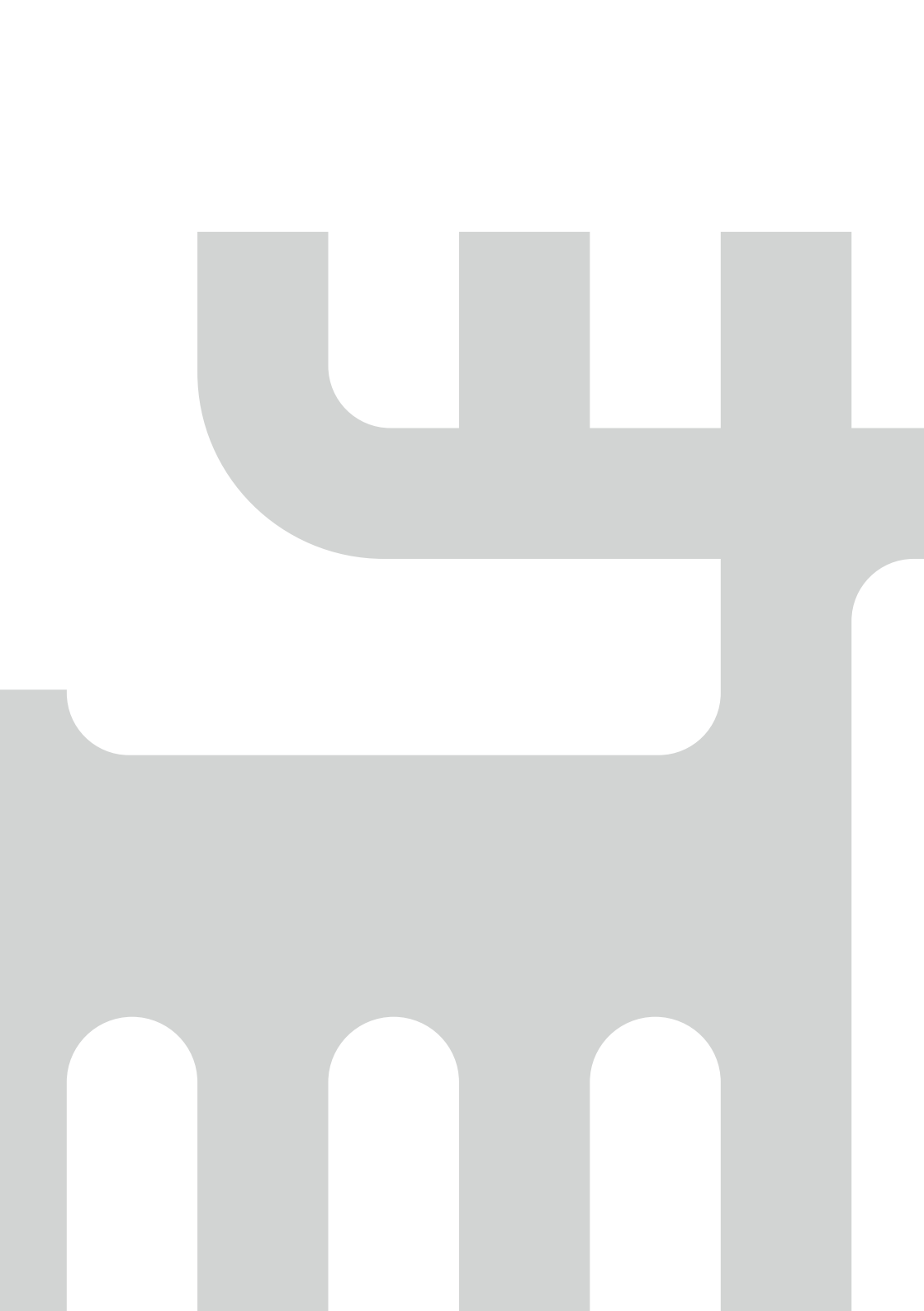


karaca®
air pro
COOK
air fryer



**Karaca Air Pro Cook ile
#LezzetinizeSağlık
Dedirtecek Tarifler**


karaca®





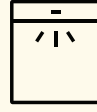
Lezzetinize Sağlık

Katan Özellikler



Circulation Air Tech

Sıcak hava sirkülasyonu ile hazne içerisinde eşit dağılan ısı, yemeğinizin her noktasını aynı lezzette pişirmenizi sağlar.



Easy Wash Technology

Kolay yıkama teknolojisine sahip olan Karaca Air Pro Cook'un çıkarılabilir haznesinin tüm parçalarını bulaşık makinesinde güvenle yıkayabilirsiniz.



Less Fat Technology

Less Fat Technology'ye sahip Karaca Air Pro Cook ile sadece bir kaşık yağ kullanarak lezzetli ve sağlıklı yemekler hazırlayabilirsiniz.



4 Litre Kapasite

Tezgahta az yer kaplayan Karaca Air Pro Cook, 4 litre xl geniş hazneye sahiptir.



A I R F R Y

Karaca Air Pro Cook ile sadece bir kaşık yağ kullanarak çıtır çıtır patateslerden içi sulu, dışı ktır ktır sağlıklı tavuk kızartmalarına, daha onlarca çeşit kızartmayı kolayca hazırlayabilirsiniz.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer

"Karaca Air Pro Cook, sahip olduğı Less Fat Technology ile yemeklerin daha az yağ kullanılarak pişirilmesine destek sağlamaktadır. Pişirme esnasında eklenmesi gereken yağ miktarı yemeğın türüne göre değışiklik arz etmektedir."

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
15 dk

Pişirme derecesi
200°C

PARMAK PATATES

- 750 gr patates
- 1 kaşık yağ
- 1/2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ

- Patatesleri iyice yıkadıktan sonra elma dilimi şeklinde kesin.
- Daha çıtır olması için soğuk su dolu bir kaba alıp 15 dakika bekletin.
- Patatesleri sudan çıkartıp iyice kuruladıktan sonra derin bir kapta zeytinyağı, tuz ve karabiberle harmanlayın.
- 2 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra patatesleri Air Pro Cook haznesine alıp, Air Fry fonksiyonunda 15 dakika boyunca 170 °C derecede pişirin.
- Pişme sırasında ara ara patatesleri karıştırın.
- 15 dakika sonunda hazneyi çıkartıp kırmızı biber ve sarımsak tozunu da ilave edin. Sıcaklık derecesini 180 °C dereceye, süreyi de 7 dakikaya ayarlayıp pişirmeye devam edin.
- Pişene kadar bir iki kere daha karıştırın.
- Sürenin sonunda çıtır patatesleriniz servise hazırdır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



ÇITIR TAVUK ŞERİTLERİ

- 300 gram tavuk göğsü
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ

- Tavuk göğsünü 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin.
- Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsine azar azar tuz ve karabiber ekleyin.
- Her malzemeyi kendi kabının içerisinde karıştırın.
- Tavuk parçalarını önce yumurtaya, sonra una, ardından tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda 200 °C'de çalıştırarak 3 dakika ön ısıtma yapın.
- Ön ısıtma tamamlanınca hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve tavuk dilimlerini yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayıp pişirme işlemine başlayın.
- Tavuklar pişmeye başladığında üzerlerini bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları sallayarak ters düz edin.
- İşleme tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 8 dakika daha devam edin ve sıcak olacak şekilde servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
20 dk



Piştirme derecesi
200°C

ELMA DİLİMİ PATATES

- 2 orta boy kızartmalık patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı sarımsak toz

YAPILIŞ

- Patatesleri iyice yıkadıktan sonra elma dilimi şeklinde kesin.
- Daha çıtır olması için soğuk su dolu bir kaba alıp 15 dakika bekletin.
- Patatesleri sudan çıkartıp iyice kuruladıktan sonra derin bir kaptaki zeytinyağı, tuz ve karabiberle harmanlayın.
- 2 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra patatesleri Air Pro Cook haznesine alın.
- Air Fry fonksiyonunda 15 dakika boyunca 170 °C derecede pişirin.
- Pişme sırasında ara ara patatesleri karıştırın.
- 5 dakika sonunda hazneyi çıkartıp kırmızı biber ve sarımsak tozunu da ilave edin.
- Sıcaklık derecesini 180 °C dereceye, süreyi de 7 dakikaya ayarlayıp pişirmeye devam edin.
- Pişene kadar bir iki kere daha karıştırın.
- Sürenin sonunda çıtır patateslerinizi servise hazır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



KIZARMIŞ TAVUK KANAT

- 10 adet kanat
- 1 bardak kefir
- 2 büyük yumurta
- 1/2 bardak un
- 1/2 bardak mısır nişastası
- 3 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1/2 yemek kaşığı sarımsak tozu
- 1 yemek kaşığı soğan tozu
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kereviz tozu
- 2 çay kaşığı toz karabiber
- 2 çay kaşığı hardal tozu
- 2 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen

YAPILIŞ

- Büyükçe bir kaptan yumurtalar ve kefirini iyice karışana kadar çırpın.
- Başka bir kaptan un, mısır nişastası, toz kırmızı biber, sarımsak tozu, soğan tozu, kereviz tozu, karabiber, hardal tozu, toz zencefil, kekik ve fesleğeni karıştırın.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
- Tavukları kefir karışımına daldırın.
Tavuklar kefir karışımında ne kadar uzun süre kalırlarsa o kadar iyi olur.
- Tercihen bir gece önceden buzdolabında marine edebilirsiniz.
- Tavuk parçalarını kefir karışımına batırıp çıkarttıktan sonra fazlasını akıtıp, un ve baharat karışımına iyice bastırın. Fazla kalan unu silkeleyin.
- Ön ısıtma süresinin sonunda pişirme haznesini fırça yardımıyla yağlayın.
- Tavukları güzelce hazneye yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 30 dakikaya ayarlayıp pişirmeye başlayın.
- Pişirme süresinin yarısında tavukları ters yüz edip, fırçayla her taraflarını yağladıktan sonra pişirmeye devam edin.
- Dışları çıtır olup, içleri yeterince pişinceye kadar pişirmeye devam edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer

Piştirme süresi
15 dk

Piştirme derecesi
190°C

TATLI PATATES KIZARTMASI

- 2 orta boy tatlı patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
(1/2 yemek kaşığı hazneyi
yağlamak için)
- 1,5 çay kaşığı mısır
nişastası
- 1/2 çay kaşığı sarımsak
tozu
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu

YAPILIŞ

- Tatlı patatesleri yıkayıp soyun. Patatesleri keskin bir bıçakla uzunluğuna ikiye bölün.
- Her bir yarıyı tekrar uzunluğuna ikiye bölün. 4 dilim tatlı patates olacak. Mümkün olduğunca eşit kesmeye dikkat edin.
- Doğranmış tatlı patatesleri büyük bir kaseye koyun ve üzerlerini geçecek kadar su koyun. En az 1 saat veya gece boyunca ıslanmalarına izin verin.
- Bekletme süresinin sonunda tatlı patatesleri tezgahın üzerine bir havlu üzerine koyup iyice kurulayın.
- Tatlı patatesleri tekrar büyük bir kaseye koyun.
- Mısır nişastası, sarımsak tozu, kırmızıbiber ve karabiberi ekleyin ve nişastanın beyazlığı gidene kadar iyice karıştırın.
- Zeytinyağını ekleyin ve tekrar karıştırın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye, piştirme süresini de 15 dakikaya ayarlayın ve çalıştırın.
- 3 dakika sonra piştirme haznesini çıkartıp fırçayla yağlayın.
- Tatlı patatesleri olabildiğince birbirlerini ezmeden ve aralıklı şekilde hazneye yerleştirip pişirebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



TAVUKLU ŞİNİTZEL

- 2 adet 180 gr tavuk göğsü filetosu
 - 1/4 su bardağı ince rendelenmiş parmesan peyniri
 - 1 su bardağı panko kuru ekmek kırıntısı
 - 1 yumurta
 - 2 yemek kaşığı süt
 - 1/3 su bardağı un
 - Zeytinyağı
- Servis için:** Limon dilimleri

YAPILIŞ

- İki parça streç film arasına bir tavuk göğsünü koyun. Tavuk göğsünü inceltmek için bir et döveceği veya oklava yardımıyla 2 cm inceliğine gelene kadar dövün. Kalan tavuklara da aynı işlemi tekrarlayın.
- Orta boy bir kapta pankoyu ve parmesanı birleştirin. Ayrı bir orta kasede yumurta ve sütü birlikte çırpın.
- Unu bir tabağa koyun ve baharatlayın.
- Tavuğu una batırın, fazlasının üzerinde kalmaması için silkeleyin.
- Unlanan tavuk parçasını yumurtaya daldırın, ardından panko ve parmesan karışımıyla iyice kaplayın. Bir tepsiye aktarın.
- Üzerini örtüp 15 dakika buzdolabında bekletin.
- Air Pro Cook'un Air Fry tuşuna bastıktan sonra pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayın, pişirme sıcaklığını da 200 °C dereceye ayarlayıp çalıştırın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Tavukları Air Pro Cook haznesine tek bir tabaka halinde yerleştirip hazneyi yerine oturtun.
- 6 dakika sonra hazneyi çıkartıp tavukların üst yüzeylerini fırçayla yağlayıp çevirin. Diğer yüzlerini de aynı şekilde yağlayıp pişirme haznesini tekrar yerine oturtun.
- Tavuklar altın rengi alana kadar pişirin.
- Yanında limon dilimleri ile servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
30 dk



Piştirme derecesi
200 °C

ARNAVUT CİĞERİ

- 500 gr kuzu ciğeri
- 2 patates
- 150 gr un
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ

- Patatesleri soyup küp küp doğrayın. 1/2 çay kaşığı tuz ve zeytinyağı ile güzelce harmanlayın.
- Fırça yardımıyla yağladığınız hazneye patatesleri koyun.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve piştirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Patatesler pişerken ciğerleri bir süzgeçte 5 dakika bekletin.
- Un ve kalan tuzu geniş bir kaba koyun ve ciğerleri de ekleyip karıştırın.
- İyice unladığınız ciğerleri kuru bir süzgeçe koyup fazla unlarını silkeleyin.
- Ciğerleri derin bir kasede kalan yağ ile iyice harmanlayın.
- Pişen patatesleri bir kaba alın.
- Piştirme haznesini temizleyip yerine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Isıtma moduna ayarlayıp 200 °C derecede 5 dakika ön ısıtma yapın.
- Piştirme sepetini fırça yardımıyla yağlayıp ciğerleri koyun.
- Ara sıra karıştırarak 15 dakika pişirin
- Ciğerler piştikten sonra kızarmış patateslerle harmanlayarak servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



ET ŞİNİTZEL

- 2 adet 180 gr dana konrafıle
- 1 su bardağı panko kuru ekmek kırıntısı
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı süt
- 1/2 su bardağı un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- **Servis için:** Limon dilimleri

YAPILIŞ

- İki parça streç film arasına etlerden birini koyun. Eti inceltmek için bir et döveceği veya oklava yardımıyla 1,5 cm inceliğine gelene kadar dövün. Diğer etlere de aynı işlemi tekrarlayın.
- Etlerin genişliğine uygun 3 kap ayarlayın. Birine pankoyu, birine un ve baharatları koyup karıştırın. Son kalan kapta da yumurta ve sütü birlikte çırpın.
- Eti una batırın, fazlasının üzerinde kalmaması için silkeleyip yumurtaya daldırın. Ardından panko karışımıyla iyice kaplayın.
- Bir tepsiye aktarın ve üzerini örtüp 15 dakika buzdolabında bekletin.
- Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Etler altın rengi alana kadar 4 dakika daha pişirin.
- Yanında limon dilimleri ile servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
15 dk



Piştirme derecesi
190°C

PATATES CİPSİ

- 2 büyük patates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

YAPILIŞ

- Patatesleri yıkayıp dilimleyin, hepsi ince ve eşit olacak şekilde doğrayın. Bunu yapmanın en kolay yolu bir mandolin dilimleyici kullanmaktır.
- Dilimlenmiş patateslerinizi orta boy bir kaseye alın ve üzerini tamamen soğuk suyla kaplayın.
- Fazla nişastayı çıkarmak için patateslerin en az 30 dakika ıslanmasına izin verin. Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, 190 °C derecede, 3 dakika çalıştırın.
- Patatesleri süzün ve durulayın, kağıt havlularla kurulayıp kaseye geri koyun.
- Zeytinyağı ve tuzla ile iyice harmanlayın.
- Patates dilimlerinizi eşit bir tabaka halinde düzenleyin ve Air Pro Cook haznesine yerleştirin.
- 190 °C derecede 10-15 dakika pişirin. Piştirme süresince 3-4 defa patatesleri eşit pişmeleri için karıştırın.
- Tamamen soğuyana kadar tel ızgara üzerinde bekletin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



TAVA CİĞERİ

- 1/2 kg yaprak şeklinde kesilmiş süt dana ciğeri
- 150 gr un
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta fırçası

YAPILIŞ

- Ciğerlerinizi bir süzgeçte 5 dakika bekletip süzün.
- Unun içerisine tuzu karıştırın ve yaprak şeklinde doğranmış ciğerleri iyice una bulayın.
- Kuru bir süzgeçte fazla unu eleyin. 1,5 yemek kaşığı zeytinyağını ciğerlerle iyice harmanlayın.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 5 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
- Ön ısıtma bitince Air Fry tuşuna basın, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp yeniden çalıştırın.
- Pişirme haznesini kalan yağ ile yağlayın.
- Ciğerleri pişirme haznesine koyun ve pişirmeye başlayın.
- Ciğerlerin eşit pişmeleri için ara ara pişirme haznesini çıkartıp karıştırın.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
200°C

İSTAVRİT TAVA

- 5 adet ayıklanmış iri istavrit
- 1 bardak mısır unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye, piştirme süresini 5 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
- Ayıklanmış istavritleri tuzlayıp zeytinyağı ile yağlayın ve mısır ununa bulayın.
- Ön ısıtma süresi tamamlanınca hazneyi bir fırça yardımıyla yağlayarak balıkları sırayla yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye, piştirme süresini de 10 dakikaya ayarlayın.
- 5 dakika sonra piştirme haznesini çıkartın ve balıkları yağlayıp ters çevirin.
- Üste gelen yüzlerini de yağladıktan sonra hazneyi yerine yerleştirip pişirmeye devam edin.
- Sürenin sonunda eğer isterseniz piştirme süresini uzatıp daha da çıtırlaştırabilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



SOMON KÖFTE

- 1/2 bardak panko
- 2 taze soğanın yeşil kısımları
- 2 dal maydanoz
- 2 dal dereotu
- 1 kaşık zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sriracha acı sos
- 1 çay kaşığı taze zencefil rendesi
- Somon
- 3/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ

- Somonun yarısını mutfak robotunda macun kıvamına gelene kadar çekin.
- Somonun kalanı ve yeşillikleri ufak ufak doğrayın.
- Bütün malzemeleri derin bir kaptaki karıştırıp, 4 tane yuvarlak köfte şekli verin.
- Üstleri kapalı bir şekilde 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
- Ön ısıtma tamamlandığında pişirme haznesini çıkarın ve yağlayın. Somon köftelerini yerleştirin.
- Air Fry tuşuna basıp pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 6 dakikaya ayarlayın.
- 4 dakika bir yüzü piştikten sonra somon köftelerini çevirin ve 2 dakika daha pişirin. Eğer daha pişkin seviyorsanız pişirme süresini birkaç dakika uzatabilirsiniz.
- Yanında domatesli ve kaparili yeşil salata ile servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
12 dk



Pişirme derecesi
200°C

PATLICAN KIZARTMASI

- 2 orta boy patlıcan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ

- Patlıcanları alacalı soyup parmak kalınlığında dilimleyin.
- Dilimlediğiniz patlıcanları tuzla ovalayıp bir kaseğin içerisinde acı sularının çıkması için 10 dakika bekletin. 10 dakika sonunda patlıcanları sudan geçirip iyice kurulayın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve zamanlayıcıyı 12 dakikaya ayarlayıp çalıştırın. 2 dakika ön ısıtma yapın.
- Bu arada kuruladığınız patlıcanları geniş bir kasede zeytinyağı ile ovalayın.
- Ön ısıtma süresi tamamlandığında hazneyi çıkartıp patlıcanları mümkün olduğunca üst üste gelmeyecek şekilde dizerek pişirmeye başlayın.
- 4. dakikada patlıcanları kontrol edip yeterince kızardılarsa terslerini çevirin.
- 8. dakikada da tekrar kontrol edin. Fazla kızaranlar varsa tekrar çevirin.
- Yeterince kızaran patlıcanları servis tabağına alabilirsiniz.
- Yoğurt ve domates sosla servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



BİBER KIZARTMASI

- 4 adet orta boy çarliston biber
- 4 adet küçük kapy biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- Domates sos
- Sarımsaklı süzme
- Yoğurt

YAPILIŞ

- Yıkamış biberleri iyice kurulayıp derin bir kasede zeytinyağı ile güzelce ovun, üzerlerine de tuz gezdirin.
- Biberleri Air Pro Cook'un haznesine koyup Air Fry fonksiyonunu seçin. Pişirme sıcaklığını 190 °C ve pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Pişme süresi boyunca arada biberleri çevirin.
- Kızarmış biberleri sarımsaklı yoğurt ve domates sos eşliğinde servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
190°C

KABAK CİPSLERİ

- 1 orta boy kabak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu

YAPILIŞ

- Bir mandolin dilimleyici veya şef bıçağı kullanarak kabakları ince dilimler halinde dilimleyin.
- Kabağı bir karıştırma kabına koyun.
- Sirke ekleyin ve güzelce karıştırın. Sonrasında kabakları kurulayın.
- Air Pro Cook'un piştirme haznesini fırça yardımıyla yağladıktan sonra hazneye tek kat halinde kabak dilimlerini yerleştirin.
- Air Fry modunu seçip piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye, piştirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp kabakları piştirmeye başlayın.
- 190 °C derecede 4-5 dakika kızartın.
- Cipsleri ters çevirin ve istenen gevrekliğe ulaşana kadar 4-5 dakika daha kızartın.
- Kızartma işlemi tamamlandıktan sonra üzerine baharatlanmış tuz ve sarımsak tozu serpin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



KIZARMIŞ KABAK KIZARTMASI

- 1 büyük kabak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 3/4 su bardağı un
- 2 büyük yumurta
- 1 su bardağı panko kuru ekmek kırıntısı
- 1/2 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ

Servis için:

Sarımsaklı, dereotlu çirpilmiş süzme yoğurt

YAPILIŞ

- Kabakları uzunlamasına ve çapraz olarak dörde bölün ve her parçayı uzunlamasına ikiye kesin. Daha sonra tam ortalarından enlemesine kesin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Unu, 1 çay kaşığı tuzu ve 1 çay kaşığı karabiberi siğ bir kaseye ekleyin ve karıştırın.
- Yumurtaları siğ bir kasede çirpin.
- Başka bir siğ kasede panko ve parmesan'ı karıştırın.
- Air Pro Cook'un Isıtma fonksiyonunu seçip 200 °C derecede çalıştırın.
- Kabak çubuklarını una bulayın, çirpilmiş yumurtaya batırıp çıkartın ve panko karışımıyla kaplayın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 10 dakikaya ayarlayın.
- Önceden ısınmış olan pişirme haznesini bir fırçayla yağlayın.
- Kabak çubuklarının yarısını pişirme haznesine birbirlerine yapışmayacak şekilde yerleştirin.
- Kabakların dışları kızarıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika pişirin. Kalan kabaklar için de aynı işlemi tekrarlayın.
- Hepsinin aynı sıcaklıkta olmasını isterseniz, önceden pişen kabakları Air Pro Cook'ta ısıtıp servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
15 dk



Pişirme derecesi
190°C

FALAFEL

- 400 gr kuru nohut
- 5 diş sarımsak
- 1 küçük soğan
- 1 bardak doğranmış maydanoz yaprakları,
- 1/2 bardak kişniş yaprakları
- 2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- 2 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Servis için: Tahin sos, yeşillik, domates, turşu ve pide

YAPILIŞ

- Kuru nohutları 18-24 saat öncesinden derin bir kapta ıslatın. Koyduğunuz su nohutların yüksekliğinin 2 katına denk gelmeli.
- Sürenin sonunda nohutları süzdürüp iyice kurulaşın.
- Nohutları diğer tüm malzemelerle birlikte büyük bir mutfak robotuna aktarın. Her şeyi yaklaşık 20 saniye karıştırın, ardından mutfak robotunun kenarlarını kazıyın ve tekrar karıştırın. Karışım iyice birleşene kadar bunu birkaç kez yapın.
- Falafel karışımını yaklaşık 45-60 dakika arası buzdolabında bekletin.
- Falafel karışımını bir dondurma kepçesiyle porsiyonlayıp ve elinizle top haline getirin.
- Falafel toplarını bir fırça yardımıyla yağlayın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda 15 dakika ve 190 °C'ye ayarlayıp çalıştırın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp fırçayla yağlayın ve falafel toplarını hazneye dizin.
- 10 dakika sonra hazneyi çıkarıp karıştırın.

Not: Dışları gevrek ve hafif kahverengi olmalıdır. Tahin sos, yeşillik, domates, turşu ve pide ile servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



KIZARMIŞ NOHUT

- 1 kutu nohut konservesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Nohutları süzün ve kağıt havluyla iyice kurulayın.
- İyice kuruyan nohutları ön ısıtma süresinin sonunda pişirme haznesine alıp Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190°C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Arada birkaç kez pişirme haznesini çıkartıp sallayarak 12-15 dakika pişirin.
- Nohutlar dışları çıtır ve renkleri de altın rengi kahverengiyeye döndüklerinde pişirmeyi sonlandırın.
- Hala çok sıcaklarken orta büyüklükte bir kaseye alarak zeytinyağı ve baharatlarla harmanlayın.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer

Pişirme süresi
15 dk

Pişirme derecesi
200°C

FIRIN KARNABAHAH

- 2 adet karnabahar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan

YAPILIŞ

- Karnabaharları küçük parçalar halinde kesin.
- Bir kapta zeytinyağı, sarımsak tozu, toz kırmızı biber, parmesan ve tuzu karıştırın.
- Karnabaharı ekleyin ve tamamen kaplanana kadar karıştırın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini de 20 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- 5. dakikada pişirme haznesini çıkartın.
- Hazneyi yağlayıp soslamış olduğunuz karnabahar çiçeklerini tek kat olacak şekilde pişirme haznesine koyun ve pişirme programına devam edin.
- Her 5 dakikada bir kontrol edip karıştırarak yaklaşık 15-20 dakika veya istediğiniz dokuyu elde edene kadar pişirmeye devam edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



ACILI ÇITIR KARNABAHAHAR

- 1/2 adet küçük boy karnabahar
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı acı sos
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı un
- 1 avuç taze maydanoz
- 1 yemek kaşığı susam

YAPILIŞ

- Karnabaharları ufak parçalara ayırın.
- Bir tencereye suyu alıp kaynatın.
- Suya tuz ilave edin.
- Kaynayan suya karnabaharları atıp 4 dakika haşlayın.
- Haşlanan karnabaharları süzün.
- Derin bir kasede sıvı yağ, toz kırmızı biber, zerdeçal, toz kişniş, tuz, ketçap, sirke, ezilmiş sarımsak ve unu karıştırıp bir harç yapın.
- Bu sırada Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 20 dakikaya ayarlayın ve pişirme haznesini ısıtmaya başlayın.
- Harçla her yeri bulanacak şekilde karnabaharı kaplayın.
- 5. dakikada Air Pro Cook'un pişirme haznesine karnabaharları dizin ve kızarana kadar pişirin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
15 dk



Piştirme derecesi
200°C

KEREVİZ KIZARTMASI

- 3 orta boy kereviz (kereviz kökü)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı tuz

- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1/4 yemek kaşığı kimyon
- 1/2 limon

Servis için: Sarımsaklı ve taze otlu yoğurt

YAPILIŞ

- 1 kereviz kökünü ayıklayıp doğrayın.
- Doğradığınız parçaları yarım limonla hazırlayacağınız limonlu suda 1-2 dakika bekletin.
- Sudan çıkardıktan sonra kağıt havlu ile kurulayın.
- Kerevizleri derin bir kasede zeytinyağı ile iyice ovalayın. Tuz ve diğer baharatları da ekleyip iyice karıştırın.
- Air Pro Cook' un piştirme haznesini fırçayla yağlayın.
- Kereviz çubuklarını hazneye koyup piştirme ısısını 200 °C dereceye, piştirme süresini de 25 dakikaya ayarlayın.
- Baharatlanmış kereviz çubuklarını piştirme haznesine mümkün olduğunca birbirlerini ezmeyecek şekilde yerleştirip piştirme programını başlatın.
- Pişme esnasında ara ara karıştırın.
- Pişen kerevizleri sarımsaklı ve taze otlu yoğurt eşliğinde servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



KIZARMIS BROKOLİ

- 1 büyük brokoli
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1/2 çay kaşığı limon kabuğu
- İsteğe bağlı olarak 1/4 bardak rendelenmiş parmesan peyniri

YAPILIŞ

- Brokoliyi çiçeklere ayırın.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Ön ısıtma süresinde büyük bir kap içerisinde zeytinyağı, sarımsak, tuz ve karabiberi çirpin. Kaplanana kadar karıştırın.
- 2 yemek kaşığı parmesan peyniri serpin ve brokoli çiçekleri iyice kaplanana dek karıştırın.
- Ön ısıtma tamamlanınca Air Fry tuşuna basıp, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayın.
- Brokolileri pişirme haznesine koyun ve 5 dakika pişirin.
- Pişirme süresinin yarısında pişirme haznesini yerinden çıkartarak iyice sallayın. Böylece brokoliler alt üst olup eşit şekilde kızarır.
- Ekstra çıtır kenarlar için pişirme süresinin sonunda ısıyı 200 °C dereceye yükseltin, hazneyi iyice sallayın ve brokoliyi Air Pro Cook'ta ekstra bir dakika daha pişirin.
- Brokoliyi taze rendelenmiş limon kabuğu rendesi ve ilave parmesan peyniri ile servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
20 dk



Piştirme derecesi
200°C

PARMESANLI PATLICAN

- 1 orta boy patlıcan
- 2 su bardağı panko
- 1/4 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı sarımsak tozu
- 1/4 çay kaşığı öğütülmüş karabiber

- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 büyük yumurta
- 1 su bardağı domates sosu
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peynir

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
Servis için: 1 yemek kaşığı ince kıyılmış fesleğen

YAPILIŞ

- Patlıcanları 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın. Ardından küçük bir tepsiye dizin ve dilimlenmiş patlıcanları kağıt havluyla iyice kurulaıın.
- Ufalanmış panko, parmesan peyniri, sarımsak tozu, tuz ve karabiberi orta boy bir karıştırma kabında karıştırın.
- Başka bir orta boy kaseye yumurtaları kırın, tuz ve karabiberi ekleyip iyice çırpın.
- Bu sırada Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunu seçerek piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye piştirme süresini de 15 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- 5 dakika ön ısıtma yaparken, patlıcanları önce yumurtaya sonra da panko karışımına bulayın.
- Patlıcanların tamamen kaplanması için kuru ekmek kırıklarına iyice bastırın.
- 5 dakikalık ön ısıtma bittikten sonra piştirme haznesini çıkartıp patlıcanları dizin ve piştirmeye başlayın.
- Birkaç dakika sonra patlıcanların kaplaması sertleşmeye başladığında fırçaıyla yağ sürün.
- Patlıcanları 5 dakika piştikten sonra çevirin ve 8 dakika daha pişirin.
- Çevirdikten sonra isterseniz patlıcanlara yağ sürebilirsiniz.
- Altın renkli ve çıtır olduklarında üzerlerine biraz domates sosu ve rendelenmiş mozzarella peyniri koyup 2-3 dakika daha pişirin.
- Kıyılmış fesleğen yaprakları serpiştirip servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



MOZARELLA ÇUBUĞU

- 1 büyük yumurta
- 1 çay kaşığı İtalyan baharatı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı panko ekmek kırıntıları
- 320 gr mozzarella peyniri (Parmak kalınlığında ve 8 eşit parçaya kesilmiş)

YAPILIŞ

- Yumurtayı geniş, siğ bir kaptan hafifçe çırpın.
- İtalyan baharatlarını, tuzu ve ekmek kırıntılarını ikinci bir geniş, siğ kaptan birleştirin.
- Bir mozzarella çubuğunu çırpılmış yumurtaya batırın ve tamamen yumurtayla kaplayın.
- Mozzarella çubuğunu panko kasesine batırın ve tamamen kuru ekmek kırıntılarıyla kaplayın.
- Panelediğiniz mozzarella çubuklarını bir tepsiye yerleştirip, 1 saat dondurun.
- Sürenin sonunda mozzarella çubuklarını dondurucudan alın ve aynı işlemi tekrarlayın. Tekrar yarım saat, maksimum 1 saat daha dondurun.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ayarlayın.
- Pişirme haznesini fırça yardımıyla yağladıktan sonra donuk mozzarella çubuklarını pişirme haznesine dizin. Pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayıp Air Pro Cook'u çalıştırın.
- Pişirme süresinin yarısında pişirme haznesini çıkartın. Mozzarella çubuklarını çevirin ve fırçayla yağ sürdükten sonra hazneyi yerine geri oturtup pişirme işlemine devam edin.
- Mozzarella çubuklarının kaplaması altın rengi ve çıtır çıtır olana kadar 3-4 dakika daha kızartmaya devam edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
20 dk



Piştirme derecesi
200°C

KOKOREÇ

- 500 gr doğranmış kokoreç
- 1/2 domates
- 2 adet sivri biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Minik baget ekmekleri
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda 200 °C ve 2 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Ön ısıtma tamamlanınca kokoreci piştirme haznesine koyun.
- Air Fry fonksiyonuna alıp 200 °C' de 14 dakikaya ayarlayıp piştirmeye başlayın.
- Parçaların eşit pişmesi için ara ara piştirme haznesini çıkartıp kokoreci karıştırın.
- Kokoreç pişerken yarım domatesi ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın. Ufak küp şeklinde doğrayın.
- Sivri biberleri de ince ince halka şeklinde doğrayın.
- Kokoreç 10 dakika piştiğinde domates ve sivri biberi, tuz ve diğer baharatları da ilave edip karıştırın.
- Piştirme süresinin sonunda kokoreci bir kaba çıkartın. Piştirme haznesinin altında biriken yağı da bir kaseye alın.
- Servis etmek için ekmekleri ikiye kesip aralarına bu yağdan sürüp ikiye açın.
- Isınıp çıtırlaşana kadar Air Fry fonksiyonunda 160 °C derecede 3-4 dakika ısıtıp kokoreci de ekmeklerin içine yayıp sıcak servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
180°C

ETLİ TACO

- 200 gr kıyma
- 5 tane küçük boy tortilla ekmeği
- 3/4 su bardağı rendelenmiş kaşar ve sarı hamburger peyniri
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ

- Kıymayı baharatlayın ve iyice karıştırın.
- Kıyma harcını tortilla ekmeğinin kenarlarına kadar gelecek şekilde bir şerit halinde yayın.
- Peyniri ekleyin, ardından tortillayı sıkıca yuvarlayın en ucunu da açılmaması için bir kürdanla tutturun.
- Tacolara bir fırçayla eşit şekilde hafifçe yağ sürün.
- Tortilla rulolarını kürdanlı tarafları aşağı gelecek şekilde Air Pro Cook'un haznesine dizin.
- Air Fry fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 180 °C dereceye, piştirme süresini de 10 dakikaya ayarlayarak çalıştırmaya başlayın.
- Tacoları arada çevirerek altın rengi alana ve kırılaşana kadar 8-10 dakika pişirin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
8 dk



Piştirme derecesi
170°C

OMLET

- 2 yumurta, oda sıcaklığı
- 1/4 fincan süt
- 1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- 1 yemek kaşığı tereyağ
- Tatlandırmak için biber ve tuz

YAPILIŞ

- Küçük bir kaptaki yumurta, süt, peynirin yarısı, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Yumurtalı karışım güzelce kabarıp köpürene kadar karıştırın.
- Air Pro Cook'un haznesine sulu yemek tenceresini koyun.
- Air Fry modunu seçip piştirme sıcaklığını 170 °C dereceye, piştirme süresini de 8 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- 1 dakika dolunca hazneyi çıkartıp, sulu temek tenceresine tereyağını koyup ermesini bekleyin.

- Üzerine yumurtalı karışımı dökün ve hazneyi yerine yerleştirin. Piştirme kaldığı yerden devam edecektir.
- 4 dakika daha piştikten sonra kalan peyniri omletin üzerine döküp sürenin sonuna kadar piştirmeye devam edin.
- Piştirme süresini yumurtanın kıvamını nasıl sevdiğinize bağlı olarak arttırıp, azaltabilirsiniz.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



PAÇANGA BÖREĞİ

- 1 adet yufka
- 2 dilim pastırma
- 1 adet sivri biber
- 1/2 domates (Çekirdekleri çıkartılmış)
- 120 gr taze kaşar
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ

YAPILIŞ

- Yufkayı dört eşit parçaya kesin.
- Domatesi ufak küp şeklinde, biberi ince ince ve pastırmaları da irice doğrayın.
- Kaşar peynirini rendeleyin.
- Bir yufka parçasının geniş kenarına, kenarlardan boşluk bırakarak 2 cm eninde kaşar peyniri rendesinin dörtte birini serpiştirin.
- Üzerine pastırma, domates ve biberin de dörtte birini koyarak kenarlardan içeri kıvrın.
- Alt kısmından başlayarak yukarı doğru sarın. Aynı işlemi diğer yufkalara da uygulayın.
- Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunu seçin. Pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Böreklerin her tarafını bir fırçayla yağlayın.
- 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp, fırçayla yağlayın.
- Börekleri hazneye yerleştirin.
- Arada eşit pişmeleri için böreklerini çevirerek altın rengi alana kadar pişirin. Soğutmadan servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
8 dk



Pişirme derecesi
170°C

SUCUKLU OMLET

- 1/4 su bardağı süt
- 1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 10 ince dilim sucuk
- 2 yumurta
- Tatlandırmak için biber ve tuz
- 1 tatlı kaşığı tereyağ

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'un pişirme haznesine tereyağını ve sucukları koyduğunuz pişirme tavasını yerleştirin.
- Isıtma fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 170 °C dereceye, pişirme süresini de 3 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Ön ısıtma süresi bittiğinde pişirme tavasındaki sucukları çevirin.
- Bu arada küçük bir kaptaki yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpma teli veya mutfak robotuyla iyice köpürene kadar karıştırın.
- Peynirin yarısını karışıma ilave edip karıştırın.
- Yumurta karışımını sucukları pişirdiğiniz pişirme tavasına dökün.
- Tavayı tekrar pişirme haznesine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 170 °C dereceye, pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayarak pişirmeye başlayın.
- 4. dakikada omletin üst yüzeyine kalan peyniri serpip 4 dakika ya da üzeri renk alana kadar pişirin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
15 dk



Piştirme derecesi
190°C

KAŞARLI SİĞARA BÖREĞİ

- 1 adet yufka
- 1 adet haşlanmış patates
- 1 çay bardağı beyaz peyniri

- 2 dal maydanoz
- 2 dal dereotu
- 1/2çay kaşığı tuz

Böreği yağlamak için:
3 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ

- Haşlanmış patatesle beyaz peyniri ezin.
- Maydanoz ve dereotunu ince kıyıp karışıma ilave edip tuzla lezzetlendirin.
- Yufkayı bıçak yardımıyla 8 eşit üçgen olacak şekilde kesin.
- Yufkayı fırçayla yağlayın.
- Hazırladığınız harcı böreklerle paylaştırarak kenarlardan içeriye birer santim katlayıp rulo yapın.
- Yufkanın sivri ucunu suyla ıslatarak kapatın.
- Tüm böreklerin üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.
- Air Pro Cook'un haznesini bir fırça yardımıyla yağlayın.

- Böreklerin etraflarını da fırça yardımıyla yağlayın.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye piştirme süresini de 15 dakikaya ayarlayın.
- 5. dakikada börekleri kontrol edin.
Arada fırçayla böreklerin her tarafını yağlayabilirsiniz.
- Böreklerin tüm yüzeyleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
8 dk



Piştirme derecesi
170 °C

OTLU OMLET

- 2 yumurta
- 1/4 su bardağı süt
- 1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 dal maydanoz
- 3 dal taze kekik
- 1 dal taze biberiye
- 2 yaprak fesleğen
- Tatlandırmak için biber ve tuz
- 1/2 çorba kaşığı tereyağ

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'un piştirme haznesine sucukları koyduğunuz sulu yemek tencerisini yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 170 °C dereceye, piştirme süresini de 3 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Taze otları ince kıyın.
- Küçük bir kapta yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpma teli veya mutfak robotuyla iyice köpürene kadar karıştırın.
- Peynirin yarısını ve kıyılmış taze otları karışıma ilave edip karıştırın.
- Isınmış olan piştirme tavasına tereyağını koyup sıcaklığıyla erittikten sonra yumurta karışımını piştirme tavasına dökün.
- Tavayı tekrar piştirme haznesine yerleştirip cihazınızı Air Fry fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 170 °C dereceye, piştirme süresini de 8 dakikaya ayarlayarak piştirmeye başlayın.
- 4. dakikada omletin üst yüzeyine kalan peyniri serpip 4 dakika ya da üzeri renk alana kadar pişirin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
200°C

MÜCVER

- 2 adet orta boy kabak
- 1 büyük yumurta
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan
- 1/3 bardak un
- 50 gr ufalanmış beyaz peynir
- 1/2 bardak konserve mısır
- 1/4 demet dereotu
- 10 tane nane yaprağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ

- Kabakları rendeleyin. Bir süzgece alıp üzerine tuzu serpip ellerinizle nazikçe karıştırın.
- Kabakların sularının süzülmesi için süzgeçte 10 dakika bekletin. 10 dakika sonunda kabak rendesini elinizle sıkarak fazla suyunu çıkartın. Kağıt havlu veya temiz bir mutfak havlusuyla iyice kurulayıp derin ve büyükçe bir kaseyin içine alın.
- Çırpılmış yumurta, doğranmış taze soğan, kıyılmış dereotu, nane ve karabiberi ekleyip karıştırın. Unu da üzerine serpip hafifçe karıştırmaya devam edin.
- En son peynir ve mısırı da ilave edip nazikçe karıştırın. Yaptığınız hamur koyu ama yine de nemli ve şekil verilebilir kıvamda olmalı.
- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonuna ve piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye alıp 3 dakikalık ön ısıtma yapın.
- Süre dolunca piştirme haznesini fırçayla yağlayın.
- Piştirme haznesine dört top halinde mücver karışımından koyup üstlerinden hafifçe bastırarak yayın.
- Piştirme haznesini yerine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye, piştirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp mücverleri pişirin.
- Sürenin yarısında mücver toplarını ters çevirin ve üstlerini yağlayarak 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
12 dk
(1 ekmek için)



Pişirme derecesi
200°C

YUMURTALI EKMEK

- 4 dilim francala ekmek
- 2 yumurta
- 2/3 su bardağı süt
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya

YAPILIŞ

- Küçük bir kaptan yumurta, süt, tarçın ve vanilyayı iyice karıştırın.
- Her bir parça ekmeği bu karışıma batırın ve sallayarak fazlalığını alın.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine koyun.
- Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunu seçin.
- Pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye, pişirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 2 dakika dolunca, yumurtalı karışımda beklettiğiniz 2 adet ekmeği pişirme haznesine yerleştirip pişirmeye başlayın.
- 8. dakikada ekmekleri ters çevirip pişirmeye devam edin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



KIZARMIŞ HELLİM PEYNİRİ

- 250 gr hellim peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Servis için:

Yeşil salata, zeytinyağı, nar ekşisi, ceviz

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'u Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180° C dereceye ayarlayıp 2 dakika ön ısıtma yapın. Bu sırada hellim peynirini 6 dilim olacak şekilde kesin.
- Dilimlerin her iki tarafına da fırçayla zeytinyağı sürün.
- Ön ısıtma süresi tamamlanınca hazneyi fırçayla yağlayıp hellim peyniri dilimlerini dizin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180° C dereceye ve pişirme süresini 7 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Pişme süresinin yarısında peynirleri çevirin.
- Kızarmışlık seviyesini arzuunuza göre ayarlamak için pişme süresini arttırıp azaltabilirsiniz.
- Peynirlerin yanına zeytinyağ ve nar ekşisiyle hazırlayacağınız sosla sosladığınız yeşil salataya ceviz de ilave ederek servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını vepişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
180°C

GRANOLA BOWL

- 1/2 su bardağı badem
- 1 su bardağı kahvaltılık yulaf ezmesi
- 1 çorba kaşığı kabak çekirdeği içi

- 1 çorba kaşığı ayçekirdeği içi
- 1 çay kaşığı tarçın
- Bir tutam tuz
- 3 yemek kaşığı bal

- 2 yemek kaşığı eritilmiş hindistan cevizi yağı
- 1 çay kaşığı vanilya özütü

YAPILIŞ

- Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve iyice karıştırın.
- Granola karışımını sulu yemek tenceresinin içine dökün.
- Air Fry fonksiyonunu seçerek piştirme sıcaklığını 180 °C'ye, piştirme süresini de 10 dakikaya ayarlayarak granola karışımını kızartmaya başlayın.

- Birkaç dakikada bir karışımı karıştırarak pişirmeye devam edin.
- Karışım altın kahverengi olduğunda granola hazır demektir.

Not: Air Pro Cook'ta yaptığınız yoğurt ve kurttuğunuz meyvelerle beraber servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



KIZARMIŞ TEREYAĞLI MISIR

- 2 küçük boy taze mısır
- Tuz
- Karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞ

- Air Pro Cook haznesine sığacak şekilde mısırın ucunu kesin. Mısırın her tarafına fırça ile zeytinyağı sürün.
- Tüm mısırın etrafına tuz ve karabiber serpin. Mısırları pişirme haznesine yerleştirin.
- Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, süresini de 15 dakikaya ayarlayın ve programı çalıştırın.
- Pişme süresinin yarısında mısırları çevirin. Pişme süresi mısırın tazeliğine göre değişebilir.
- Sıcakken tereyağını mısırların üzerine sürüp servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
20 dk



Piştirme derecesi
190°C

KESTANE

- 500 gr kestane
- Su

YAPILIŞ

- Kestaneleri kesme tahtanızın üzerine düz bir şekilde koyarak bir bombeli yüzeylerine keskin bir bıçakla, uzun kenardan tüm orta yüzey boyunca uzunlamasına bir kesik atın.
- Çentik atılmış kestaneleri soğuk su dolu bir tencereye koyun.
- Kestaneleri düz tarafı alta, kesik tarafı üste gelecek şekilde Air Pro Cook'un piştirme haznesine tek sıra halinde yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye, piştirme süresini de 20 dakikaya ayarlayın 1 bardak sıcak suyu da piştirme haznesine boşaltıp piştirme programını başlatın.
- 10. dakikada hazneyi çıkartıp kestaneler iyice karıştırın.
- Haznede su kalmadıysa 1/2 bardak daha sıcak su ilave edip piştirmeye devam edin.
- 5-10 dakika daha pişirdikten sonra kestaneleri piştirme haznesinden alıp temiz bir mutfak havlusuna sarın.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



PATLAMIŞ MISIR

- 1/2 bardak cin mısırı
- Tuz

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 200 °C ye, süresini de 11 dakikaya ayarlayıp sulu yemek tenceresinin içine koyun ardından sıçratmaz kapağını kapatın.
- 3 dakika sonra patlamış olan mısır tanelerini alıp, patlamayan taneleri pişirmeye devam edin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
190°C

IZGARA ŞEFTALİ

- 2 adet şeftali
- 1/4 su bardağı ufalanmış yulaflı bisküvi
- 30 gr esmer şeker
- 40 gr tereyağı

Servis için:

Vanilyalı dondurma

YAPILIŞ

- Şeftalileri elma dilimi şeklinde dilimleyin ve çekirdeklerini çıkartın.
- Şeftali dilimlerini hazneye yerleştirin.
- Air Fry fonksiyonunda piştirme sıcaklığını 180 °C'ye piştirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp piştirme işlemi başlatın.
- Bu sırada tereyağ, esmer şeker ve ufalanmış burçak bisküviyi irili ufaklı toplar elde edecek şekilde fazla ezmeden karıştırın.
- 5 dakika dolduğunda piştirme haznesini çıkartıp şeftalileri çevirin ve üzerlerine bu parçacıklı topları serpiştirip 5 dakika daha pişirin.
- Üzerleri güzelce kızarınca büyük bir kaşıkça şeftalileri servis tabaklarına alın. Üzerine vanilyalı dondurma koyup servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
7 dk



Piştirme derecesi
200°C

KIZARMIŞ DONDURMA

- 500 gr vanilyalı dondurma
- 3 su bardağı kahvaltılık mısır gevreği
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- Üzeri için isteğe bağlı çikolata şurubu
- Üzeri için isteğe bağlı çırpılmış krem şanti
- Üzeri için isteğe bağlı kiraz şekerlemesi

YAPILIŞ

- Kahvaltılık mısır gevreğini bir fermuarlı buzdolabı torbasının içine koyun ve oklava yardımıyla mısır gevreğini ezin. Eğer mutfak robotuyla yapmak isterseniz darbeli modda mısır gevreğini tamamen una çevirmeden yapabilirsiniz.
- Ezilmiş mısır gevreğini büyük bir tabağa aktarın ve tarçını ilave edip karıştırın.
- Dondurma kaşığı ile dondurmadan büyük toplar oluşturacak parçalar çıkartıp elinizle top şekline sokun. Her top yaklaşık 1 bardak miktarında dondurma olmalıdır.
- Her seferinde bir dondurma topunu ezilmiş mısır gevreğine birer birer yuvarlayın, gevrekleri dondurmaya sıkıca bastırın ve her bir dondurma topunun yuvarlak şeklini daha da düzgün yuvarlaklar haline getirin.
- Dondurmayı, tamamen kaplanana dek gerektiği kadar mısır gevreği içinde yuvarlayın.
- Dondurma toplarını en az 3-4 saat, tercihen 1 gün dondurun.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye, süresini de 7 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 5. dakikada dondurmayı dondurucudan çıkarın ve sulu yemek tenceresine yerleştirin.
- 2 dakika boyunca 200 °C derecede pişirip arzuunuza göre soslar, çırpılmış krema ve kiraz şekerlemesiyle servis edin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını vepiştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
12 dk



Pişirme derecesi
180°C

KARAMELİZE ANANAS

- 4 adet konserve ananas halkaları
- 1 yemek kaşık tereyağ
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 kaşık sıvı yağ

YAPILIŞ

- Tereyağını sulu yemek tenceresine koyup Air Pro Cook'un pişirme haznesine yerleştirin.
- Isıtma fonksiyonunda 1 dakika süreyle çalıştırıp tereyağını eritin.
- Esmer şekeri ilave edin.
- Pişirme haznesini sıvı yağ ile yağlayıp ananas halkalarını yerleştirin.
- Eritilmiş tereyağı ve esmer şekeri karıştırın.
- Karışımı ananas halkalarının üzerine yayın.
- Ananas halkalarını Air Pro Cook'un Air Fry fonksiyonunda, 180 °C derecede, 10 dakika boyunca pişirin.
- Biraz daha kızarmış olmalarını isterseniz deniz tuzu ve biraz daha fazla esmer şeker serpin ve 200 °C derecede 3-4 dakika daha kızartın.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



FIRIN / IZGARA

Karaca Air Pro Cook'u mangal tadında pişmesini istediğiniz etler, tavuklar ve balıklar için Fırın/Izgara modunda kullanabilirsiniz. Üstelik Fırın/Izgara modunda puf puf kabaran kekler, börekler ve diğer hamur işleri için de tercih edebilirsiniz.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
50 dk



Piştirme derecesi
200°C

BÜTÜN TAVUK

- 1 bütün tavuk
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı toz karabiber
- 1 çorba kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 tatlı kaşığı doğranmış biberiye
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1/2 limon
- 200 ml kaynar su

YAPILIŞ

- Bütün tavuğun her tarafını önce limonla iyice ovun. Ardından tuz ve karabiberle de ovmaya devam edin.
- 15-30 dakika bekletin.
- Zeytinyağı ve toz kırmızı biberi karıştırıp pişirmeden önce tavuğun her tarafını bu yağ ile yağlayın.
- Tavuğun kanatlarını altına doğru kıvrın. Butları da mümkün olduğunca aşağı bastırarak mutfak ipiyle sıkıca bağlayın.
- Butların uçlarını ve de kanatları alüminyum folyo ile sarın.
- Air Pro Cook'un piştirme haznesinin üzerine ters olarak oturtun ve yüksekte kalmaması için de elinizle bastırın.
- 1/2 bardak kaynar suyu piştirme haznesinin aşağısında kalacak şekilde dökün.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve piştirme süresini 50 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Piştirme süresi boyunca ara ara piştirme haznesini çıkartıp tavuğun üzerine kırmızı yağı gezdirin.
- İlk 30 dakika dolunca tavuğu ters çevirerek pişirmeye devam edin.
- Haznenin dibindeki suyu kontrol edin, azaldıysa ilave edin.
- Kanatlarının ve butların uçlarının alüminyum folyo ile kapalı olduğunu kontrol edin.
- Son 10 dakikada kekik ve biberiyenin yarısını ve sarımsağı kırmızı yağa ekleyip tavuğun üzerine sürün. Bu adımı birkaç kez tekrar edin.
- Pişme süresinin sonunda butlar kolaylıkla ayrılıyorsa tavuğunuzun üzerine kalan kekik ve biberiyeyi de serpip 10 dakika dinlendirin.
- Gerekirse 5-10 dakika daha pişirmeye devam edip, aynı şekilde dinlendirin ve servis edin.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
35 dk



Piştirme derecesi
200°C

PİRİNÇ PİLAVI

- 200 gram pirinç
- 250 ml su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ

- Pirinçleri bir süzgece koyup, akan suyun altında iyice yıkadıktan sonra bir kabın içersinde sıcak suyla 20 dakika kadar bekletin.
- Pirinçleri süzdükten sonra Air Pro Cook sulu yemek tenceresine koyup üzerine bir yemek kaşığı sıvı yağ, tuz ve tereyağını ekleyip karıştırın.
- Air Pro Cook piştirme haznesine yerleştirip, Fırın/Izgara fonksiyonunda 200 °C derecede 30 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.

- Sürenin sonunda tencereyi çıkartıp, pirinçleri ezmeden karıştırıp tekrar üzerini alüminyum folyo ile sarıp, tavanın da kapağını kapatıp tekrar cihazın piştirme haznesine yerleştirin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye piştirme süresini de 5 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Sürenin sonunda sulu yemek tenceresinin üzerini açık pilavı hassas bir şekilde karıştırıp üzerine bir mutfak havlusu sararak 5-10 dakika demlenmeye bırakın.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
12 dk



Piştirme derecesi
200°C

ACILI ÇITIR KANAT

- 16 adet tavuk kanadı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı acı toz kırmızı biber
- 1 çay bardağı acı sos

YAPILIŞ

- Tavuk kanatlarının üzerine bıçakla çizikler atın.
- Bir kaptan tavuğa sıvı yağ, tuz, karabiber, acı toz kırmızı biber ve acı sosu ilave edip karıştırın.
- Kanatları buzdolabında 1 saat kadar marine edin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye, piştirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
- Isınan hazneye tavukları yerleştirin ve piştirme işlemine başlayın.
- Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları ters düz edin. Tavuk kanatları kızarana kadar yaklaşık 12 dakika daha devam edin.
- Kızaran tavukları yanında sevdiğiniz soslarla servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
160°C

MİLFÖYE SARILI SOSİSLER

- 3 kare yaprak milföy hamuru
- 8 adet kokteyl sosis
- Yumurta (Üzerine sürmek için)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ

- Milföy hamurlarını bir merdaneyle biraz inceltin.
- Her bir parçayı eşit olacak şekilde 3 parçaya kesin.
- Kestiğiniz şeritleri minik sosislere dolayıp uç noktalarını güzelce birleştirin.
- Milföylerin üstüne bir fırça yardımıyla çırpılmış yumurtayı sürün.
- Air Pro Cook haznesini fırça yardımıyla sıvı yağ ile yağlayın.
- Sosisli ruloları dizin.
- Piştirme haznesini yerine oturtuktan sonra Fırın/ Izgara fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 160 °C dereceye süresini de 10 dakikaya ayarlayarak Air Pro Cook'u çalıştırın.
- Piştirme süresinin yarısında sosis rulolarını çevirin.
- Yanında hardal, ketçap veya başka soslarla sıcak sıcak servis yapın.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
190°C

UZAKDOĞU USULÜ TAVUK ÇÖP ŞİŞ

- 226 gr tavuk kalça
- 2 tatlı kaşığı beyaz susam
- 2 adet taze soğan ince dilimlenmiş
- 1 çay kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı ıstırıdye sosu
- 1/4 çay kaşığı susam yağı
- 1/4 çay kaşığı pirinç sirkesi
- 1/4 çay kaşığı beş baharat karışımı
- 1/4 çay kaşığı beyaz biber
- 1/2 yemek kaşığı bal

YAPILIŞ

- Küçük doğranmış tavuk parçalarını kağıt havluyla hafifçe vurarak kurulayın.
- Tavuğu tüm malzemelerle birlikte 30 dakika marine edin.
- Sosun tavuk etini güzelce kapladığından emin olun.
- Tavuk parçalarını şişlere eşit bir şekilde dağıtarak takın.
- Şiş aparatını piştirme haznesine yerleştirin.
- Tavukları geçirdiğiniz şişleri de aparatın üzerine yerleştirip Air Pro Cook'un piştirme haznesini yerine oturtun.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçip, piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve piştirme süresini 10 dakikaya ayarlayıp Air Pro Cook'u çalıştırın.
- Piştirme süresince arada şişleri çevirin ve üzerlerine yağ sürün.
- Pişme süresi tamamlanınca üzerlerine susam ve doğranmış taze soğan serpip servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

- 200 gram fırın makarna
- 250 ml süt
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 100 gram beyaz peynir
- 150 gram mozeralla ya da kaşar peynir
- 1 diş sarımsak
- 1/2 tuz
- 1/2 karabiber
- 5 dal maydanoz
- 3 yaprak fesleğen

YAPILIŞ

- Fırın makarnaları ikiye kırıp derin kabın içinde kaynar su ile 20 dakika kadar bekletin.
- Air Pro Cook sulu yemek tenceresine bir yemek kaşığı tereyağını ve rendelenmiş sarımsağı ilave edip pişirme haznesine yerleştirin.
- Isıtma fonksiyonunu seçip 5 dakika çalıştırın.
- Kaynar su ile demlenen makarnayı süzün.
- Beyaz peyniri rendeleyin.
- Maydanoz ve fesleğenleri de doğrayıp ilave edin ve hepsini harmanlayın.
- Makarna karışımını tencereye doldurun ve kaşıkla üzerini bastırdıktan sonra sütü ekleyin. Süt makarnanın üzerini geçmemelidir.
- Tencerenin üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapattıktan sonra Air Pro Cook 'un pişirme haznesine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Fırın/Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp, çalıştırın.
- 15 dakika sonunda alüminyum folyoyu çıkarıp üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
27 dk



Piştirme derecesi
180°C

HASAN PAŞA KÖFTESİ

- 400 gram dana kıyma
- 3 yemek kaşığı köfte harcı
- 8 yemek kaşığı patates püresi
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber biber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 ince dilim kaşar peyniri
- Kuru kekik
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak sıcak su

YAPILIŞ

- Kıymayı köfte harcı ile iyice yoğurup 20 dakika dinlendirin. Dinlendikten sonra 6 eşit parçaya bölüp yuvarlak şekiller verip üstünden bastırarak inceltin.
- Domatesi elma dilim kesin. Sivri biberleri de üç eşit parçaya kesin. Bir bardağın içine salçayı, sıvı yağı ve baharatları koyun, üzerlerine de sıcak su ekleyin.
- Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçin. Piştirme sıcaklığını 180 °C dereceye, süresini de 27 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın. 2 dakika boş çalıştırıp ısıttıktan sonra köfteleri piştirme haznesinde pişirmeye başlayın.
- Köfteleri 13 dakika arada çevirerek kızartın. Köfteler kızarıncaya hazneyi çıkartın.
- Köftelerin üzerlerine patates pürelerini ekleyip kaşar ile kapatın. Hazırladığınız salça sosu tencerenin üzerinden gezdirin. Piştirme haznesini tekrar yerine yerleştirip kaşar peynirleri kızarana kadar pişirin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
45 dk



Piştirme derecesi
200°C

SEBZELİ LAZANYA

- 5 adet lazanya yaprağı
- 1/2 adet patlıcan
- 1/2 adet kabak
- 1 adet kapyia biber
- 200 gr költür mantarı
- 4 yaprak fesleğen
- 2 diş sarımsak
- 1 paket domates püresi
- 1 kaşık zeytinyağ
- 150 gr rendelenmiş mozzarella
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber

Beşamel sos:

- 1 paket hazır beşamel sos veya 750 ml soğuk süt
- 30 gr un
- 10 gr nişasta
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1/4 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ

- Kabak ve patlıcanları küçük küçük dilimleyin. Tuzlayıp sularını bırakmaları için 10 dakika dinlendirin.
- Mantarları ve kapyia biberi doğrayın. Ardından sarımsakları ezin.
- Air Fry fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve piştirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp Air Pro Cook'u çalıştırın.
- Kapyia biberi, patlıcan ve kabakları zeytinyağ ile yağladıktan sonra piştirme haznesine koyun ve piştirmeye başlayın.
- Sebzeleri ara ara karıştırın ve 5. dakikada mantarları ilave edin. 10 dakika dolunca sebzeleri çıkarıp bir bıçak yardımıyla ufaltın.
- Bir kasede sebzelerle birlikte domates püresini, kıyılmış fesleğeni, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Sos tenceresinde tereyağ ve unu orta ateşte kavurun.
- Nişastayı sütün az bir miktarıyla açın.
- Unun çiğ kokusu gidince tencereyi kenara alın. Kalan sütü kavrulan una azar azar, iyice karıştırarak yedin.
- Pürüzsüz bir karışım elde edince tekrar ocağa alın. Hafifçe kaynamaya başladığında nişastayı da ilave edip 3-4 dakika kısık ateşte karıştırarak kaynatın.
- Sulu yemek tenceresine beşamel sostan sürün. Üzerine lazanya yapraklarından kırın.
- Lazanya yapraklarının üzerine tekrar beşamel sürün ve sebze karışımının yarısını yayın. Ardından rende peynirden serpin ve aynı şekilde bir kat daha yapın.
- Son kata lazanya yapraklarını döşeyip üzerine beşamel sos sürün ve rende mozarellayı serpin.
- Tencerenin üzerini alüminyum folyo ile iyice sarın.
- Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve piştirme süresini de 30 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Piştirme süresinin son 5 dakikasında üzerini açıp kızartın. Servisten önce 10 dakika dinlendirin.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
9 dk



Piştirme derecesi
200°C

PEYNİR SOSLU BONFİLE

- 2 dilim bonfile
- 1 çorba kaşığı tereyağ, oda sıcaklığında
- 30 gr küflü peynir
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1/2 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı çekilmiş kaya veya deniz tuzu
- 1/2 çay kaşığı iri çekilmiş Karabiber
- 3 dal taze kekik, ayıklanmış
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

Servis için: Fırın sebze ya da patates kızartması

YAPILIŞ

- Bonfilelerin her iki tarafını da tuzla ovun. Zeytinyağ, ayıklanmış taze kekik yaprakları, iri karabiberi bir kaptaki karıştırıp, bonfilelere bu karışımı sürün ve en az 15 dakika oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.
- Bu arada küflü peyniri tereyağ ile birlikte ezip iyice karıştırın. İnce kıyılmış maydanoz ve iyice ezilmiş sarımsağı da bu karışıma yedirip buzdolabına koyun.
- Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 200° C dereceye piştirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın.
- Başladıktan 2 dakika sonra marine ettiğiniz bonfileleri hazneye yerleştirip pişirmeye başlayın.
- 5. Dakikada bonfileleri çevirip 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin. Bu piştirme süresinde büyüklüğe bağlı olarak etiniz az-orta pişmiş olur.
- Eğer daha az pişmiş ya da daha çok pişmiş isterseniz piştirme süresini ona göre ayarlayabilirsiniz.
- Piştirme süresinin bitmesine 1 dakika kala hazırladığınız küflü peynirli tereyağı dolaptan çıkartıp ikiye bölüp bonfilelerin üzerine yerleştirin.
- Piştirme işlemi bittiğinde etleri 1-2 dakika dinlenmeleri için kenara alın ve üzerlerini alüminyum folyo ile sarın.
- Daha önceden Air Pro Cook'ta pişirmiş olduğunuz fırınlanmış sebze ya da patates kızartmasını ısıtma programında hızlıca ısıtıp etlerle birlikte servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



PEYNİR DOLGULU MANTAR

- 16 bütün beyaz mantar
- 6 kaşık krem peynir
- 3 yemek kaşığı krema
- 1/4 bardak rendelenmiş cheddar peyniri
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- Tuz
- Karabiber

YAPILIŞ

- Krem peynir, ekşi krema, sarımsak, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın.
- Karışımı mantarların boşluğuna doldurun. Üzerlerine cheddar peyniri gezdirin.
- Mantarların yapışmaması için Air Pro Cook haznesini fırça ile yağlayın.
- Hazneye mantarları tek kat olacak şekilde dizin.
- Pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ayarlayın ve 8-10 dakika pişirin.
- Servis yapmadan önce biraz soğumaya bırakın.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
15 dk

Pişirme derecesi
200°C

MANTARLI ET KAVURMA

- 500 gr kuşbaşı kesilmiş bonfile
- 250 gr iri mantar, dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı soya sos
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1/4 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ

- Marine malzemelerini geniş bir karıştırma kabında karıştırın.
- Biftek küplerini ve dilimlenmiş mantarları da ilave edip marine sosuyla iyice karıştırın. Biftek ve mantarları 1 saat marine edin.
- Air Pro Cook'u Fırın/Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 5 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp fırçayla yağlayın. Marine ettiğiniz et ve mantarları pişirme haznesine yayın. 5 dakika sonra sepeti çıkartıp etlerin eşit pişip pişmediğini kontrol edin ve karıştırın.
- 5 dakika daha pişirip servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



IZGARA ANTRİKOT VE SEBZELER

- 180 gr antrikot
- 1 adet bebek havuç
- 1 adet bebek patates
- 3 adet arpacık soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Taze kekik

YAPILIŞ

- Antrikotu buzdolabından çıkartıp oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Her iki tarafını tuz ve karabiberle ovalayıp 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayın.
- Air Pro Cook'u Fırın/Izgara fonksiyonunda 190 °C dereceye ve 24 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- 2 dakikanın sonunda Air Pro Cook'un haznesine antrikotu koyup 6 dakika pişirin.
- Bu sırada sebzeleri dilimleyip, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 tutam tuzla harmanlayın.
- Antrikotu 6 dakika piştikten sonra ters çevirin. Patates dilimlerini de yanına yerleştirip pişirmeye devam edin.
- Etin pişme süresi tamamlandığında dinlenmesi için kenara alın.
- Hazneye diğer sebzeleri de ekleyip 10 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Arada hazneyi çıkartıp sallayarak sebzeleri karıştırın.
- Sebzelerin pişme süreleri tamamlanınca üzerlerine taze kekik serpin.
- Dinlenmekte olan eti dilimleyip, sebzelerle birlikte servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer

Piştirme süresi
35 dk

Piştirme derecesi
190°C

İSLİM KEBABI

- 300 gram dana kıyma
- 3 kaşık köfte harcı
- 1 yumurta
- 1 adet uzun kemer patlıcan
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 3/4 bardak sıcak su

YAPILIŞ

- Dana kıymayı bir kabın içerisinde yumurta ve köfte harcı ile yoğurup 15 dakika dinlendirin.
- Dinlenen harcı 4 eşit parçaya bölüp top şekli verin.
- Patlıcanları boyuna 4 ince dilim kesin, tuzlayıp acı suyunu çıkartın. Suyu durulayıp kuruladıktan sonra bir kaşık zeytinyağı ile ovalayın.
- Air Fry fonksiyonunu seçin ve patlıcanları 190 °C derecede 6-7 dakika boyunca kızartıp kenara alın.
- Top şeklinde hazırladığınız köfteleri pişirmek için Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda piştirme sıcaklığını 160 °C dereceye ve piştirme süresini 13 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Patlıcanları artı şeklinde doğrama tahtası üzerine koyun ve ortalarına köfteleri yerleştirip kürdan ile uçlarını birleştirin.
- Biber ve domatesleri köfte toplarından daha küçük olacak şekilde küp biçiminde kesip kürdanlara takın.
- Bir bardağın içerisinde tuz, karabiber, domates salçası, sıvı yağ ve sıcak suyu ilave edip karıştırın.
- Patlıcana sarılı köfteleri sulu yemek tenceresine koyup salça sosunu her yere gelecek şekilde dökün.
- Sulu yemek tenceresini hazneye yerleştirin.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunda İslim kebablarının üzerleri kızarana kadar 13-15 dakika boyunca pişirin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



ERİŞTE

- 250 gr erişte
- 500 ml kaynar su
(Et veya tavuk suyu)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ

- Erişteyi sulu yemek tenceresine koyup sıvı yağ ile karıştırın.
- Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye pişirme süresini de 30 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 5 dakika boyunca erişteyi arada karıştırarak kavurun. 5. dakikada kaynar suyu ve tuzu ilave edin.
- Sulu yemek tenceresinin üzerini alüminyum folyo ile iyice sarıp kapağını kapatın.
- Sürenin sonunda tencerenin üzerini açıp dikkatlice karıştırın. Eriştenin üzerini kapatıp 5 dakika daha demlenmeye bırakıp arzuunuza göre peynir ve kıyılmış maydanozla servis edin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
13 dk



Pişirme derecesi
200°C

LİMONLU SOMON

- 2 adet 150 gr somon fileto
- 250 gr kuşkonmaz
- Tuz
- İri çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 3 yaprak fesleğen
- 1 dal biberiye
- 4 limon dilimi

YAPILIŞ

- Zeytinyağı, limon suyu, sarımsak tuz, karabiber, fesleğen ve biberiyeyi iyice çırpın.
- Sosun yarısını yemek için ayırın kalan yarısıyla somonları ve kuşkonmazları fırçalayın.
- Sulu yemek tenceresini fırçayla yağlayıp somonların derili kısımları alta gelecek şekilde hazneye yerleştirin.
- Üzerlerine de limon dilimlerini yerleştirip sostan sürün.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye pişirme süresini de 13 dakikaya ayarlayıp Air Pro Cook'u çalıştırın.
- 4 dakika sonra kuşkonmazları da hazneye ekleyip 9 dakika daha pişirin.
- Arada birkaç kere kuşkonmazları çevirin.
- Somonları kuşkonmazlarla birlikte, sarımsaklı ve taze baharatlı ve zeytinyağlı limon sosunu da yanında servis edin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
25 dk



Piştirme derecesi
190°C

SOTE PATATES SOĞANLI IZGARA ÇİPURA

- 2 adet 300-400 gr çipura
- 1 büyük patates
- 1 küçük soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 dal adaçayı
- 2 defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yarım dilim limon
- Tuz, karabiber

YAPILIŞ

- Patatesi iyice yıkayıp soyduktan sonra önce yatay olarak ikiye kesin, sonra da uzunlamasına ikiye kesip ince ince dilimleyin. Soğanı da soyup yıkadıktan sonra ikiye kesip piyazlık doğrayın.
- Patates ve soğanları bir kaptan 1 kaşık zeytinyağı ve bir tutam tuzla iyice harmanlayıp Air Pro Cook'un haznesine ekleyin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip piştirme derecesini 190 °C dereceye süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Piştirme sırasında ara sıra patates ve soğanları karıştırın. Bu sırada balıkları kalan zeytinyağı, bir tutam tuzla ovalayın. Karın boşluklarına defne yapraklarını koyun.
- Limon dilimleri ve adaçayı yapraklarını da her iki balığın altında ve üstünde eşit miktarda olacak şekilde yerleştirip balıkları birinin kafası diğerinin kuyruğuna gelecek şekilde patateslerin üzerine yerleştirin.
- Piştirme haznesini yerine yerleştirip, Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını tekrar 190 °C dereceye, piştirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın.
- Piştirme süresinin yarısında balıkların öteki yüzlerini çevirin. Piştirme süresinin sonunda istediğiniz kızarıklıkta kalsın balıkları soğanlı patates soteyle birlikte servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
12 dk



Pişirme derecesi
190°C

ASMA YAPRAĞINDA SARDALYA

- 4 büyük sardalya
- 1 küçük kuru soğan
- 4 dal maydanoz
- 4 yarım dilim limon
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı koruk ekşisi
- 8 asma yaprağı
- 1 yumurta fırçası

YAPILIŞ

- Kuru soğanı soyup ikiye kestikten sonra piyazlık doğrayın. Tuzlayıp iyice ovalayın ve 5 dakika bekletin.
- Maydanozları ince kıyıp suyunu süzdüğünüz soğanlarla karıştırın.
- Sardalyaların kılıçklarını çıkartın.
- 4 tane asma yaprağını doğrama tahtası üzerinde büyük bir kare olacak şekilde, arada boşluk bırakmadan yerleştirin. Diğer 4 yaprağı da aynı şekilde doğrama tahtasına koyun.
- Üzerlerine koruk ekşisi gezdirip birer tane sardalya yerleştirin.
- Sardalyaların üzerlerine soğan piyazını bölüştürüp, kalan sardalyaları yerleştirin.
- Üzerlerine biraz daha koruk ekşisi gezdirip, asma yapraklarını balıkları iyice kapayacak şekilde kıvrın.
- Limon dilimlerini de üzerine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve pişirme süresini 12 dakikaya ayarlayın.
- Pişirme haznesini fırçayla yağlayın. Asma yapraklarına sarılı sardalyaları yerleştirip pişirmeye başlayın.
- Pişirme süresinin yarısında çevirin. Her iki tarafı da kızardığı zaman servis edebilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



DOMATESLİ KARİDES GÜVEÇ

- 10 adet orta boy dondurulmuş karides
- 1/2 domates
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- Tuz

YAPILIŞ

- Karidesleri iyice çözdürün. Tereyağ ve sarımsağı Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine koyup cihazın pişirme haznesine koyun.
- Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp çalıştırmaya başlayın.
- 10. dakikada karidesleri, ezilmiş sarımsağı ve toz kırmızı biberi pişirme tavaasına koyun, ara ara karıştırarak pişirmeye başlayın.
- Bu arada yarım domatesi 2 çeyrek olacak şekilde ikiye kesin
- Çeyrek domateslerin çekirdeklerini çıkartıp küçük küp şeklinde doğrayın. Pişme süresinin bitmesine 5 dakika kala küp doğradığınız domatesleri pişirme tavaasına ekleyip karıştırın. Sürenin bitişine kadar birkaç kere daha karıştırıp tuzla lezzetlendirin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer

Piştirme süresi
40 dk

Piştirme derecesi
200°C

KUMPIR

- 2-4 adet patates
(Büüklüğüne göre hazneye sığabilecek patates sayısı)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'un Fırın / Izgara fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 200°C dereceye , süresini de 45 dakikaya ayarlayın ve çalıştırın.
- Bu sırada patateslerin kabuklarını suyun altında iyice ovalayarak temizleyin. Bir çatall kullanarak her patatese 3-4 kez küçük delikler açın. Zeytinyağını elinizle bütün patateslere sürün.
- Arzuunuza göre tuz serpin. Air Pro Cook'u çalıştırdıktan 5 dakika sonra hazırlamış olduğunuz patatesleri piştirme haznesine koyup piştirmeye başlayın.
- İsterseniz arada patatesleri kontrol edip çevirebilirsiniz.
- 40. dakikada bir bıçakla patateslerin pişip pişmediğini kontrol edin. Bıçak kolaylıkla patatesin içine girebiliyorsa patatesler pişmiştir.
- Arzu ettiğunuz kaşar peyniri, tereyağı, salam, jambon, dilim zeytin, mısır, mayonez, ketçap vb garnitürlerle servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



ISLAK HAMBURGER

- 200 gr kıyma
- 1 küçük soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı galeta unu
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 adet susamsız orta boy burger ekmeği
- Sos:** • 1/2 paket domates püresi
- 1/2 su bardağı kaynar su
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ

- Kıyma, soğan, 1 diş sarımsak ve baharatları mutfak robotundan geçirip macun kıvamında bir karışım elde edin.
- İkiye bölüp hamburger ekmekleri büyüklüğünde şekil vererek buzdolabında 15 dakika bekletin.
- Bu sırada sulu yemek tenceresinde zeytinyağını ısıtıp sarımsağı hafifçe öldürün ve domates püresini ekleyip kaynatın.
- Domates püresi kaynamaya başlayınca suyu ekleyin ve 5 dakika kaynatın.
- Hazırladığınız köfteleri dolaptan çıkartı Air Pro Cook'un haznesine yerleştirin.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye, süresini de 9 dakikaya ayarlayıp çalıştırın. Köfteler pişince hazneden alın.
- Ekmeklerin üzerlerine de bir fırça yardımıyla sostan sürüp aynı programda, pişirme sıcaklığını 130 °C dereceye ayarlayıp pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayın.
- Ekmekler hem ısınıp hem de sosu çekene kadar ara ara da sostan sürmeye devam ederek 5 dakika daha pişirme işlemine devam edin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
25 dk



Piştirme derecesi
190 °C

FOCCACIA

- 1 çay kaşığı kuru maya
- 1/2 çay kaşığı toz şeker
- 320 gr un
- 2 dal biberiye
- 30 gr kurutulmuş domates
- 1 çay kaşığı ince tuz
- 1 çay kaşığı iri kaya veya deniz tuzu (Üzerine eklemek için)
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ

- Maya, şeker ve 3 yemek kaşığı ılık suyu karıştırıp 5-10 dakika bekletin.
- Un ve ince tuzu karıştırın. Unun ortasını açıp maya karışımını, ılık suyu ve zeytinyağının yarısını karıştırıp bir hamur elde edin.
- Hamuru iyice yoğurun.
Kurutulmuş domatesleri kabaca doğrayıp hamura karıştırın ve yoğurmaya devam edin.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresini zeytinyağı ile yağlayıp hamuru mayalanması için içine koyun.
- Nemli bir mutfak bezi ile hamurun üzerini örtün, Yoğurt Hazırlama fonksiyonunda sıcaklığı 35 °C dereceye, süreyi de 30 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Kabaran hamurun üzerine zeytinyağını gezdirin ve biberiye yapraklarını da serpip, parmaklarınız tavanın dibine değene kadar bastırın.
- İri tuzu hamurun üzerine serpin. Tekrar üzerine nemli bir bezle örtüp, 35 °C derecede 30 dakika daha mayalayın. Sürenin sonunda piştirme tavaını çıkartıp, sıcaklığını 190 °C derece, süreyi de 5 dakikaya ayarlayıp ön ısıtma yapın.
- Bu arada sulu yemek tenceresinin üstünü alüminyum folyo ile sarın.
- Sürenin sonunda Fırın/Izgara fonksiyonunu seçin, piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye, piştirme süresini de 25 dakikaya ayarlayıp Focaccia'yı piştirmeye başlayın.
- 20. dakikada Focaccia'yı kontrol edin. Üzerini açıp piştirmeye devam edin. Üzeri yeterince renklenmediyse, kalıptan çıkartarak ızgara teline üzerinde, piştirme derecesini 200 °C dereceye çıkartıp 2 dakika daha dışına renk aldırın.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



FRITTATA

- 4 adet orta boy yumurta
- 1 dal taze soğan
- 1 adet küçük karpas biber
- 1/2 kabak
- 1 avuç donuk ıspanak
- 2 adet kuru domates
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1/2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ

- Tüm sebzeleri küçük küpler halinde ince ince doğrayın.
- Kaseenin içine yumurtaları kırıp süt ile iyice çırpın. Tuz ve karabiberi ilave edin.
- Sulu yemek tenceresini Air Pro Cook'un pişirme haznesine koyun.
- Air Pro Cook'u Fırın/Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Sulu yemek tenceresi iyice ısınınca tereyağını ilave edip erimesini bekleyin.
- Eridikten sonra tüm sebzeleri ilave edip 5 dakika boyunca ara ara karıştırarak soteleyin.
- Çırpılmış yumurtayı tencerenin içine boşaltın ve sebzelerle karıştırın. 15 dakika sonra yumurtanın üzeri altın sarısı rengini aldığı anda servise hazır.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
40 dk



Piştirme derecesi
190 °C

MENEMEN

- 3 adet orta boy domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 diş sarımsak
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- Kekik ve pul biber

YAPILIŞ

- Domatesleri ortadan ikiye bölüp orta kısımları yukarı gelecek şekilde Air Pro Cook haznesine yerleştirin.
- Domateslerin üzerine zeytinyağını, tuzu ve karabiberi dökün.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda, 190 °C derecede, 20 dakika boyunca domatesler kızarmaya başlayana kadar pişirin.
- Biberleri ve sarımsağı hazneye domateslerin üzerine ilave edin ve 5 dakika daha pişirin.
- Domatesler ve biberler piştikten sonra kesme tahtasına alıp kabaca doğrayın ve baharatları ilave edin.
- Menemen harcını Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine dökün.
- Yumurtaları da harcın üzerine döküp karıştırın.
- Fırın/ Izgara fonksiyonunda 190 °C derecede 15 dakika daha ara ara karıştırarak pişirin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



HAŞLANMIŞ YUMURTA

•Yumurta

YAPILIŞ

- Yumurtaları Air Pro Cook haznesine yerleştirin ve Fırın/ Izgara fonksiyonunda 130 derecede iyi pişmiş olması için 12 dakika pişirin.
 - Yumurta sarısı daha akışkan olmasını için 12 dakikadan daha az sürede pişirebilirsiniz.
- Farkı Çeşitlere Göre Pişirme Süreleri:
- 11 dakika: Sıvı akıntı merkezi ve yumuşak yumurta akı.
 - 12 dakika: Hafif akışkan sarıya sahip yumuşak haşlanmış yumurta.
 - 13 dakika: Muhallebi benzeri bir dokuya sahip yumuşak bir sarı.

- 15 dakika: Kremalı yumurta sarısı ile sıkı bir yumurta akı. Sert haşlanmış yumurtanın erken aşamasıdır.
- 16 dakika: Daha hafif bir yumurta sarısı ile sert haşlanmış bir yumurta.
- 17 dakika: Tamamen haşlanmış yumurta. En hafif yumurta sarısına ve sert beyaza sahiptir, ancak aşırı pişmemiştir. Yumurta salatası sandviçleri için harikadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
10 dk



Piştirme derecesi
160°C



MAYASIZ PEYNİRLİ POĞAÇA

- 1 yumurta
- 1/4 su bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı süt
- 1.5-2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 5 yemek kaşığı beyaz peynir

YAPILIŞ

- Yumurtanın beyazını, sıvı yağı, kabartma tozunu, tuzu, şekeri ve unu bir kabin içinde yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Hamur dinlendikten sonra 7 parçaya bölüp beze haline getirin.
- Bezeleri elle ya da merdane ile açın, ortasına 1 tatlı kaşığı kadar peynir koyup katlayın.
- Air Pro Cook'un Isıtma tuşuna basıp 5 dakikaya ayarlayarak piştirme haznesini ısıtın.
- Poğaçaları Air Pro Cook haznesine yerleştirin, üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin.
- Poğaçaları Fırın/ Izgara fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 160 °C dereceye, piştirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Piştirme süresinin yarısında poğaçaları ters çevirip pişirmeye devam edin.
- Altları kızarana kadar 5 dakika daha pişirin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ

- 1 yufka
- 200 gr beyaz peynir
- 1/4 bağ maydanoz
- 1/2 çay kaşığı pul biber

- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı süt

Üzeri için:

- Susam
- Çörek otu

YAPILIŞ

- Bir kabın içerisinde beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, pul biber, karabiber ve bir yumurtayı homojen olacak şekilde karıştırın.
- Başka bir kaptan süt, kalan yumurta ve zeytinyağını karıştırın.
- Peynirli harcı yufkaların düz kenarları boyunca şerit halinde sürüp, yufkayı içine doğru kıvrın. Kıvrırken, yufkanın üstüne sürmek için hazırladığınız harçtan bir fırça yardımıyla azar azar sürebilirsiniz.
- Air Pro Cook haznesine rulo yaptığınız yufkaları yerleştirin.
- Üzerine sıvı karışımı eşit bir şekilde sürüp çekmesi için 10 dakika bekleyin.
- Üzerine susam ve çörek otu serpin.
- Böreği Air Pro Cook haznesinin üzerine yerleştirip Fırın/Izgara fonksiyonunda 180 °C derece sıcaklık ve 25 dakika pişirme süresine ayarlayın ve pişirmeye başlayın.
- 20. dakikada pişme durumunu kontrol edip gerekirse 5 dakika daha pişirin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
25 dk



Piştirme derecesi
180°C

KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATASI

- 3 küçük boy patlıcan
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 4 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt

Servis için: Kiyılmış maydanoz,
kavrulmuş file badem

YAPILIŞ

- Patlıcanlara bıçak ile delikler açın ve Air Pro Cook haznesine yerleştirin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunda 200 °C derecede patlıcanlar yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
- Yumuşadıktan sonra boylamasına ortadan ikiye bölün ve içersini bir kaşık yardımı ile önce bir süzgece alıp sularını süzdürün, sonra bir kaseye alın.

- Sarımsağı tuzla beraber ezip iyice ufalayıp patlıcanlara ekleyin.
- Zeytinyağı, limon suyu, tahin ve süzme yoğurdu iyice karıştırıp süzdürdüğünüz patlıcanları bu sosla karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış maydanoz ve kavrulmuş file badem serpip servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
18 dk



Piştirme derecesi
180°C

ISPANAKLI SİĞARA BÖREĞİ

- 2 adet yufka
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 paket dondurulmuş ıspanak (Çözdürülmüş ve süzdürülmüş)
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 1/4çay kaşığı karabiber
- 1/4çay kaşığı tuz
- 1 çırpılmış yumurta sarısı

Yufkaları ıslatmak için:

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/4 çay bardağı süt

YAPILIŞ

- Soğanı ufak küpler şeklinde doğrayın ve tavada 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile sote edin.
- Suyunu sıktığınız ıspanakları, tuz ve karabiberi üzerine ilave edip ıspanaklar ölene kadar pişirdikten sonra bir süzgece alın.
- Yufkaları ıslatmak için sıvı yağ, süt ve bir yumurtayı iyice karıştırın.
- Bir yufkayı mutfak tezgahına serin. Üzerine hazırladığınız sosu fırça ile sürün.
- ıslattığınız yufkanın üzerine diğer yufkayı serin ve yufkaları 16 eşit üçgen şeklinde kesin.
- Üçgenlerin geniş kenarlarına ıspanaklı harçtan koyun. Önce kenarlardan 1 cm içeri kıvrın, sonra da rulo halinde sarın.
- Hazırladığınız böreklerin üzerlerine kalan sıvı yağı bir fırça yardımıyla sürün. Pişireceğiniz miktarı ayırdıktan sonra kalanları dondurucuda saklayabilirsiniz.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve piştirme süresini de 18 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 3 dakika sonra piştirme sepetini çıkartıp 8 adet böreği tepsisine dizin.
- 5. dakikada börekleri kontrol edip maşa yardımıyla çevirin. 5 dakikada bir aynı işlemi tekrarlayın. Daha çıtır ve kızarmış olmasını isterseniz fırça ile tekrar yağ sürebilirsiniz.
- Böreklerin tüm yüzeyleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
30 dk



Piştirme derecesi
160 °C

PORTAKALLI KEK

- 120 gr un
- 100 gr tereyağ
- 2 yumurta
- 75 gr toz şeker
- 2 yemekkaşığı portakal suyu
- 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- Yarım portakal
- Pudra şekeri

YAPILIŞ

- Air Pro Cook' un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip, ısısını 160 °C dereceye, süresini de 5 dakikaya ayarlayın ve ön ısıtma yapın.
- Tereyağ, şeker ve portakal kabuğu rendesini kabarıp kremamsı bir kıvama gelene kadar çırpın.
- Krema kıvamına geldiğinde yumurtaları ekleyin. İlkini iyice yedirdiğiniz zaman ikincisini ilave edin.
- Un, kabartma tozu, portakal suyu, bir tutam tuzu ekleyip karıştırın.
- Bir parça tereyağ ile Air Pro Cook sulu yemek tenceresini yağlayın ve kek harcını içine ekleyin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 160 °C dereceye, 25 dakikaya ayarlayıp çalıştırın. 20. dakikada piştirme derecesini kontrol edin.
- Keginiz piştiğinde en az 5 dakika Air Pro Cook'ta bekletin. Daha sonra soğuması için çıkartın.
- Kek piştikten sonra yarım portakal dilimlerini ızgara telinin üzerine dizin ve piştirme sıcaklığını 90 °C dereceye, piştirme süresini de 5 dakikaya ayarlayıp cihazı çalıştırın.
- Piştirme süresinin ortasında dilimleri çevirin.
- Kek soğudunda üzerine pudra şekeri serpip portakal dilimleri ile süsleyin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



KAHVELİ KEK

- 240 gr un
- 150 gr şeker
- 2 çorba kaşığı çözünebilir kahve
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- ½ çay kaşığı tuz

- 115 gr eritilmiş tereyağ
- 180 ml bardağı süt
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 yumurta

Üst süsleme:

- 60 gr un
- 50 gr toz şeker
- 1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
- 50 gr eritilmiş tereyağı

YAPILIŞ

- Sütü ısıtıp kahveyi içinde eritin ve soğuması için kenara alın.
- Kekin tüm kuru malzemelerini derin bir kapta karıştırın.
- Soğuttuğunuz kahveli süt, erimiş tereyağı ve yumurtayı iyice karıştırıp kuru malzemelere yedirin.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine kek hamurunu dökün. Üzeri için yapacağınız hamur karışımının da malzemelerini karıştırın ve kek hamurunun üzerine serpiştirin.

- Sulu yemek tenceresini Air Pro Cook'un pişirme haznesine koyup Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçerek pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye, pişirme süresini de 30 dakikaya ayarlayın.
- 25. dakikada kekin pişme durumunu kontrol edin. Gerekirse 5 dakika daha pişirmeye devam edin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
50 dk



Piştirme derecesi
160°C

HİNDİSTAN CEVİZLİ VE PORTAKALLI BİSCOTTİ

- 1 yumurta
- 1/3 su bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1/2 çay kaşığı vanilya
- 1/4 çay kaşığı hindistan cevizi özü
- 1 küçük portakal veya mandalina kabuğu rendesi
- 1 su bardağı un
- 1/4 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/4 çay kaşığı karbonat
- 1/8 çay kaşığı tuz
- 1/3 su bardağı rendelenmiş hindistan cevizi

YAPILIŞ

- Orta boy bir kaptan yumurta, şeker, yağ, vanilya, hindistan cevizi özü ve portakal kabuğu rendesini birlikte çırpın.
- Un, kabartma tozu, karbonat, tuz ve hindistan cevizi karışımına kadar karıştırıp hamur haline getirin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 160 °C dereceye ve piştirme süresini de 35 dakikaya ayarlayıp çalıştırmaya başlayın.
- 10 dakika sonunda hamur rulosunu hazneden alın. Aynı işlemi diğer hamur ruloları için de uygulayın.
- Pişirip hazneden aldığınız hamur rulolarını çapraz olarak 5-6 parçaya dilimleyin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda 160 °C derece ve 15 dakikaya ayarlayın. Biscotti dilimlerini haznenin üzerine tek sıra olacak şekilde, haznenin aldığı kadar dizip programı çalıştırın.
- Kırırlaşması için 5 dakika pişirin. Aynı işlemi kalan biscotti dilimleri için de tekrarlayın.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

- 115 gr tereyağı
- 75 gr su bardağı esmer şeker
- 40 gr su bardağı beyaz şeker
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 180 gr un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 130 gr damla çikolata

YAPILIŞ

- Erimiş tereyağını kahverengi ve beyaz şekerlerle iyice karıştırın. Yumurta ve vanilyayı da ilave edip 30 saniye daha çırpın. Kalan malzemeleri de ekleyip karıştırın.
- Hamuru en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- 1,5 yemek kaşığı miktarında hamuru top haline getirin ve bütün hamuru şekillendirin. Air Pro Cook haznesine bu şekilde aralıklı olarak 4 top koyabilirsiniz.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye ve pişirme süresini de 7 dakikaya ayarlayarak pişirmeye başlayın.
- 5. dakikada pişme derecesini kontrol edin. Altın rengi alana kadar pişirin.
- Kurabiyeleri çıkarmadan önce 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
15 dk



Piştirme derecesi
170°C

ORMAN MEYVELİ CRUMBLE

- 1 bardak orman meyvesi
- 80 gr yulaf ezmesi
- 25 gr çorba kaşığı toz şeker
- 40 gr tereyağ
- 1 çorba kaşığı file badem
- 1/4 çay kaşığı tarçın
- 3 adet küçük fırın kasesi (Air Pro Cook haznesine sığacak büyüklük ve derinlikte)

YAPILIŞ

- Orman meyvelerini fırın kaplarına bölüştürün. Yulaf ezmesini el blenderiyle iri parçalı un haline getirin.
- Yulaf ununu tereyağ, şeker ve tarçınla birlikte parmaklarınız arasında ovuşturarak kuma benzer ufalanmış bir hamur elde edin.
- Üzerine, parmaklarınızla ufalayarak file bademi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız bu hamur karışımını kapların üzerine paylaştırın.
- Bu işlemi yaparken Air Pro Cook'un Isırma fonksiyonunu seçerek piştirme sıcaklığını 170°C dereceye, piştirme süresini de 5 dakikaya ayarlayarak ön ısıtma yapın.
- Ön ısıtma bitince Air Pro Cook'un Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 170 °C dereceye, piştirme süresini de 15 dakikaya ayarlayarak Crumble kaselerini piştirme haznesine koyup cihazı çalıştırın.
- 10. Dakikadan itibaren kaseleri kontrol edin. Meyveler yumuşayıp, üzerlerindeki kaplama da altın kahverengi olduğunda pişirmeyi sonlandırabilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Manuel
air fryer



Piştirme süresi
12-14 dk



Piştirme derecesi
160°C

SEBZEL MUFFİN

- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1/4 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı limon suyu veya sirke
- 2 yumurta
- 2 su bardağı siyez unu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/4 çay kaşığı kuru nane
- 1 küçük rendelenmiş kabak
- 1 küçük rendelenmiş havuç
- 1/2 su bardağı konserve ya da dondurulmuş mısır
- 1 küçük kapy a biber
- 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ

- Büyük bir çukur kapt a un, kabartma tozu, karbonat ve kuru naneyi karıştırın.
- Aynı bir kaba sütü alın ve limon suyunu ekleyip yaklaşık 5 dakika bekletin. Bunu yaparken sebzeleri hazırlayabilirsiniz.
- Süt biraz topaklanmaya başlayınca yoğurt, yumurta ve zeytinyağını ekleyin. Hepsini birlikte çırpın.
- Kuru karışımınızın ortasını biraz çukurlaştırın ve ıslak karışımı ekleyin.
- Karıştırmak için tahta kaşık veya spatula kullanın, fazla karıştırmayın, rendelenmiş ve doğranmış sebzeleri ve peyniri karıştırın.
- 6 muffin kalıbını Air Pro Cook'un piştirme haznesine yerleştirin ve muffin hamuruyla doldurup hazneyi yerine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Fırın/ Izgara tuşuna basın. Piştirme sıcaklığını 160 °C dereceye, piştirme süresini de 14 dakikaya ayarlayıp piştirme işlemini başlatın.
- 12. dakikada pişmesini kontrol edin. İçi hala ıslaksa 2 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Kalan hamuru da tekrar aynı şekilde pişirin ya da tek seferde pişirmek isterseniz tarifi yarım ölçü yapabilirsiniz.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Manuel
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
13 dk



Pişirme derecesi
160°C

ŞEKERPARE

- 200 gr
- 80 gr tereyağ
- 80 gr pudra şekeri
- 1/3 çay kaşığı karbonat
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- 6 adet yarım ceviz
- 150 gr şeker
- 200 ml su
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1/4 çay kaşığı tarçın

Şerbet için:

- 150 gr şeker
- 200 ml su

YAPILIŞ

- Tereyağ, pudra şekeri, karbonat, tuz ve yumurtayı birbirlerine yedirin. Unu ilave edin ve fazla yoğurmadan bir hamur elde edin. Hamuru 10 dakika dinlendirin.
- Bu sırada şerbet için şeker, su ve limon suyunu ufak bir sos tenceresinde karıştırıp, orta ateşte kaynatın.
- Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika kaynattıktan sonra soğumaya alın.
- Dinlenmiş şekerpare hamurunu ceviz büyüklüğünde 12 parçaya ayırıp top haline getirin.
- Düzgünce yuvarladığınız hamur toplarından 5'ini Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine eşit aralıklarla dizin.
- Son kalan bir taneyi de tam ortaya koyun.
- Cevizleri uzunlamasına ikiye kesip her topa 1 parça cevizi iyice bastırarak yerleştirin.
- Air Pro Cook'un Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 160° C dereceye, pişirme süresinide 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 2 dakika sonunda sulu yemek tenceresini hazneye yerleştirip pişirmeye başlayın.
- 13 dakika sonunda tencereyi çıkartıp, soğumuş şerbeti üzerine dökün.
- 10 dakika beklettikten sonra şekerparelerin terslerini çevirin. O şekilde de şurubu iyice çekene kadar bekletin.

*Sulu yemek tenceresi Air Pro Cook 2 in 1'de bulunmaktadır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.



EV YEMEĞİ

Türk mutfaklarının olmazsa olmazı sulu yemekleri Ev Yemeği modunda pişirebilir; domalardan tavuklu yemeklere, sebzelerden etli tencere yemeklerine çeşit çeşit lezzeti hazırlayabilirsiniz

XL 2in1
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
30 dk



Piştirme derecesi
180°C

İZMİR KÖFTE

- 300 gram dana kıyma
- 3 yemek kaşığı köfte harcı
- 1 yumurta
- 1 orta büyüklükte patates
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 3/4 bardak sıcak su

YAPILIŞ

- Bir kabin içine kıymayı, yumurtayı ve 3 yemek kaşığı su ekleyip köfteyi iyice yoğurduktan sonra 15 dakika dinlendirin.
- Domates ve patatesleri elma dilim şeklinde doğrayın.
- Dinlenen kıymayı 8 eşit parçaya bölün ve silindirik şeklini verin.
- Patatesleri Ev Yemeği fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve piştirme süresini 5 dakikaya ayarladıktan sonra çalıştırın.
- Köfteleri piştirme tavaına alın.
- Arada köfteleri çevirerek 12 dakika pişirin.
- Bir bardağın içinde salça, sıcak su, tuz ve karabiberi homojenize olana kadar karıştırın.
- Köfteler kızarınca salçalı sosu köftelerin üzerine dökün.
- Domates ve biberleri yerleştirip pişirmeye devam edin.
- 6-8 dakika sonra patatesler yumuşadığı zaman servise hazırdır.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen piştirme sıcaklığını ve piştirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

Pişirme süresi
45 dkPişirme derecesi
150-210°C

SULU KÖFTE

- 200 gram dana kıyma
- 3 yemek kaşığı köfte harcı
- 1 yumurta
- 1 küçük soğan
- 1 orta boy patates
- 1 orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 limon
- 1 defne yaprağı
- 1 su bardağı un
- Maydanoz
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Doğranmış maydanoz

YAPILIŞ

- Kıymayı, köfte harcını ve yumurtayı bir kabin içinde yoğurduktan sonra küçük topolar şeklinde yuvarlayıp dinlendirin.
- Ev Yemeği fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 150 °C dereceye, pişirme süresini de 45 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Soğanları ince ince doğrayın ve Air Pro Cook sulu yemek tenceresine sıvı yağ ile birlikte koyun.
- Sıcaklığı 150 °C dereceye ayarlayın ve ara ara karıştırarak 5-6 dakika pişirin.
- Patates ve havucu köftelerle aynı büyüklükte küp küp kestikten sonra soğanların üzerine ilave edin.
- 10 dakika kadar ara ara karıştırarak pişirilmeye devam edin.
- Bir kabin içerisine 1 su bardağı kadar un koyun ve yuvarladığınız köfteleri içine atarak unla kaplayın.
- Köfteleri unla kaplandıktan sonra tencerenin içine ezilmeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencerenin içine 2 bardak sıcak su eklendikten sonra baharatları ilave edin. Yarım limon suyu sıkın ve defne yaprağını da ekleyin.
- Air Pro Cook'u Ev Yemeği fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 210 °C dereceye ve pişirme süresini 30 dakikaya ayarlayıp pişirmeye devam edin.
- Ara ara köfteleri karıştırın.
- 30 dakikanın sonunda patatesler piştiyse maydanozla lezzetlendirin.

*Bu tarifi Air Pro Cool Manuel'de, tarifte belirtilen pişirme sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayarak hazırlayabilirsiniz.

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
40 dk



Pişirme derecesi
190°C

SEBZE ÇORBASI

- 1 küçük soğan
- 1 küçük kabak
- 1 küçük havuç
- 1 küçük patates
- 1 kupa biber
- 1 kereviz sapı
- 3 yemek kaşığı tel şehriye
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 dal maydanoz
- Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz ve
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1/2 limon

YAPILIŞ

- Tüm sebzeleri eşit şekilde küp küp doğrayın.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine 1 yemek kaşığı zeytinyağı, soğan, sarımsak, patates ve havucu koyun ve karıştırın.
- Ev Yemeği fonksiyonunu seçip, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 40 dakikaya ayarlayarak cihazı çalıştırın.
- Tenceredeki sebzeleri ara ara karıştırarak 10 dakika pişirin. 10 dakika olunca pişirme haznesini yerinden çıkartarak tencereye kabak, kereviz sapı ve biberleri ilave edin ve karıştırın.
- Tencereye 1 parmak boşluk kalacak şekilde kaynar su koyun ve baharatları ilave edin.
- Üzerini alüminyum folyo ile sıkıca sarıp tencerenin kapağını kapatın.
- Pişirme haznesini tekrar yerine yerleştirerek pişirmeye devam edin.
- 30 dakika sonunda sebzelerin pişkinliği sizin için uygunsa maydanoz ilavesiyle servis edin.

Pişirme süresi
75 dkPişirme derecesi
200°C

ETLİ BİBER DOLMASI

- 7 tane orta boy dolmalık biber
- 1 adet orta boy soğan
- 250 gram dana kıyma
- 200 gram pirinç
- 3 tatlı kaşığı domates salçası
- 200 ml domates püresi
- 2 domates
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber
- Arzuınıza göre nane, pul biber ve kekik

YAPILIŞ

- Dolmalık biberlerin üzerlerini açıp çekirdeklerini boşaltın.
- Bir kaseenin içine kıymayı, pirinci, sıvı yağı, domates salçasının yarısını, domates püresinin yarısını, baharatları, rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip iyice yoğurun.
- Biberlerin içini hazırladığınız harçla 3/4'ü kadar doldurun.
- Domatesleri kesip biberlerin üzerine kapak yapın.
- Biberleri Air Pro Cook sulu yemek tenceresinin içerisine dizin.
- Bir bardak kaynar suyun içine kalan domates salçası ve püresini ilave edip tuz, karabiber ve nane ile çeşnilendirin.
- Hazırladığınız sosu üzerine dökün. Sos biberlerin üstünü geçmiyorsa sıcak su ilave edin.
- Tencerenin üzerini alüminyum folyo ile örtüp, kapağını kapattıktan sonra 200 °C derece Ev Yemeği fonksiyonunda 1 saat 15 dakika boyunca pişirin.

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
80 dk



Pişirme derecesi
190°C

KIYMALI FASULYE

- 400 gr fasulye
- 1 küçük soğan
- 1 bardak hazır rende domates
- 1 diş sarımsak
- 100 gr kıyma
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1,5 bardak su

YAPILIŞ

- Ufak doğranmış soğanları Air Pro Cook sulu yemek teceresine koyup bir spatulayla iyice karıştırın.
- Kıyma ve karabiberi de ekleyip hepsini karıştırın.
- Tencereyi Air Pro Cook'un pişirme haznesine yerleştirin.
- Ev Yemeği fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini 80 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Kıyma ve soğanı eşit pişmeleri için 8 dakika arada karıştırarak kavurun.
- Domates rendesini ve ezilmiş sarımsağı ilave edip karıştırın. 3 dakika daha pişirin.
- Fasulyeleri ve tuzu ilave edin ve bütün malzemeyi karıştırdıktan sonra kaynar suyu da ilave edin.
- Alüminyum folyo ile tencerenin ağzını sıkıca sarın ve kapağını kapatıp sürenin bitimine kadar pişirmeye devam edin.
- Fasulyenin pişme süresi fasulyenin cinsi ve tazeliğine göre değişebilir.

Pişirme süresi
40 dkPişirme derecesi
190-200°C

KURU FASULYE

- 250 gram dana kuş başı
- 1 adet küçük soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet küçük kabak
- 1 adet kapya biber
- 1 yeşil biber
- 1 avuç taze fasulye
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1.5 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

YAPILIŞ

- Soğanları, sarımsağı ve domatesleri küp küp doğrayın.
- Air Pro Cook'un Ev Yemeği fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye, pişirme süresini de 40 dakikaya ayarlayın.
- Sulu yemek tenceresine soğanları, sarımsağı ve sıvı yağı ekleyip programı çalıştırın.
- Ara ara karıştırarak 5 dakika pişirin.
- Domates salçasını ve domatesleri ilave edip 4-5 dakika kadar daha kavurun.
- Önceden pişmiş fasulyeleri sulu yemek tenceresine ilave edin. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ve baharatları ekledikten sonra tencerenin üzerini alimünyum folyo ile sıkıca kapatın.
- Pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye çıkartıp 20 dakika kadar ya da fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirin.

XL 2in1
air fryer

Piştirme süresi
50 dk

Piştirme derecesi
190°C

BEZELYE

- 300 gr donuk bezelye
- 1 adet soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2,5 bardak kaynar su
- Defne yaprağı
- 1/2 çay kaşığı reyhan
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ

- Bezelyeleri kaynar suda çözünüp yumuşayana kadar bekletin.
- Soğan, patates ve havucu bezelye büyüklüğünde küp küp doğrayın.
- Sebzeleri yağ ile birlikte sulu yemek tenceresine koyun.
- Air Pro Cook'u Ev Yemeği moduna, piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve piştirme süresini 50 dakikaya ayarlayarak pişirmeye başlayın.
- 10 dakika boyunca ara ara karıştırarak kavurun.
- Domates salçasını tencereye ilave edip 3 dakika kadar kavurmaya devam edin.
- Bezelyeler çözüldüğü zaman süzdürün.
- Bezelyeleri tencereye ilave edin ve baharatlarını ekleyin.
- Piştirme tavasına iki buçuk su bardağı su ilave edip üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapatıp pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi
40 dkPişirme derecesi
190°C

MERCİMEK YEMEĞİ

- 200 gram yeşil mercimek
- 1 küçük soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Defne yaprağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı Karabiber
- Kaynar su

YAPILIŞ

- Mercimekleri 30 dakika boyunca kaynar suda bekletin. Bu sırada soğanları ve sarımsakları ince ince doğrayın.
- Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine soğanları ve sıvı yağı koyun, pişirme haznesine yerleştirin.
- Ev Yemeği tuşuna basıp sıcaklığı 190 °C dereceye, pişirme süresini de 40 dakikaya ayarlayın ve çalıştırmaya başlayın.
- Ara ara karıştırarak soğanları 5 dakika kavurun.
- Sarımsak ve salçayı ekleyip 5 dakika daha kavurun.
- Kaynar suda beklettiğiniz mercimekler yumuşadığı zaman pişirme tavasına ilave edin ve üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ilave edin.
- Sulu yemek tenceresinin üzerini alüminyum folyo ile sarın ve kapağını kapatın.
- 30 dakika boyunca pişirin.
- Mercimekler yeterli yumuşaklığa gelene kadar pişirmeye aynı program ve ısıda devam edin.

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
20 dk



Piştirme derecesi
190 °C

KARNİYARIK

- 250 gram dana kuşbaşı
- 1 adet küçük soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet küçük kabak
- 1 adet kapya biber
- 1 yeşil biber
- 1 avuç taze fasulye
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1.5 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

YAPILIŞ

- Küçük küpler halinde doğradığınız soğanları ve kıymayı Air Pro Cook sulu yemek tenceresine koyun.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonuna 190 °C derecede 25 dakikaya ayarlayın.
- İlk 10 dakikalık sürede ara ara hazneyi çıkartıp kıymayı karıştırın.
- 10 dakika sonra 5 kaşık domates püresini, karabiber ve tuzun yarısını ilave edip 10-15 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Patlıcanları alacalı soyup ortalarını bıçakla yarıya kadar yarın.
- Tuzun kalan yarısıyla patlıcanları ovalayın, 10 dakika boyunca acı sularının çıkması için bekletin. Ardından patlıcanları sudan geçirip kurulaşsın ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile iyice ovalayın.
- Kıyma sosu pişince kenara alıp hazneye patlıcanları yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda 190 °C dereceye getirin ve 10 dakika çalıştırın.
- Patlıcanlar kızarıncaya, Air Pro Cook haznesine yerleştirin.
- Karınlarını bir kaşık yardımıyla açıp, pişirdiğiniz kıyma harcıyla doldurun.
- Bir kasede 1 yemek kaşığı domates püresi, sıcak su ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını karıştırıp patlıcanların üzerine eşit miktarda gezdirin.
- Biberi de 3 parçaya kesip domateslerle birlikte patlıcanların üzerlerine yerleştirin.
- Fırın/Izgara fonksiyonunda 190 °C derece ve 10 dakikaya ayarlayın.
- Sebzelerin üzerleri hafif kızarmaya başlayana kadar pişirin.
- Üzerine maydanoz serpip servis edebilirsiniz.

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
50 dk



Piştirme derecesi
190°C

BAGET HAŞLAMA

- 4 adet tavuk baget
- 1 küçük soğan
- 1 orta boy havuç
- 1 orta boy patates
- 1 kırmızı kapa biber
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- Defne yaprağı
- 1 dal biberiye
- 1/2 Limon
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Kiyılmış maydanoz
- 2 su bardağı kaynar su

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'u Ev Yemeği fonksiyonuna, piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye ve piştirme süresini 50 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Tavuk bagetleri sulu yemek tenceresine koyup 10 dakika boyunca arada çevirerek kızartın.
- Bagetler pişerken soğanları küçük küp, havuçları ince verrev şeklinde, kapa biber ve patatesi de iri küp halinde doğrayın.
- Bagetler kızarınca doğranmış sebzeleri, baharatları, defne yaprağını, biberiyeyi ve limonu piştirme tavasına alın ve yemeğin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin.
- Alüminyum folyo ile tencerenin üzerini sıkıca sarın ve kapağını kapatın.
- Bagetleri Ev Yemeği fonksiyonunda 190 °C derecede 40 dakika boyunca pişirin.

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
55 dk



Piştirme derecesi
190°C

KUŞBAŞI ETLİ GÜVEÇ

- 250 gram dana kuşbaşı
- 1 adet küçük soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet küçük kabak
- 1 adet kapya biber
- 1 yeşil biber
- 1 avuç taze fasulye
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1.5 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

YAPILIŞ

- Ev Yemeği fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye piştirme süresini de 20 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- Bu sırada soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın. Patates, havuç, biberleri kuşbaşı etlerin büyüklüğünde küp şeklinde kesin.
- Etleri 10 dakika boyunca ara ara karıştırarak pişirin.
- Etler kavrulduktan sonra soğan, sarımsak ve domates salçasını ilave edip 10 dakika ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin.
- Piştirme süresi bittiğinde kalan sebzeleri tencereye ilave edip 2 bardak sıcak su ekleyin.
- Tuz ve karabiberi de ekleyip güzelce karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın.
- Air Pro Cook'u tekrar Ev Yemeği fonksiyonunda, piştirme sıcaklığı 190 °C derece, piştirme süresi de 35 dakika olacak şekilde ayarlayın ve çalıştırın.

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
50 dk



Pişirme derecesi
200°C

PATATESLİ TAS KEBABI

- 250 gram dana kuşbaşı
- 1 küçük soğan
- 2 adet orta boy patates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber
- Defne yaprağı

YAPILIŞ

- Kuşbaşı eti sıvı yağ ve tuzla beraber bir kapta 10 dakika dinlendirin.
- Dinlendirdiğiniz etleri Air Pro Cook sulu yemek tenceresine alın ve pişirme haznesine yerleştirip, sıçratmaz kapağını kapatın.
- Air Pro Cook'u Ev Yemeği moduna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 50 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- 10 dakika boyunca eti ara ara karıştırarak soteleyin.
- Bu sırada soğan ve sarımsakları ince ince, patatesleri de küp küp doğrayın.
- Et sotelenince soğan, sarımsak ve salçayı ekleyip 4 dakika daha karıştırın.
- Patatesleri ilave edip 4 dakika daha pişirin ve üzerine 2.5 su bardağı su, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ilave edip alüminyum folyo ile sıkıca kapatın.
- 30 dakika sonra yemeğin patates ve etlerini kontrol edin.
- Gerekliyse 5-10 dakika daha pişirmeye devam edin.

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
58 dk



Piştirme derecesi
190°C



PATLICAN MUSAKKA

- 3 adet orta boy patlıcan
- 100 gr kıyma
- 1 küçük boy soğan
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 bardak hazır domates püresi
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 3/5 bardak kaynar su

YAPILIŞ

- Patlıcanları parmak kalınlığında dilimleyip derin bir kaba alın. 2 çay kaşığı tuzu serpip elinizle iyice karıştırın ve 10 dakika kenarda bekletin.
- Bu sırada ufak doğranmış soğanları 1 kaşık zeytinyağı ile Air Pro Cook sulu yemek tenceresine koyup bir spatulayla iyice karıştırın.
- Kıyma ve karabiberi de ekleyip karıştırdıktan sonra tencereyi piştirme haznesine yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Air Fry fonksiyonunda piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye, piştirme süresini 18 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Kıyma ve soğanı 8 dakika kavurun.
- Ardından kaynar suyun yarısını ilave edip kapağını kapatarak 5 dakika pişirin.
- Domates rendesini ve ezilmiş sarımsağı ilave edip 5 dakika daha karıştırarak pişirin.
- Sürenin sonunda tencereyi hazneden alın. Tuzladığınız patlıcanları sudan geçirip iyice kurulayın.
- Patlıcanları kalan zeytinyağı ile iyice harmanlayın ve Air Pro Cook'un piştirme haznesine koyun.
- Air Fry fonksiyonunu seçip piştirme sıcaklığını 200 °C'ye, piştirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- Sürenin sonunda patlıcanları tencereye alıp karıştırın. Kaynar suyun kalanını ve 1 çay kaşığı tuzu ilave edin.
- Alüminyum folyo ile tencerenin ağzını sıkıca sarın ve kapağını kapatıp piştirme haznesine yerleştirin.
- Air Pro Cook'un Ev Yemeği fonksiyonunu seçip, piştirme sıcaklığını 190 °C dereceye, piştirme süresini 30 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.

Pişirme süresi
30 dkPişirme derecesi
190°C

KABAK KALYE

- 2 adet orta boy kabak
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 1 küçük boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates püresi
- 1 diş sarımsak
- 3 dal dereotu
- 1 dal nane
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 bardak kaynar su

YAPILIŞ

- Air Pro Cook'un Ev Yemeği fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye pişirme süresini de 35 dakikaya ayarlayın.
- Küp küp şekilde doğradığınız soğanları 1 yemek kaşığı zeytinyağını Air Pro Cook'un sulu yemek tenceresine koyup karıştırın.
- Arada birkaç kere karıştırarak soğanları 5 dakika kavurun.
- Domates püresini ekleyip 3 dakika pişirin.
- Doğranmış kabakları ilave edip sosla 3 dakika daha soteleyin. Pirinci ekleyip iyice karıştırın ve 1 bardak kaynar suyu sulu yemek tenceresine ekleyin.
- Sulu yemek tenceresinin üzerini alüminyum folyo ile sıkıca sarıp üzerine tencerenin kapağını kapatın.
- 25. dakikada pişmesini kontrol edip, kabakları ezmeden alt üst ederek karıştırın. Tekrar üzerini alüminyum folyo ile sıkıca sarıp, kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Kabak ve pirinçler piştiği zaman kalan zeytinyağını kabak kalyenin üzerine gezdirip, servis tabağına alın ve ılımaya bırakın.
- İnce kıydiğiniz dereotu ve taze naneyi üzerine serperek servis edin.





SEBZE / MEYVE KURUTMA

Karaca Air Pro Cook'un Sebze/Meyve Kurutma modu sayesinde, mevsiminde aldığınız sebze ve meyvelerinizi sağlıklı bir şekilde kurutarak, uzun süre depolayabilir; taze nane ve kekiklerinizi kurutarak kendi baharatlarınızı hazırlayabilirsiniz.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
6 dk



Piştirme derecesi
60°C

ÇİKOLATA KAPLI KURUTULMUŞ PORTAKAL DİLİMLERİ

- 1 büyük portakal
- 80 gr bitter çikolata

YAPILIŞ

- Portakalı yarım santim kalınlığında dilimleyin ve Air Pro Cook'un haznesine yerleştirin.
- Sebze/ Meyve fonksiyonunda, piştirme sıcaklığını 60 °C dereceye, piştirme süresini de 6 saate ayarlayıp çalıştırın.
- Portakal dilimlerini kurutma süresi boyunca ara ara çevirin.
- Kuru portakal dilimlerin hazır olduğunda ufak bir sos tenceresine az miktarda su koyup kaynatın. Tencerenin bir kap yerleştirin. Kabin tabanının suya değmemesine dikkat edin. Tencerenin altını kapatabilirsiniz.
- Çikolatanın üçte ikisini ufak parçalara bölüp tencerenin üzerindeki kaba koyun. Tahta bir kaşık ya da silikon bir spatulayla çikolatayı karıştırarak eritin.
- Kaptaki çikolata eridiğinde kabı tencerenin üzerinden tezgaha alın. Kalan çikolatayı da ufak parçalara bölüp kaptaki çikolatayla karıştırarak eritin.
- Çikolatanın kıvamı hafif yoğunlaşana kadar karıştırarak soğutun.
- Çikolatanın kıvamı yoğunlaşmaya başladığında portakal dilimlerinin yarısını çikolataya batırıp çıkartın.
- Bütün dilimler kaplandıktan sonra buzdolabına alıp çikolata sertleşene kadar bekletin.



PORTAKAL KURUSU

•1 büyük portakal

YAPILIŞ

- Portakalı iyice yıkadıktan sonra 0,5 cm'lik dilimlere kesin.
- Air Pro Cook haznesine mümkün olduğunca üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Hazneyi yerleştirin ve çalıştırın.
- Kuruyan portakal dilimlerini hava almayan bir kapta saklayın.

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
6 dk



Piştirme derecesi
60°C

KURUTULMUŞ İNCİR KURUSU

•10 adet incir

YAPILIŞ

- İncirleri iyice yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine mümkün olduğunca üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Hazneyi yerleştirin ve çalıştırın.
- İncirlerin yönünü bir defa ters çevirip sonra tekrardan aynı yöne getirin.
- Kuruyan incirleri hava almayan bir kaptaki saklayın.
- İsteğe bağlı olarak, kurutma işleminin ardından dışarıda güneş ve rüzgar alan bir ortamda bir miktar daha kurutma yapabilirsiniz.



KURUTULMUŞ ELMA DİLİMLERİ

•1 büyük elma

YAPILIŞ

- Elmayı güzelce yıkayıp soyun.
- İnce ince dilimleyin.
- Air Pro Cook haznesine dilimleri yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Süreyi 6 saate, ısıyı da 60 °C dereceye ayarlayıp makineyi çalıştırın.
- Programda kurutmaya devam edin.

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
6 dk



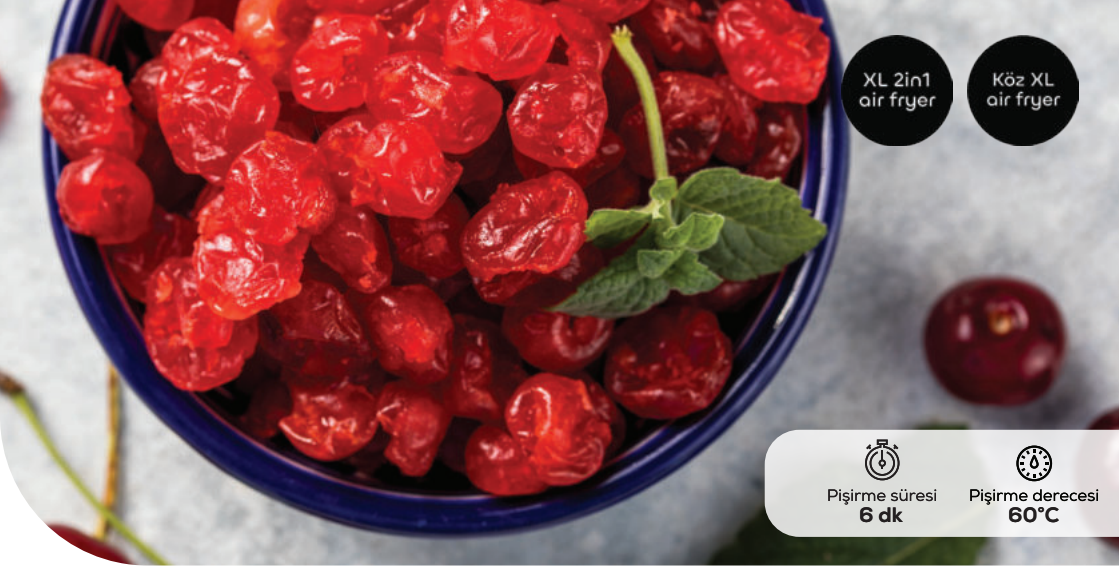
Piştirme derecesi
60°C

KURUTULMUŞ YABAN MERSİNİ

- Yarım kilo yaban mersini

YAPILIŞ

- Yaban mersinlerini iyice yıkadıktan sonra Air Pro Cook haznesine dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Hazneyi yerleştirip, çalıştırın.
- Kuruyan yaban mersinlerini hava almayan bir kaptaki saklayın.



VİŞNE KURUSU

- Yarım kilo vişne

YAPILIŞ

- Vişneleri yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma fonksiyonuna, sıcaklığı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Kuruyan vişneleri buzdolabında saklayın.

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
6 dk



Piştirme derecesi
60°C

KİRAZ KURUSU

- Yarım kilo kiraz

YAPILIŞ

- Kirazları saplarından arındırın ve yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma fonksiyonuna, sıcaklığı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Kuruyan kirazları buzdolabında saklayın.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer



Piştirme süresi
6 dk



Piştirme derecesi
60°C

ÜZÜM KURUSU

- Yarım kilo üzüm

YAPILIŞ

- Üzümleri yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma fonksiyonuna, sıcaklığı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Kuruyan üzümleri buzdolabında saklayın.

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
6 dk



Pişirme derecesi
60°C

DUT KURUSU

- Yarım kilo dut

YAPILIŞ

- Dutları yıkayın ve Air Pro Cook haznesine üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Hazneyi yerleştirin ve çalıştırın.
- Kuruyan dutları buzdolabında saklayın.



KURUTULMUŞ ERİK

- Yarım kilo erik

YAPILIŞ

- Erikleri güzelce yıkayın.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Isıyı 60 °C dereceye ve kurutma süresini 6 saate ayarlayıp makineyi çalıştırın.
- Sürenin sonunda yumuşak kalanlar varsa, onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
6 dk



Piştirme derecesi
60°C



KURUTULMUŞ ARMUT DİLİMLERİ

•1 büyük armut

YAPILIŞ

- Armutları güzelce yıkayın ve soyun.
- İnce ince dilimleyin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Isıyı 60 °C dereceye, kurutma süresini de 6 saate ayarlayıp makineyi çalıştırın.
- Sürenin sonunda yumuşak kalanlar varsa,onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer



Piştirme süresi
6 dk



Piştirme derecesi
60°C

KURUTULMUŞ PANCAR DİLİMLER

- 1 orta boy pancar
- 1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ

- Pancarı güzelce yıkayıp soyun.
- Mandolinle ince ince dilimleyin.
- Dilimleri bir tepsiye dizip üzerlerine tuz serpin ve 15 dakika bekletin.
- Air Pro Cook haznesine dilimleri yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Isıyı 60 °C dereceye, kurutma süresini de 6 saate ayarlayıp makineyi çalıştırın.
- Ara ara pancarları bir maşa yardımıyla çevirip karıştırın.
- Sürenin sonunda yumuşak kalanlar varsa, iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Piştirme süresi
6 dk



Piştirme derecesi
60°C

BİBER KURUSU

- Yarım kilo dolmalık biber

YAPILIŞ

- Dolmalık biberlerin içi güzelce temizleyin ve yıkayın.
- Air Pro Cook haznesine üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma fonksiyonuna, sıcaklığı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Kuruyan dolmalık biberleri buzdolabında saklayın.



KURUTULMUŞ PATLICAN DİLİMLERİ

- 1 orta boy patlıcan
- 1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ

- Patlıcanı güzelce yıkayıp soyun.
- Mandolinle ince ince dilimleyin.
- Dilimleri bir tepsiye dizip üzerlerine tuz serpin ve 15 dakika bekletin.
- Air Pro Cook haznesine dilimleri yerleştirin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- Süreyi 6 saate, ısıyı da 60 °C dereceye ayarlayıp makineyi çalıştırın.
- Ara ara patlıcanları bir maşa yardımıyla çevirip karıştırın.
- Sürenin sonunda yumuşak kalanlar varsa, onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.
- Kuruttuğunuz patlıcanları saklamak için, buzdolabı poşetine bir çay kaşığı karbonat ekleyin.

Köz XL
air fryer

XL 2in1
air fryer



Pişirme süresi
6 dk



Pişirme derecesi
60°C

KURUTULMUŞ BAMYA KURUSU

- Yarım kilo bamya

YAPILIŞ

- Bamyaları iyice yıkayıp, temizledikten sonra Air Pro Cook haznesine dizin.
- Air Pro Cook'u Sebze/ Meyve Kurutma programına, ısıyı 60 °C dereceye ve kurutma süresini de 6 saate ayarlayın.
- Haznesine yerleştirin ve çalıştırın.
- Kuruyan bamyaları hava almayan bir kaptaki saklayın.





YOĞURT HAZIRLAMA

Karaca Air Pro Cook sizi, tam kıvamında
hazırladığı ev yoğurdu ile
tanıştırmaya hazır!
Yoğurt Hazırlama özelliğiyle ortalama 8 saat
içinde anne yoğurdu tadında yoğurt
mayalayabilirsiniz.

XL 2in1
air fryer

Köz XL
air fryer



YOĞURT

- 1 litre günlük süt
- 1 paket hazır yoğurt mayası

YAPILIŞ

- Sütü önce kaynama noktasına gelene kadar, ara ara karıştırarak ısıtın. 2-3 dakika kaynatıp altını kapatın.
- Sütü Air Pro Cook sulu yemek tenceresine alıp arada karıştırın.
- Sıcaklığı 40 °C derecenin altına inince yoğurt mayasını ekleyin ve iyice karıştırın. Eğer termometreniz yoksa sütün sıcaklığını parmağınızla kontrol edebilirsiniz.
- Süt parmağınızı yakmayacak sıcaklığa geldiğinde mayayı ekleyebilirsiniz.
- Air Pro Cook'u Yoğurt Hazırlama fonksiyonunun otomatik programında 45 °C derece 8 saate ayarlayıp çalıştırın.
- Isınınca sulu yemek tenceresini hazneye yerleştirip mayalanmaya bırakın.
- Mayalanma süresi tamamlanan yoğurdu tüketmeden önce buzdolabında en az birkaç saat bekletin.

karaca®
air pro
cook
air fryer



Air Pro Cook Tarif Kütüphanesi ile lezzetleri keşfet, tarifini paylaş!

Tarif videonu çek, Instagram Reels'a yükle,
herkesle paylaş!



QR'ı okut,
Tarif
Kütüphanesi'ni
Keşfet!



 karaca.com

PAYLAŞACAĞIMIZ ÇOK ŞEY VAR


karaca®


karaca®

