok çabuk kızarıyorsa ıslak pişirme kağıdı ile kaplayın. Servis yapmadan önce 10 dakika soğumaya bırakın.

Afiyet olsun!

BİBERLİ SARIMSAKLI BROKOLİ

Malzemeler: orta boy brokoli, zeytinyağı, kırmızı veya yeşil acı biber, sarımsak, tuz, karabiber



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1 orta boy brokoli
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 taze kırmızı veya yeşil acı biber
- 2 orta boy dilimlenmiş sarımsak
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber

YAPILIŞI

Airfryeri önceden 180°C'de ısıtın.

Bir kapta tüm malzemeleri karıştırın

Brokoliyi tek kat olacak şekilde airfryer

sepetine yerleştirin. 10-15 dakika

brokoli güzelce kızarıp pişene kadar

pişirin. Sürenin ortasında sepeti açıp

sallarsanız daha eşit kızarmış brokoliler

elde edersiniz.

Afiyet olsun!

YEMEK

AKÇAAĞAÇ ŞURUPLU
BALKABAGI

Malzemeler: Balkabağı, akçaağaç şurubu, zeytinyağı, koşer tuzu, karabiber



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- Küp küp kesilmiş ve soyulmuş 4 su bardağı balkabağı
- 1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 2 çay kaşığı zeytinyağı
- ½ çay kaşığı koşer tuzu
- ¼ çay kaşığı karabiber

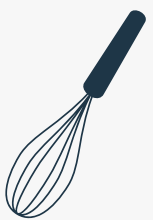
YAPILIŞI

Airfryeri önceden 180°C'de ısıtın. Büyük bir kapta, tüm malzemeleri kabak yağ ve akçaağaç şurubu ile eşit şekilde kaplanana kadar karıştırın. Airfryer sepetine yapışmaz pişirme spreyi püskürtün. Kabakları eşit bir tabaka halinde airfryer sepetine yerleştirin. 12-15 dakika veya kabak kahverengileşip iyice pişene kadar pişirin.

Afiyet olsun!

BRÜKSEL LAHANASI

Malzemeler: Brüksel lahanası, balzamik sirke, bal tuz ve karabiber, Parmesan peyniri, frenk soğanı



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
10 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- Brüksel lahanası
- 2 yemek kaşığı balzamik sirke
- 2 tatlı kaşığı bal
- 1/4 çay kaşığı tuz ve karabiber
- 1/4 su bardağı Parmesan peyniri
- 2 yemek kaşığı doğranmış frenk soğanı

YAPILIŞI

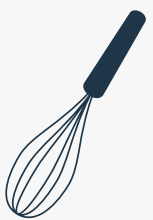
Brüksel lahanası, sirke, bal, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.

Airfryer sepetine yerleştirin 10-15 dakika 180°C'de pişirin. Pişirme süresinin yarısında sepeti açıp Parmesan ve soğanı ilave edin.

Afiyet olsun!

RATATOUILLE

Malzemeler: Brüksel lahanası, balzamik sirke, bal tuz ve karabiber, Parmesan peyniri, frenk soğanı



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1 küp küp doğranmış patlıcan
- 1 küp küp doğranmış kabak
- 1 doğranmış kırmızı biber
- 1 doğranmış doğranmış
- 1 küp küp doğranmış kırmızı soğan
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 3/4 çay kaşığı tuz ve karabiber
- Bir tutam pul biber
- 1 su bardağı cherry domates
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze fesleğen

YAPILIŞI

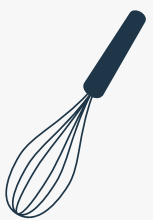
Bir kapta patlıcan, kabak, kırmızı biber, sarı biber, soğan, sarımsak, 1 yemek kaşığı yağ, kekik, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırın. Karışımı airfryer kabına koyun. Sebzeler yumuşayana kadar 18-20 dakika pişirin. Piştikten sonra domates, fesleğen ve biraz yağ ile karıştırıp servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun!

YEMEK

SARIMSAKLI SUSAMLI HAVUÇ KIZARTMA

Malzemeler: Bebek havuç, susam yağı, kuru dereotu, tuz, karabiber, sarımsak, susam



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
16 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 450 gram bebek havuç
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1/2 çay kaşığı kuru dereotu
- Bir tutam tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 6 diş soyulmuş sarımsak
- 3 yemek kaşığı susam

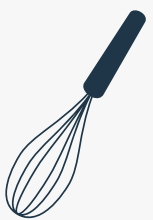
YAPILIŞI

Bebek havuçları orta boy bir kaba koyun. Susam yağın gezdirin, dereotu, tuz ve karabiberi ekleyin ve havuçları iyice kaplayın. Havuçları airfryer sepetine yerleştirin. 8 dakika pişirdikten sonra sepeti bir kez sallayarak : Sarımsağı fritöze ekleyin. 8 dakika, pişirme süresi boyunca sepeti bir kez sallayarak veya sarımsak ve havuçlar hafifçe kızarana kadar kızartın. Servis tabağına alın ve servis yapmadan önce susam serpin,

Afiyet olsun!

TUZLU KAVRULMUŞ TATLI PATATES

Malzemeler: Tatlı patates, zeytinyağı, tuz, karabiber, kuru kekik, mercanköş yada biberiye, Parmesan



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
165°C



Pişme Süresi
25 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 Tatlı patates, küp küp doğranmış
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- bir tutam tuz
- taze çekilmiş karabiber
- 1/2 çay kaşığı kuru kekik
- 1/2 çay kaşığı kurutulmuş mercanköşk
- 1/4 su bardağı rendelenmiş Parmesan

YAPILIŞI

Tatlı patates küplerini bir yemek kaşığı zeytinyağı ve baharatlara bulayıp, airfryer sepetine koyun. 20 dakika kızartın, pişirme süresi ortasında airfryer sepetini bir kez sallayın. 20dk sonunda sepeti açın ve eşit şekilde Parmesan peyniri serpin ve 5 dakika daha patatesleri kızartın.

Afiyet olsun!

ISPANAK KİŞ

Malzemeler: Yumurta, doğranmış ıspanak, krema, ballı hardal, Havarti peyniri yada kaşar, kekik, tuz, karabiber



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
3 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 3 Yumurta
- 1 su bardağı doğranmış ıspanak
- 1/3 su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı ballı hardal
- 1/2 su bardağı rendelenmiş Havarti peyniri ya da kaşar peyniri
- 1/2 Çay kaşığı kuru kekik
- Bir tutam tuz, karabiber

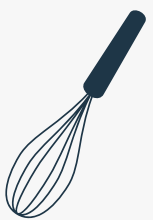
YAPILIŞI

Orta boy bir kaptan, yumurtaları karışana kadar çırpın. ıspanak, krema, ballı hardal, peynir, kekik, tuz ve karabiberi karıştırın. Airfryera uygun bir fırın tepsisine yapışmaz sprej püskürtün. Yumurta karışımını tepsiye dökün. 20 dakika veya yumurta karışımı kabarana kadar pişirin. 5 dakika soğumaya bırakın, ardından dilimler halinde keserek servis yapın.

Afiyet olsun!

KUMPIR

Malzemeler: Patates, bitkisel yağ, ekşi krema, dilediğiniz iç harcı malzemeleri



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 4 Patates
- Bitkisel yağ
- Ekşi krema
- Dilediğiniz iç harcı malzemeleri

YAPILIŞI

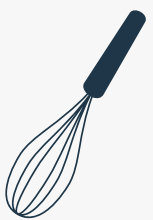
Airfryeri önceden 200 derecede ısıtın. Suda bekletip kağıt havluyla kuruttuğunuz patatesleri airfryer sepetine koyun. Zamanlayıcıyı 25 dakikaya ayarlayın. Bu sırada dilediğiniz iç harcı malzemelerini hazırlayın. Patatesler hazır olduğunda tutacak sıcaklıkta olana kadar bir kenara koyun. Her patatesin üstünü kesin ve iç kısımlarını bir çatal kullanarak ekşi krema ile karıştırın. Pişen patatesleri hazırladığınız iç harcı ile doldurun ve servis edin.

Afiyet olsun!

YEMEK

ACILI BÖRÜLCE

Malzemeler: Soğan, kırmızı dolma biber, kereviz sapı, sarımsak, zeytinyağı, börülce, mısır, chili biber, kimyon, paprika tozu, domates, kinoa, tuz, karabiber, misket limonu, kişniş



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
60 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1 soğan
- 2 kırmızı dolma biber
- 2 kereviz sapı
- 2 diş sarımsak
- 400 gr haşlanmış börülce
- 70 gr mısır
- acı biber
- kimyon, pul biber, tuz, karabiber
- 400 gr domates
- 50 gr kinoa
- 1 misket limonu,
- 15 gr kişniş

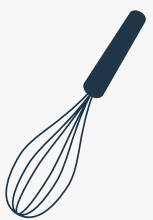
YAPILIŞI

Küp küp doğranmış kereviz, biber soğan ve sarımsakları biraz zeytinyağı ile airfryera uygun bir kap ile sepete koyun. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Haşlanmış börülceleri, mısırı, baharatları ve küp doğranmış domatesleri sebzelere ilave edin ve karıştırın. Üzerlerini kapatacak kadar su ekleyin ve börülceler yumuşayana kadar pişirin. Acı biber ve kinoayı ekleyin ve kinoa yumuşayana kadar tekrar pişirin. Piştikten sonra tuz ve karabiberi ekleyin. Misket limonu dilimleri ve kişniş ile servis edin.

Afiyet olsun!

PORTAKALLI VE ZEYTİNLİ TAVUK

Malzemeler: Derisiz tavuk göğsü, zeytinyağı
Koşer tuzu, karabiber, zeytin



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 4 kemiksiz derisiz tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Koşer tuzu
- Öğütülmüş biber
- 1 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış iri yeşil zeytin

Marinesi için:

- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı doğranmış sarımsak,
- 2 çay kaşığı taze kekik
- ½ çay kaşığı koşer tuzu
- ½ çay kaşığı öğütülmüş rezene tohumu
- ¼ çay kaşığı öğütülmüş karabiber

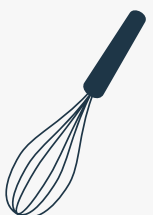
YAPILIŞI

Bir kapta marine malzemelerini karıştırın. Marine sosunun yarısını ayırın, tavuğu kalan marine sosuna ekleyin. Üzerini örtüp buzdolabında 1 saat marine olması için bekletin. Marine edilmiş tavuğu önceden 200°C'de ısıtılmış airfryera dizin ve 20 dk pişirin. Tavuk pişerken ayırdığınız marine sosunu ve zeytinleri bir tencerede kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dk daha pişirin. Kızarmış tavukların üzerine sosu döküp servis edin.

Afiyet olsun!

BİFTEK DEMETLERİ

Malzemeler: Sığır filetosu veya göğüs biftek, kırmızı soğan, kırmızı biber, yeşil biber, 1 küçük kabak, zeytinyağı, taze biberiye, Koşer tuzu, karabiber



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
12 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 8 ince dilim sığır filetosu
- 1 orta boy ince dilimlenmiş kırmızı soğan
- 1 kırmızı ince şeritler dilimlenmiş biber
- 1 yeşil ince şeritler dilimlenmiş biber
- 1 ince şeritler halinde dilimlenmiş kabak
- ¼ fincan zeytinyağı
- ½ çay kaşığı taze biberiye
- Koşer tuzu ve öğütülmüş karabiber

Sosu için:

- ¾ su bardağı balzamik sirke
- ¼ su bardağı et suyu
- 2 çay kaşığı esmer şeker
- 1 büyük diş kıyılmış sarımsak
- 1 küçük dal taze biberiye

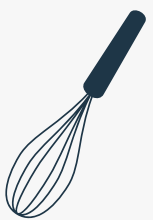
YAPILIŞI

Biftek dilimlerinin her iki tarafını biraz zeytinyağı ile ovalayın. Tuz, karabiber ve biberiye serpin. Sebze şeritlerinden birkaçını her biftek diliminin bir ucuna dikey olarak yerleştirin, yuvarlayın ve bir kürdan ile sabitleyin. Demetleri önceden 200°C'de ısıtılmış airfryer sepetine koyun ve 7 dk pişirin. Sepeti açın, her bir demeti ayrılmış sos ile fırçalayın. 3-5 dk daha pişirin. Kürdanları çıkarıp ve hazırladığınız sos ile servis yapın.

Afiyet olsun!

KÖFTE TOPLARI

Malzemeler: Sığır eti, su kestanesi, galeta unu, soya sosu, susam yağı, zencefil, sarımsak, yeşil soğan, yumurta, karabiber



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
12 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 450 gr sığır eti
- 110 gr ince kıyılmış su kestanesi
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı susam yağı
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı kıyılmış sarımsak
- 1 büyük yeşil kıyılmış soğan
- 1 yumurta
- ½ çay kaşığı karabiber

YAPILIŞI

Tüm malzemeleri birlikte karıştırın. 4cm'lik toplar haline getirin. Yapışmaz pişirme spreyi sıkılmış ve önceden 200°C'de ısıtılmış airfryer sepetinde 10-12 dakika, gerekirse gruplar halinde pişirin. Erişte veya pilav üzerinde servis yapın.

Afiyet olsun!

NANELİ KUZU PİRZOLA

Malzemeler: Kemikli kuzu kaburga, nane, maydanoz, zeytinyağı, limon suyu, sarımsak, koşer tuzu, karabiber



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
12 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 4 adet kemikli kuzu kaburga

Marinesi için:

- 1 su bardağı ince doğranmış nane
- ½ su bardağı ince kıyılmış maydanoz
- ¾ su bardağı zeytinyağı
- ¼ fincan limon suyu
- 2 yemek kaşığı , ince doğranmış sarımsak
- ½ çay kaşığı koşer tuzu
- ¼ çay kaşığı öğütülmüş karabiber

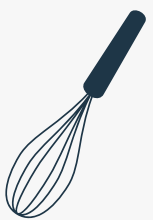
YAPILIŞI

Kuzu pirzolalarını alacak kadar büyük bir kapta marine malzemelerinin hepsini karıştırın. Marine sosunun yarısını ayırın. Kuzu pirzolalarını kasede kalan marine sosuna ekleyin ve eşit şekilde kaplamak için karıştırın. Üzerini örtüp buzdolabında 1 saat marine edin. Kuzu pirzoları önceden 200°C'de ısıtılmış airfryer sepetine koyun ve 12-15 dakika pişirin. Ayrılmış marine ile servis yapın

Afiyet olsun!

KIZARMIŞ BALIK VE PATATES

Malzemeler: Yoğurt, hardal, ekmek kırıntısı, tuz ve karabiber, sarımsak tozu, pul biber, zeytinyağı, mezgit balığı, patates kızartması



Hazırlık süresi
20 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
35 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1/4 su bardağı yoğurt
- 4 tatlı kaşığı hardalı
- 1 su bardağı ekmek kırıntısı
- 1 tutam tuz ve karabiber
- 1 tutam sarımsak tozu ve pul biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- mezzgit balığı
- Kızartmalık doğranmış patates

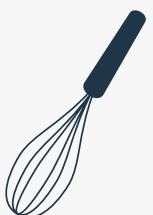
YAPILIŞI

Sığ bir kapta yoğurt ve hardalı karıştırın. Ayrı sığ bir kapta galeta unu, tuz ve karabiber, sarımsak tozu ve pul biberi karıştırın; 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Balıkları filetolar halinde kesin. Her filetoyu yoğurt karışımıyla hafifçe kaplayın, ardından ekmek kırıntısı karışımına bulayın. Airfryer sepetine yerleştirin. 15 dakika veya balıklar pul pul dökülmeye başlayana kadar pişirin. Sıcak tutmak için örtün ve bir kenara koyun. Patatesleri kalan yağ, tuz ve karabiberle airfryer sepetine atın ve 15 dk pişirin. Yoğurtlu tatar sos ile servis edin.

Afiyet olsun!

MANTARLI BİBERLİ BİFTEK

Malzemeler: Fileto biftek, karabiber, tuz, karabiber
mantar, zeytinyağı, sarımsak, taze kekik, taze soğanı



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 şerit fileto biftek
- 4 tatlı kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı tuz

Mantar için:

- 225 gr , dilimlenmiş mantar
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- 2 çay kaşığı doğranmış taze kekik
- 1/4 çay kaşığı tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze soğan

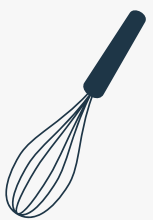
YAPILIŞI

Biftek: Bifteği tuz ve karabiber ile tatlandırın. Airfryer sepetini hafifçe yağlayın ve biftekleri yerleştirin. 10-12 dakika veya istediğiniz gibi pişene kadar pişirin. Bifteği çıkardıktan sonra; servis yapmadan önce 10 dk bekletin. Bu arada mantarları, zeytinyağı, sarımsak, kekik tuz ve karabiber ile karıştırın. Airfryer sepetine yerleştirin ve 8-10 dakika pişirin. Servis yapmadan önce taze soğan serpin. Mantarla bifteği beraber servis yapın.

Afiyet olsun!

TEREYAĞLI KIZARMIŞ TAVUK

Malzemeler: Baget, göğüs ve but, un, pul biber, tuz, karabiber, ayran, yumurta, zeytinyağı, galeta unu



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
190°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 6 tavuk parçası; bagetler, göğüsler ve butlar
- 1 su bardağı un
- 2 çay kaşığı pul biber
- Bir tutam tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1/3 Su bardağı ayran
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Galeta unu

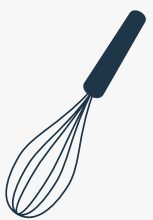
YAPILIŞI

Sıg bir kapta un, pul biber, tuz ve karabiberi birleştirin. Başka bir kapta, ayranı yumurtalarla pürüzsüz olana kadar çırpın. Üçüncü bir kapta zeytinyağı ve ekmek kırıntılarını karışana kadar birleştirin. Tavuğu una, ardından kaplamak için yumurtalara ve son olarak ekmek kırıntılarına bandırın. Tavuğu 20-25 dakika airfryerda kızartın, sürenin yarısında sepeti açıp her parçayı çevirin. 5 dakika soğumaya bırakın, sonra servis yapın.

Afiyet olsun!

TATLI ACI TAVUK KANATLARI

Malzemeler: Tavuk kanadı, zeytinyağı, esmer şeker, bal, elma sirkesi, sarımsak, pul biber, tuz



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
25 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 8 Tavuk kanadı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/3 su bardağı esmer şeker
- 2 yemek kaşığı bal
- 1/3 su bardağı elma sirkesi
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 1/4 çay kaşığı tuz

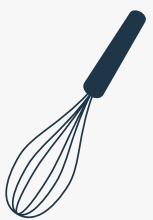
YAPILIŞI

Bir kapta, kanatları 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın. Airfryer sepetine aktarın ve sürenin yarısında sepeti sallayarak 20 dakika pişirin. Bu arada küçük bir kapta şeker bal, sirke, kırmızı pul biber ve tuzu birleştirin ve çırpın. Kanatları airfryer sepetinden çıkarın hazırladığınız sosa bulayın. Airfryerda 5 dakika daha kanatlar parıldayana kadar pişirin.

Afiyet olsun!

THAI BURGER

Malzemeler: Ekmek kırıntıları, Thai chili sos, yeşil soğan sarımsak, kıyma, soğan ruloları, domates, fıstık sosu



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
190°C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1/2 su bardağı ekmek kırıntıları
- 1/4 fincan Thai chili sosu
- 2 kıyılmış yeşil soğan
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 560 gr yağsız kıyma
- 4 soğan rulosu
- 1 büyük domates
- 1/3 su bardağı fıstık sosu

YAPILIŞI

Bir kapta ekmek kırıntılarını, Thai chili sosla birleştirin, ardından yeşil soğan ve sarımsağı karıştırın. Kıymayı ekleyin ve birleştirilene kadar hafifçe ama iyice karıştırın. Karışımını dört köfte haline getirin. Burgerlerin pişerken kabarmaması için başparmağınızla her köftenin ortasına bir girinti yapın. 12-15 dk pişirin. Köfteler, soğan ruloları, dilimlenmiş domates ve fıstık sosu ile burgerleri hazırlayın

Afiyet olsun!

KARIŞIK MEYVELİ KEK

Malzemeler: Un, kabartma tozu, beyaz şeker, esmer şeker, yumurta, tam yağlı süt, ayçiçek yağı, karışık meyve



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
8 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 60gr un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/4 su bardağı beyaz şeker
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 2 yumurta
- 1/2 su bardağı tam yağlı süt
- 1/2 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı karışık taze meyve

YAPILIŞI

Kasede 50 gr un, kabartma tozu beyaz şeker ve esmer şekeri birleştirin ve iyice karıştırın. Küçük bir kapta yumurtaları, sütü ve yağı birleştirin ve iyice çırpın. Yumurta karışımını kuru malzemelerle karıştırın, Başka bir küçük kapta, karıştırılmış meyveleri 1 yemek kaşığı un ile kaplanana kadar karıştırın ve hamurun içine yavaşça katın. 8 adet muffin kabına bölüştürün. Parmağınızla hafifçe dokunduğunuzda muffinlerin üstleri geri dönene kadar 12 ila 17 dakika pişirin. Servis yapmadan önce 10 dakika boyunca soğutun.

Afiyet olsun!

CHOCOLATE CHIP KURABIYE

Malzemeler: tozşeker, tereyağı, yumurta, mısır nişastası, pekmez, tuz, karbonat, şekerli vanilin, çikolata



Hazırlık süresi
7 dk



Sıcaklık
150°C



Pişme Süresi
10 dk



Servis
6 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1/2 su bardağı tozşeker
- 60 gr tereyağı
- 1 küçük yumurta
- 1 su bardağı un
- 1/2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı pekmez
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 silme çay kaşığı karbonat
- 1/2 paket şekerli vanilin
- 60 gr ufak doğranmış çikolata

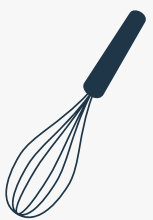
YAPILIŞI

Kasede eritilmiş oda sıcaklığındaki tereyağı ve toz şekeri iyice karıştırın, daha sonra 1 yumurta ekleyip 1 dk kadar çırpın. Pekmez, vanilin, un, nişasta, tuz ve karbonatı ekleyip spatula ile karıştırın. Hamur kıvamına geldikten sonra çikolata parçalarını ekleyip karıştırın. Hamuru buzdolabında yarım saat beklettikten sonra elips şeklinde porsiyonlayıp 3 dk önceden ısıttığınız airfryerda 10 dk pişirin. İçi yumuşak dışı çıtır olacak şekilde pişecektir. Porsiyonları birbirine çok yakın yerleştirmemeye özen gösterin çünkü kurabiyeler pişerken büyüyecektir.

Afiyet olsun!

SİYAH BEYAZ BROWNIE

Malzemeler: Yumurta, esmer şeker, beyaz şeker, ayçiçek yağı, vanilya, kakao tozu, un, beyaz çikolata



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
170°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
12 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1 Yumurta
- 1/4 su bardağı esmer şeker
- 2 yemek kaşığı beyaz şeker
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1/4 su bardağı kakao tozu
- 1/3 su bardağı un
- 1/4 su bardağı beyaz çikolata parçaları
- Yapışmaz pişirme spreyi

YAPILIŞI

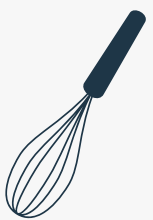
Bir kapta yumurtayı esmer şeker ve beyaz şekerle çırpın. Yağ ve vanilyayı ekleyip çırpın. Kakao tozu ve unu ekleyin ve iyice karışana kadar karıştırın. Beyaz çikolataları küçük parçalara kırın. Bir tepsiye yapışmaz sprey püskürtün ve Brownie hamurunu tepsiye dökün. 20 dakika ya da parmakla hafifçe dokunulduğunda kekler sertleşene kadar pişirin. 30 dakika soğumaya bırakın ve dilimleyerek servis yapın.

Afiyet olsun!

TATLI

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Malzemeler: Yumurta, toz şeker, labne peynir, krema, un



Hazırlık süresi
10 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
35 dk



Servis
6 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 4 adet yumurta
- 1 – 1,5 su bardağı toz şeker
- 400 gr taze peynir
- 2 su bardağı krema
- 1 tepeleme yemek kaşığı un

Çikolata sosu için:

- 200 gr krema
- 180 gr sütlü çikolata

YAPILIŞI

Bir kapta 4 yumurtayı 1,5 su bardağı şekerle çırpın, daha sonra unu ekleyip çırpmaya devam edin. İyice çırpıldıktan sonra labne peyiri ve kremayı ekleyip karıştırın. Pişirme kağıdı serdiğiniz cheesecake kabına karışımı dökün ve airfryera yerleştirin. 200°C de 15 dakika pişirdikten sonra üzerini ıslak yağlı kağıt ile kapatıp 20 dk daha pişirin. Bu arada sos için kremayı kısık ateşte kaynayana kadar bekleyin ardından çikolata parçalarını içine atıp eriyene kadar karıştırın. Soğuduktan sonra sosunu döküp servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun!

FRANSIZ TOST ÇUBUKLARI

Malzemeler: Yumurta, krema, tam yağlı süt, toz şeker, tarçın, vanilya özü, Koşer tuzu, ekmek, Akçaağaç şurubu



Hazırlık süresi
5 dk



Sıcaklık
190°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
6 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 büyük yumurta
- 1/3 su bardağı krema
- 1/3 su bardağı tam yağlı süt
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1/4 yemek kaşığı öğütülmüş tarçın
- 1/2 yemek kaşığı saf vanilya özü
- Koşer tuzu
- 3'e bölünmüş 6 dilim ekmek
- Akçaağaç şurubu

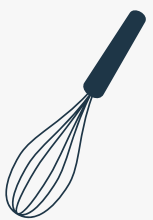
YAPILIŞI

Yumurtaları çırpın. Krema, süt, şeker, tarçın, vanilya ve bir tutam tuzu geniş bir fırın tepsisine koyun. Ekmeği ekleyin, birkaç kez çevirin. Fransız tostunu, sepetin aşırı kalabalık olmaması için gerektiği şekilde gruplar halinde çalışan airfryerin sepetine yerleştirin. Altın rengi olana kadar yaklaşık 8 dk pişirin. Üzerine akçaağaç şurubu gezdirerek sıcak servis yapın.

Afiyet olsun!

AKIŞKAN GLUTENSİZ KEK

Malzemeler: Badem unu, kakao tozu, kabartma tozu, tuz, şekersiz pastaneci çikolatası, tereyağı, toz şeker, yumurta, yumurta sarısı, vanilya özü



Hazırlık süresi
20 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1/2 su bardağı badem unu
- 1/4 su bardağı kakao tozu
- 1/4 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 45 gr şekerli pastane çikolatası
- 1/4 su bardağı tereyağı
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 1/2 çay kaşığı vanilya özü

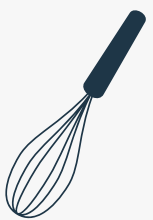
YAPILIŞI

Badem unu, kakao tozu, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin; bir kenara koyun. Çikolatayı tereyağı ile benmari usulu eritin. Ateşten aldıktan sonra şekerle karıştırın, soğumaya bırakın. Yumurta ve yumurta sarısını iyice birleşene kadar karıştırın. Vanilyayı ekleyin. Badem unu karışımını ekleyin. 6 silikon kare fırın kabına döküp airfryera yerleştirin. 20 dakika pişirin. ve sertleşene kadar üzerini örterek soğutun. Servis yapmadan önce kakao tozu serpin.

Afiyet olsun!

TEREYAĞLI ÇITIR KURABIYE

Malzemeler: Tereyağı, şeker, koşer tuzu, un



Hazırlık süresi
15 dk



Sıcaklık
180°C



Pişme Süresi
20 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 1 su bardağı , yumuşatılmış tereyağı
- ½ bardak şeker
- ½ çay kaşığı koşer tuzu
- 2 fincan çok amaçlı un

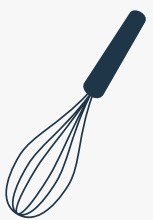
YAPILIŞI

Bir kasede, kremai tereyağı, tuz ve şekeri kabarana kadar çırpın. Yavaş yavaş un ekleyerek çırpmaya devam edin. Hamuru yağlanmamış metal bir fırın tepsisine bastırın. Hamurun her yerini çatalla delin. Önceden ısıtılmış airfryerda 20-30 dakika açık altın rengi olana kadar pişirin. Pişirmenin yarısında kontrol edin ve üst kısmı çabuk kızarmışsa çok amaçlı pişirme kağıdı ile kaplayın. Hala sıcakken çubuklar veya üçgenler halinde kesin.

Afiyet olsun!

ÇITIR MUZLU TATLI

Malzemeler: Muz, toz şeker, krema, sütlü çikolata, ceviz, taze nane, ayçiçek yağı



Hazırlık süresi
2 dk



Sıcaklık
200°C



Pişme Süresi
8 dk



Servis
4 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 muz
- bir tutam toz şeker
- 30 gr krema
- 30 gr sütlü çikolata
- 5 ceviz
- 2 taze nane
- 2 kaşık bitkisel yağ

YAPILIŞI

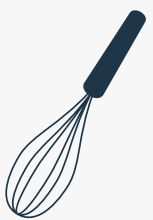
2 muzu kabuklu bir şekilde uzunlamasına ikiye kesin ve üzerini bir tatlı kaşığı yağ ile yağlayın. Muzların üzerine to şeker serpin. Muzları airfryera yerleştirin ve 200 derece 4 dk pişirin. Bir kabın içerisinde 30 gr kremaya ince doğranmış 30 gr çikolata ekleyip karıştırın ve bu karışımı 5 adet cevizle beraber muzların yanına airfryera yerleştirin. 200 derece 4 dk daha pişirdikten sonra tüm malzemeleri airfryerdan çıkarın. Sosu muzların üzerinde gezdirin, ceviz ve nane yapraklarını serpiştirin.

Afiyet olsun!

TATLI

ÇİKOLATA CEVİZLİ EKMEK TATLISI

Malzemeler: Beyaz ekmek, tereyağı, vanilya, yumurta, süt, şeker, tarçın, bitter çikolata, ceviz, pudra şekeri



Hazırlık süresi
20 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
25 dk



Servis
3 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 6 dilim beyaz ekmek
- 20 gram tereyağı
- 1 vanilya çubuğu
- 2 yumurta
- 280 mililitre süt
- 50 gram şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 50 gram bitter çikolata
- 10 gram ceviz
- 1 çay kaşığı pudra şekeri

YAPILIŞI

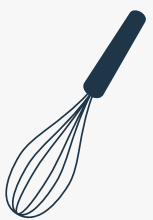
Ekmeği küp şeklinde kesin. Tereyağını bir tavada eritin. Vanilya çubuğunu uzunlamasına ikiye bölün ve bir bıçakla ortasını çıkarın. Büyük bir kasede yumurtaları vanilya, tereyağı, süt, şeker ve tarçın ile çırpın. Ekmeği ekleyin, karıştırın. Çikolatayı irice doğrayın, cevizlerle birlikte ekmek karışımına ekleyin. Karışımı 3 fincana bölün ve üzerlerine ceviz serpin. Fincanları airfryer sepetine yerleştirin ve 160 derecede pişirin. Servis etmeden önce üzerine çikolata ekleyin ve pudra şekeri serpin.

Afiyet olsun!

TATLI

ÇİKOLATA FINDIKLI ARMUT TATLISI

Malzemeler: Armut, fındık, bitter çikolata, vanilyalı dondurma



Hazırlık süresi
8 dk



Sıcaklık
160°C



Pişme Süresi
15 dk



Servis
3 Kişilik



İÇİNDEKİLER

- 2 armut
- 100 gr fındık
- 100 gr bitter çikolata
- 300 gr vanilyalı dondurma

YAPILIŞI

Fındıkları airfryerda 200 derecede 4 dakika kızartın. Fındıkları çıkarıp, küçük parçalara bölün. Armutları fırına uygun bir kaptaki biraz su ile 180 derece 4 dakika pişirin. Armutları çıkarıp kaptaki kalan suyun içerisine çikolata parçalarını atın ve eriyene kadar ısıtın. Çikolata sosu, ezilmiş fındıklar ile kapladığınız armutları yanında vanilyalı dondurma ile servis edin.

Afiyet olsun!