

CONVENIENT SERIES DELUXE



Денсаулыққа пайдалы және дәмді ас дайындаңыз

КК



CONVENIENTSERIESDELUXE бұмен пісіретін құрылғысы арқылы жеңіл тағамдардан десерттерге дейін, отбасыға арналған керемет рецептілерді таба аласыз.

СЕГІЗ АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ бірін қолдана отырып немесе +/- сенсорлық тақтасы арқылы уақытты өзіңіз орната отырып, бір уақытта үш тағамға дейін пісіріңіз.



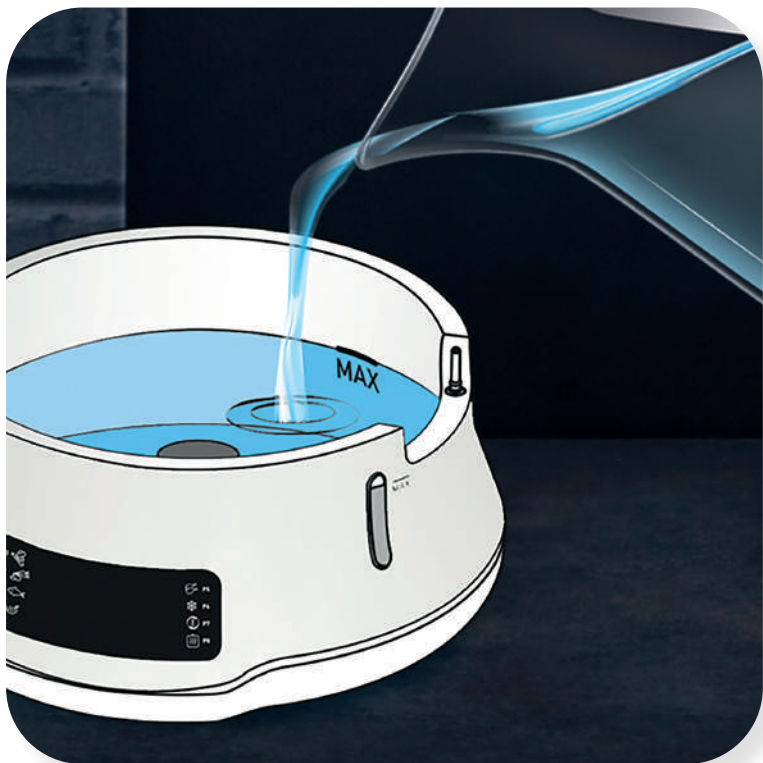
ҚАРАПАЙЫМ ЖӘНЕ ИНТУИТИВТІ БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



8 АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- | | | | |
|---|---|--|---|
| 
Көкөністерді жылдам пісіру | 
Көкөністерді ұзақ пісіру | 
Балық | 
үріш
Дәнді Бұршақты |
| 
Ақ ет | 
Еріту | 
Қайта қыздыру | 
Жылы ұстау |

БІРНЕШЕ КЕҢЕС



Құтыға суды
максималды деңгейге
дейін құйыңыз.



Құтыларды дұрыс ретпен қойыңыз:
астыңғы жағында 1-құты, ортасында
2-құты, жоғарғы жағында 3-құты.
Пісіру уақыттары әр түрлі тамақ үшін: ең ұзақ
пісетін тамақты ең астыңғы себетке салыңыз.

Пісіру кезінде аз пісіру уақытын
қажет ететін тағамдары бар құтыны
қоса аласыз.



«Режим» сенсорлық тақтасынан 8
автоматты бағдарламаның біреуін
таңдаңыз немесе +/- сенсорлық тақтасы
арқылы уақытты қолмен таңдаңыз.

Пісіру уақытын +/- сенсорлық
тақтасы арқылы реттеуге болады.
немесе «Бастау/Тоқтату»
түймесін қысқа басу арқылы
пісіруді кідіртіңіз.



Таймер аяқталғаннан кейін пісіру
автоматты түрде тоқтайды.

КЕҢЕСТЕР

Пісіру уақыттары шамамен берілген және тамақтың көлеміне, тамақтың арасындағы қашықтыққа, тамақтың мөлшеріне және жеке қажеттіліктерге байланысты өзгеше болады.



Пісіру кезінде себеттер мен қақпақты пеш қолғабымен ұстаңыз.

Рецепті бойынша ас **үлдірін пайдалану** қажет болса, әрдайым қысқа толқынды пеш үшін жарамды әмбебап үлдірді пайдаланыңыз.



Оңтайлы нәтиже алу үшін өлшемдері шамамен бірдей тамақты пайдаланыңыз, сонда олар бір уақытта піседі.

Мұздатылған көкөністерді жібітпей, бірден бумен пісіруге болады. Бумен пісірмей тұрып барлық ұлуды, құс еті мен етті толық еріту керек.



МАЗМҰНЫ

ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР



Сәбіз және ботташық сорпасы

Пияз сорпасы

Брокколи сорпасы

Черри қызанағы пудингі

Парма ветчины қосылған қояншөп және жартылай қайнатылған жұмыртқа

Бөрікгүл, бұрыш және самырсын жаңғағы салаты

Қызанақ қосылған көкөніс таяқшалары салаты

Салат қосылған маринадталған тунец

НЕГІЗГІ ТАҒАМ



Саумалдық қосылған нәлім филесі

Көкөністер мен ұнтақ жарма қосылған ақсерке стейкі

Зәйтүн тапенадасы қосылған камбала филесі

Асшаян кәуабі

Ботташық еzbесі бар айдар балық

Табуласы бар қызыл басқын балығы

Лимон қосылған балықтан жасалған тефтели

Маринадталған теңіз табан балығы

«Кордон блю» стиліндегі күркетауық орамасы (ветчина мен ірімшік қосылған)

Турама салынған құс еті мен қояншөп

Бұзау етінен орама

Цитрус соусы бар құс еті

Мусакамен Ливан шелпектері

Қой етінен жасалған таджин

Дәмдеуіштері бар тауық роллдары

Турама салынған цуккини

Ақсерке және саумалдық қосылған жұмыртқа пудингі

«Көтерілген» испан омлеті

ГАРНИРЛЕР



Асқабақ еzbесі

Тәтті картоп пен сәбіз еzbесі

Көкөніс қоспалары

ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

Шоколадты лава торттары

Көкжидек қосылған маффиндер

Лимон және көкнәр қосылған шағын торттар

Шоколадты кремдер

Шпекуляциус чизкейки



Алма мен алмұрт компоты

Банан еzbесі

Алмұрттан жасалған шоколад және пралине

Ваниль мен маскарпон кремі қосылған шабдалы

Дәмдеуіштер қосылған қайнатылған ананас

Ботқа



Жас балаларға арналған рецепт
(педиатрдың ұсыныстарына сәйкес)

ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

СӘБІЗ ЖӘНЕ БОТТАШЫҚ СОРПАСЫ



1 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 1 ботташық (шамамен 100–150 г)
- 1 сәбіз (шамамен 100–150 г)
- 1–2 шай қасық өсімдік майы



СӘБІЗ ЖӘНЕ БОТТАШЫҚ СОРПАСЫ

қадам 1

Ботташық пен сәбізді жуып, аршыңыз.

қадам 2

Ботташықты шаршы етіп кесіңіз, өзегін алыңыз (ол көбінесе қатты болуы мүмкін), содан кейін оны жұқа тілім етіп кесіңіз. Сәбізді де тілімдерге кесіңіз.

қадам 3

Көкөністерді құтыға салыңыз.

қадам 4

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және Р1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.

қадам 5

Бағдарлама аяқталғаннан кейін оны басқа контейнерге салып, өсімдік майын қосып, жақсылап араластырыңыз.



Аз мөлшердегі зире осы сорпамен жақсы үйлеседі. Қою болуы үшін аз мөлшерде картоп қосуға болады.

Бұл рецептінi ересектер үшiн санын 3-ке көбейту және пісіру уақытын 30 минутқа дейін арттыру арқылы оңтайлауға болады.

ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

ПИЯЗ СОРПАСЫ



1 адам

Дайындық уақыты 10 тіп.

Пісіру уақыты 15 тіп.

- 1 үлкен пияз
- 1 жебіршөп бұтағы
- (міндетті емес) ■ 1–2 шай қасық кілегей



ПИЯЗ СОРПАСЫ

Қадам 1

Пияздың тамырлары мен қара-жасыл ұшты кесіңіз. Порей пиязы төртке бөліп, мұқият жуған соғ оны кішкене бөліктерге кесіңіз. Туралған пияз мен жебіршөп бұтағын құрылғы құтысына салыңыз.

Қадам 2

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және Р1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Бағдарлама аяқталғаннан кейін жебіршөпті алып тастаңыз, басқа контейнерге салыңыз, кілегей қосып, жақсылап араластырыңыз.



Сондай-ақ 50 г жуылған және аршылған картопты кішкене текшелерге кесілген порей пиязымен бірге салуға болады.

Бұл рецептіні ересектер үшін санын 3-ке көбейту және пісіру уақытын 30 минутқа дейін арттыру арқылы оңтайлауға болады.

ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

БРОККОЛИ СОРПАСЫ



4 адам

Дайындық уақыты 10 тіп.

Пісіру уақыты 20 тіп.

- 1 үлкен брокколи ■ 1 пияз
- 1 ас қасық зәйтүн майы
- 100 мл кілегей
- 500 мл жылы тауық сорпасы
- тұз және бұрыш



БРОККОЛИ СОРПАСЫ

Қадам 1

Брокколиді гүлшоғырларға бөліп, пиязды ұсақтап тураңыз. Оларды құрылғы құтысына салыңыз. Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 20 минутқа орнатып, Р2 пісіру бағдарламасын қосыңыз.

Қадам 2

Бағдарламаның соңында тауық сорпасын дайындаңыз, содан кейін пісірілген көкөністерді блендерге немесе үлкен құтыға салыңыз.

Қадам 3

Кілегеймен бірге аздап зәйтүн майын қосыңыз. Содан кейін тұз бен бұрыш қосып, араластыра бастаңыз. Дайындалған тауық сорпасын біртекті консистенцияға жеткенше аздап құйыңыз.

Қадам 4

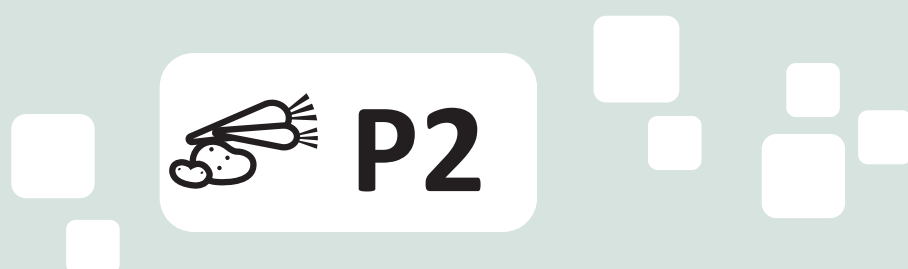
Сорпаны жылытып, төрт ыдысқа бөліңіз.



Кілегейдің орнына 100 г жұмсақ көк ірімшіктің қосу арқылы осы рецептiнiң басқа нұсқасын жасаңыз. Көк ірімшіктің жұқа тілімдері бар сорпаны үстелге қойыңыз және туралған жаңғақтар себіңіз.

ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

БӨЛІНГЕН ҚАЛЫПТАРДАҒЫ ШИЕ ҚЫЗАНАҚТАРЫ МЕН ЕШКІ ІРІМШІГІ



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 25 min.

- 200 г черри қызанағы
- 100 мл қос крем
- 2 жұмыртқа
- 40 г ешкі ірімшігі
- 12 райхан жапырақтары
- тұз және бұрыш



БӨЛІНГЕН ҚАЛЫПТАРДАҒЫ ШИЕ ҚЫЗАНАҚТАРЫ МЕН ЕШКІ ІРІМШІГІ

Қадам 1

Кремді жұмыртқа мен ұсақталған ешкі ірімшігімен араластырыңыз. Майдалап туралған райхан жапырақтарын, тұз бен бұрыш қосып, төрт қалыпқа бөліңіз. Черри қызанақтарын қосыңыз.

Қадам 2

Қалыптарды құрылғының екі құтысына және пісіруге арналған қағазбен жауып, шеттері ішке бүктеңіз.

Қадам 3

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 25 минутқа орнатып, P2 пісіру бағдарламасын қосыңыз.



Бұл кішкентай дәмді қалыптарды жасыл салатпен жылы немесе салқын күйінде ұсыныңыз.

ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

ПАРМА ВЕТЧИНАСЫ ҚОСЫЛҒАН ҚОЯНШӨП ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙ ҚАЙНАТЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА



P1

4 адам

Дайындық уақыты 5 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 16 жұқа жасыл спаржа сабақтары
- 4 жұмыртқа
- 4 тілім Парма ветчинасы
- 80 г Пармезан үгіндісі
- 2 ас қасық зәйтүн майы
- тұз және бұрыш



ПАРМА ВЕТЧИНАСЫ ҚОСЫЛҒАН ҚОЯНШӨП ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙ ҚАЙНАТЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА

Қадам 1

Қояншөпті жуып, ұштарын кесіңіз. Оны 1-құтыға салыңыз, зәйтүн майын себіңіз де, тұз бен бұрышпен дәмдеңіз.

Қадам 2

Жұмыртқаны (тұтас) 2-құтыға салыңыз.

Қадам 3

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 12 минутқа орнатып, Р1 пісіру бағдарламасын қосыңыз.

Қадам 4

Бағдарлама аяқталғаннан кейін, жұмыртқасы бар 2-құтыны алыңыз, содан кейін уақытты белгілеу үшін сенсорлық тақтаны пайдаланып, 1-ші құтыдағы қояншөпті тағы 8 минут пісіріңіз.

Қадам 5

Үстелге әкелер алдында қояншөпті төрт тәрелкеге бір тілім ветчинамен бірге салыңыз. Жұмыртқаларды аршып, оларды жартыға бөліп, әр бөліктің үстіне қойыңыз. Пармезан үгіндісін себіңіз және бұрыш қосыңыз.



ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

ЫСТАЛҒАН АҚСЕРКЕ, БӨРІКГҮЛ ӨЗЕГІ,
ҚЫЗЫЛ БҰРЫШ ЖӘНЕ САМЫРСЫН ЖАҢҒАҒЫ САЛАТЫ



P1

4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 8 шикі балғын бөрікгүл өзегі ■ 1 қызыл бұрыш
- 4 түйір сарымсақ / 1 ас қасық зәйтүн майы
- 1 шай қасық аскөк ■ 70 г ысталған ақсерке
- 1 шай қасық қыша ■ 40 г самырсын жаңғағы
- жебіршөп ■ тұз және бұрыш



ЫСТАЛҒАН АҚСЕРКЕ, БӨРІКГҮЛ ӨЗЕГІ, ҚЫЗЫЛ БҰРЫШ ЖӘНЕ САМЫРСЫН ЖАҢҒАҒЫ САЛАТЫ

Қадам 1

Бөрікгүл өзектерін жартысынан кесіп, қызыл бұрышты қалың жолақтарға кесіңіз. Сарымсақты ұсақтап тураңыз.

Қадам 2

Бөрікгүл мен қызыл бұрышты құрылғы құтысына салыңыз. Үстіне сарымсақ пен жебіршөп қосыңыз.

Қадам 3

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және P1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.

Қадам 4

Осы кезде ысталған ақсеркені тілімдеп кесіңіз. Май, қыша және самырсын жаңғақтарын араластыру арқылы тұздық дайындаңыз. Дәмдеуіштер қосыңыз.

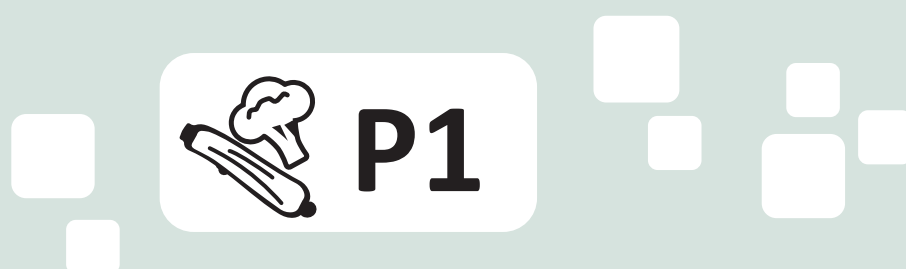
Қадам 5

Пісірілген көкөністерді сәл суытыңыз. Содан кейін көкөністерге тұздық құйып, араластырыңыз. Дәмін көріңіз. Аскөк пен ысталған ақсеркені қосыңыз. Дастарханға қойыңыз.



ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

ҚЫЗАНАҚ ҚОСЫЛҒАН КӨКӨНІС ТАЯҚШАЛАРЫ САЛАТЫ



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 1 сәбіз ■ 2 цуккини ■ 2 порей пиязының ақ бөлігі
- 1 қызыл бұрыш ■ 1 сары бұрыш ■ 100 г қызанақ
- томаты ■ 1 ас қасық зәйтүн майы ■ 1 ас қасық
- самырсын жаңғақтары ■ тұз және бұрыш



ҚЫЗАНАҚ ҚОСЫЛҒАН КӨКӨНІС ТАЯҚШАЛАРЫ САЛАТЫ

Қадам 1

Барлық көкөністерді жолақтарға жұқа таяқшаларға кесіңіз. Көкөністерді екі құтының біріне салыңыз.

Қадам 2

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 20 минутқа орнатып, Р1 пісіру бағдарламасын қосыңыз.

Қадам 3

Көкөністерді суытып, салат ыдысына салыңыз. Қызанақ томатын, зәйтүн майын, тұз бен бұрышты бірге араластырыңыз, содан кейін салаттың үстіне құйып, самырсын жаңғақтарын себіңіз.



Аздап майсыз ветчина мен черри қызанақтарын қосуға да болады.

ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

ҮГІТІЛГЕН ПАРМЕЗАН МЕН РАЙХАН ҚОСЫЛҒАН БАЛҒЫН ТУНЕЦ САЛАТЫ



P3

4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 280 г балғын тунец
- 1 лайм
- 2 ас қасық райхан
- 4 ас қасық майдалап туралған пармезан
- 5 кептірілген қызанақ
- 4 ас қасық зәйтүн майы
- 1 ас қасық бальзам сірке суы
- 280 г аралас салат жапырақтары
- тұз және бұрыш



ҮГІТІЛГЕН ПАРМЕЗАН МЕН РАЙХАН ҚОСЫЛҒАН БАЛҒЫН ТУНЕЦ САЛАТЫ

Қадам 1

Тунецті 4 см текше етіп кесіңіз. Тунец текшелерін 1 ас қасық май, аздап үгітілген лайм қабығы және 1 шай қасық лайм шырынымен маринадтаңыз. Тұз және бұрыш қосыңыз.

Қадам 2

Оны күріш құтысына немесе ыстыққа төзімді контейнерге салыңыз. Оны микротолқынды пештерде қолдануға болатын жабысқақ пленкамен жауып, құрылғының құтысына салыңыз.

Қадам 3

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 15 минутқа орнатып, РЗ пісіру бағдарламасын қосыңыз.

Қадам 4

Осы кезде райханды ұсақтап, кептірілген қызанақты кішкене бөліктерге кесіңіз. Үгітілген пармезан, райхан, қызанақ, қалған май және сірке суын араластырыңыз.

Қадам 5

Піскеннен кейін салат жапырақтарын пармезан қоспасымен дәмдеңіз де, аз мөлшерін тәрелкенің ортасына салыңыз. Содан кейін салаттың айналасына тунец текшелерін қойып, қалған дәмқосарды салыңыз.



НЕГІЗГІ ТАҒАМ

САУМАЛДЫҚ ҚОСЫЛҒАН НӘЛІМ ФИЛЕСІ



1 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 10–20 г нәлім (мөлшерді баланың жасына байланысты таңдаңыз)
- 200 г туралған мұздатылған саумалдық
- 1 шай қасық майлы ірімшік
- 1 шай қасық өсімдік майы



САУМАЛДЫҚ ҚОСЫЛҒАН НӘЛІМ ФИЛЕСІ

Қадам 1

Мұздатылған саумалдықты 1 ыдысқа салыңыз.

Қадам 2

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және P1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Нәлім филесін төрттен кесіңіз, оның сүйектері жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Балық кесектерін құрылғының 2-құтысына салыңыз.

Қадам 4

P1 көкөніс бағдарламасы аяқталғаннан кейін қақпақты абайлап алыңыз. 2-құтыны 1-құтының үстіне қойып, қақпақты орнына қойыңыз. Су деңгейін тексеріп, қажет болған жағдайда сыртқы толтыру қорабын пайдаланып қосыңыз. Пісіру уақытын + сенсорлық тақтасы арқылы тағы 5 минутқа орнатыңыз.



САУМАЛДЫҚ ҚОСЫЛҒАН НӘЛІМ ФИЛЕСІ

Қадам 5

Бағдарлама аяқталғаннан кейін, саумалдықтың суын шығарып, оған жаңа майлы ірімшік қосып, жақсылап араластырмас бұрын оны басқа контейнерге салыңыз.

Қадам 6

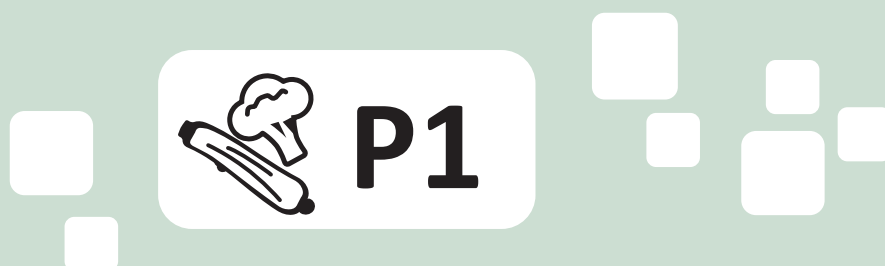
Балаңыздың үйренгеніне байланысты, тазартылған немесе бөлінген балық кесектерін қосып, картоп езбесінің үстіне қойыңыз.



Бұл рецептiнiң мөлшерiн өзгерту арқылы ересектерге де дайындауға болады. 550 г балық филесі үшін пісіру уақытын 20 минутқа дейін арттырыңыз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

КӨКӨНІСТЕР МЕН КУСКУС ҚОСЫЛҒАН АҚСЕРКЕ СТЕЙКІ



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 30 min.

- Терісі бар 4 кішкентай ақсерке стейктері (560 г)
- 2 үлкен сәбіз (250 г) ■ 1 цуккини (250 г)
- 150 г кускус ■ 2 ас қасық сүйікті дәмдеуіш қоспаңыз (Мексика, провансаль шөптері, карри және т. б.) ■ 4 ас қасық жартылай майлы кілегей ■ тұз



КӨКӨНІСТЕР МЕН КУСКУС ҚОСЫЛҒАН АҚСЕРКЕ СТЕЙКІ

Қадам 1

Көкөністерді өте жұқа тілімге көкөністің қабығын ашқыш немесе турағышпен тураңыз. Оларды құрылғының 1-құтысына салыңыз.

Қадам 2

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және Р1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Осы кезде ақсерке стейктерін 2-құтыға салыңыз. 1 ас қасық дәмдеуіштер мен бір шымшым тұз қосылған жартылай майлы кілегейді араластырыңыз, содан кейін стейктердің үстіне салыңыз.

Қадам 4

Кускусты күріш құтысына құйыңыз. 200 мл суық су, қалған дәмдеуіштер мен 1 шай қасық тұз қосыңыз. Оны бірге араластырып, содан кейін жоғарғы жағын тегістеңіз. Күріш құтысын 3-құты орнына салыңыз.



КӨКӨНІСТЕР МЕН КУСКУС ҚОСЫЛҒАН АҚСЕРКЕ СТЕЙКІ

Қадам 5

P1 көкөніс бағдарламасы аяқталғаннан кейін қақпақты абайлап алыңыз. 2 және 3-құтыларды 1-құтының үстіне қойып, қақпақты орнына қойыңыз.

Қадам 6

Су деңгейін тексеріп, қажет болған жағдайда сыртқы толтыру қорабын пайдаланып қосыңыз. Содан кейін P1 дайындау бағдарламасын 15 минутқа қойып, бастаңыз.

Қадам 7

Бағдарлама аяқталғаннан кейін кускус пен көкөністерді ыдыста мұқият араластырыңыз. Қаласаңыз, аздап майлы ірімшік қосып, ақсерке стейктерімен бірге үстелге қойыңыз.



Дүкендерде қолжетімді көптеген дәмдеуіш қоспаларының бірін қолданып көріңіз. Сондай-ақ, өз қоспаңызды жасауға және жаңа шөптерді де пайдалануға болады. Бұл рецептінi жеңілдету үшін қуырылған көкөністердің дайын пакетін қолданыңыз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ЗӘЙТҮН ТАПЕНАДАСЫ ҚОСЫЛҒАН КАМБАЛА ФИЛЕСІ



P1



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 10 min.

- 16 кішкене камбала филесі (300 г)
- 400 г цуккини ■ 4 тілім қуырылған қара бидай наны ■ 2 ас қасық қара немесе жасыл зәйтүн тапенадасы ■ 2 ас қасық туралған райхан
- 2 ас қасық зәйтүн майы ■ 16 коктейль таяқшасы ■ тұз және бұрыш



ЗЭЙТҮН ТАПЕНАДАСЫ ҚОСЫЛҒАН КАМБАЛА ФИЛЕСІ

Қадам 1

Камбала филесіне тапенаданы жайыңыз. Оларды орап, әрқайсысын коктейль таяқшасымен немесе тіс щеткасымен бекітіңіз. Оларды күріш құтысына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 10 минутқа орнатып, P1 әзірлеу бағдарламасын бастаңыз.

Қадам 3

Сол кезде сквош спагеттиін көкөністің қабығын ашқыш, турағыш немесе спираль жасағышпен дайындаңыз. Спагеттиді зәйтүн майымен, майдалап туралған райханмен, тұзбен және бұрышпен араластырыңыз.

Қадам 4

Дәмді спагеттидің үстіне салмас бұрын тосттарға сарымсақты үйкелеп жағып шығыңыз. Балық филесінен коктейль таяқшаларын алып тастап, оларды тосттардың үстіне қойыңыз.



НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ТАЯҚШАДАҒЫ АҚ ҮРМЕБҰРШАҚ ПЕН АСШАЯНДАР



P1



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- Қайнатылған үлкен қабығы бар 12 асшаян
- қуырылған фермалық (міндетті емес) нанның 4 қалың тілімі
- 300 г қайнатылған ақ үрмебұршақ
- 1 пияз ■ 1 йогурт ■ 50 мл зәйтүн немесе жаңғақ майы ■ тұз және бұрыш



ТАЯҚШАДАҒЫ АҚ ҮРМЕБҰРШАҚ ПЕН АСШАЯНДАР

Қадам 1

Пиязды ұсақтап тураңыз. Құрылғы құтысына бұршақ пен пияз салыңыз.

Қадам 2

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және Р1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Асшаяндарды аршып, әр ағаш таяқшаға үшеуін кигізіңіз.

Қадам 4

Піскеннен кейін үрмебұршақтарды басқа контейнерге салып, біркелкі консистенцияға дейін йогуртпен араластырыңыз. Қажет болса, дәмдеуіштер қосыңыз.

Қадам 5

Бұршақ қоспасын тостқа жайып, үстіне асшаяндарды салыңыз. Аздап зәйтүн майын себіңіз.

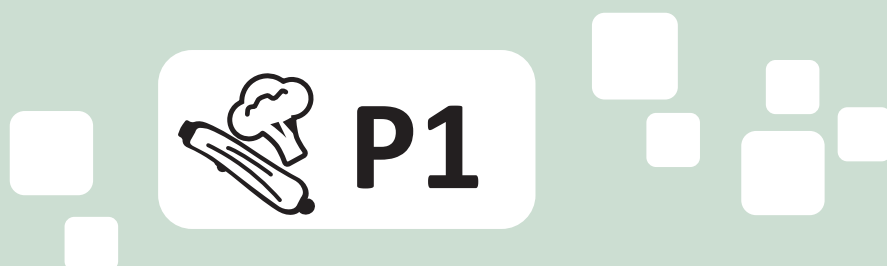


Егер асшаяндар пісірілмеген немесе мұздатылмаған болса, оларды құрылғыда дайындауға болады (мұздатылған асшаяндар үшін Р3 бағдарламасын 20 минутқа орнатңыз).

Егер нанды қаламасаңыз, бұршақ қоспасы бар асшаян кәуабін тұздық ретінде ұсыныңыз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

БОТТАШЫҚ ЕЗБЕСІ БАР АЙДАР БАЛЫҚ



P1

4 адам

Дайындық уақыты 5 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 400 г ботташық
- 12 сапалы айдар балық
- 10 г май
- тұз және бұрыш



БОТТАШЫҚ ЕЗБЕСІ БАР АЙДАР БАЛЫҚ

Қадам 1

Ботташықты аршып, текше етіп кесіңіз.

Қадам 2

Кесілген ботташық пен айдар балықты күріш құтысына салыңыз.

Қадам 3

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және Р1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.

Қадам 4

Піскеннен кейін ботташықты шанышқымен езіңіз, май қосып, тұз бен бұрыш қосыңыз.



Бұл ботташық езбесі үшін манго мен маракуядан дәмді тұздық дайындауыңызға болады. Ол үшін маракуя жемісінің жұмсағын 1 ас қасық зәйтүн майы және 1 мангомен араластырыңыз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ТАБУЛАСЫ БАР ҚЫЗЫЛ БАСҚЫН БАЛЫҒЫ



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 10 min.

- 150 г кускус
- 4 қызыл басқын филесі
- 2 қызанақ
- 1 қызыл бұрыш
- 1 жасыл бұрыш
- 1 лимон шырыны
- тұз және бұрыш



ТАБУЛАСЫ БАР ҚЫЗЫЛ БАСҚЫН БАЛЫҒЫ

Қадам 1

Қызанақты текшелеп, ал бұрышты кішкене текше етіп кесіңіз. Қызанақпен бұрыш пен лимон шырынын араластырыңыз.

Қадам 2

Бұл қоспаны құрылғының 1-құтысына немесе пісіру қағазымен жабылған ыстыққа төзімді контейнерге салыңыз.

Қадам 3

Кускусты күріш құтысына құйыңыз. 200 мл суық су қосыңыз, араластырыңыз және күріш құтысын құрылғысының 2-орнына салыңыз.

Қадам 4

Қызыл басқын филесін тұз, бұрыш қосып, 3-құтыға салыңыз.

Қадам 5

Су ыдысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 10 минут пісіріңіз.



ТАБУЛАСЫ БАР ҚЫЗЫЛ БАСҚЫН БАЛЫҒЫ

Қадам 6

Кускус, қызанақ және бұрышты салат ыдысында араластырыңыз. Табуланы тәрелкенің ортасына қойыңыз, үстіне қызыл басқын филесін салыңыз.



Сондай-ақ, қызыл басқын филесіне тұздық жасауға болады: Балық піскен ыдыстағы сұйықтықты табаға құйыңыз. 100 мл ақ шарап қосып, жылуды азайтыңыз. Содан кейін 200 мл кілегей, туралған балғын жалбыздың 1 бұтағы және райхан жапырақтарын қосыңыз. Барлығын бірге араластырып, дәмін көріңіз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ЛИМОН ҚОСЫЛҒАН БАЛЫҚТАН ЖАСАЛҒАН ТЕФТЕЛИ



P3

4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 600 г ақ балық филесі ■ 100 г кесілген нан
- 2 түйір сарымсақ ■ 1 жұмыртқа
- 1 консервіленген тұздалған лимон
- 2 кішкене кориандр ■ 150 г йогурт
- 1 шай қасық харисса
- зәйтүн майы ■ тұз ■ бұрыш



ЛИМОН ҚОСЫЛҒАН БАЛЫҚТАН ЖАСАЛҒАН ТЕФТЕЛИ

Қадам 1

Блендерде немесе басқа қолайлы контейнерде туралған балықты нанмен, консервіленген лимон үгіндісі, сарымсақ, кориандрдың бір түйірі, жұмыртқа және кішкене бұрышпен біркелкі болғанша араластырыңыз. Одан 16 тефтели жасаңыз.

Қадам 2

Оларды құрылғы құтысына салыңыз.

Қадам 3

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырып, Р3 пісіруді 20 минутқа бастаңыз.

Қадам 4

Йогуртты туралған кориандрдың қалған бөлігі, хариссамен, 1 ас қасық зәйтүн майымен араластырып, бір шымшым тұз салыңыз. Осы тұздықты балық тефтелиімен бірге ұсыныңыз.



Лимон тілімі және күрішпен бірге беріңіз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

МАРИНАДТАЛҒАН ТЕҢІЗ ТАБАН БАЛЫҒЫ



P3

4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 30 min.

- 2 тазартылған және бөлінген теңіз табан балығы (әрқайсысы 500 г)
- 2 лемонграсс сабағы
- 1 майдалап туралған жасыл пияз
- 1 цуккини
- 200 г брокколи
- 3,5 ас қасық соя тұздығы
- 2 ас қасық май



МАРИНАДТАЛҒАН ТЕҢІЗ ТАБАН БАЛЫҒЫ

Қадам 1

Цуккиниді тілімдерге, ал брокколиді бөлек-бөлек кесіп, оларды 1 құрылғының 1-құтысына салыңыз. 2 ас қасық соя тұздығын құйыңыз.

Қадам 2

Лемонграссстың сыртқы қабатын тазалаңыз және тастаңыз. Содан кейін қалған бөлігін туралған жасыл пиязбен бірге тураңыз. Оны 1,5 ас қасық соя тұздығы және маймен араластырыңыз.

Қадам 3

Теңіз табан балығы екі жағынан 3 үлкен тесік жасаңыз, оны сүйек бойымен кесіңіз. Лемонграсс қоспасын кесектердің арасына бөліп, кесектерді 2-құтыға салыңыз.

Қадам 4

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырып, РЗ пісіруді 20 минутқа бастаңыз.



*Кесілген лимонды кейбір дүкендерден сатып алуға болады.
Балама ретінде үгітілген лаймды пайдалана аласыз.*

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

«КОРДОН БЛЮ» СТИЛІНДЕГІ КҮРКЕТАУЫҚ ОРАМАСЫ (ВЕТЧИНА МЕН ІРІМШІК ҚОСЫЛҒАН)



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- Күркетауықтың 4 жұқа тілімі (450 г)
- 4 тілім ветчина
- 100 г эмменталь ірімшігі
- 2 ас қасық Дижон қышасы
- 1 ас қасық май



«КОРДОН БЛЮ» СТИЛІНДЕГІ КҮРКЕТАУЫҚ ОРАМАСЫ (ВЕТЧИНА МЕН ІРІМШІК ҚОСЫЛҒАН)

Қадам 1

Қышны маймен араластырыңыз және күркетауық тілімдерінің екі жағына жағыңыз. Ірімшікті 4 қалың нанға кесіңіз. Ветчинаның бір тілімін күркетауыққа, содан кейін бір ұшына ірімшік таяқшасын салыңыз да, ораңыз. Ұштарын тіс тазалағышпен бекітіп, орамаларды құрылғының 1-құтысына салыңыз.

Қадам 2

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 20 минутқа орнатып, Р5 пісіру бағдарламасын қосыңыз.

Қадам 3

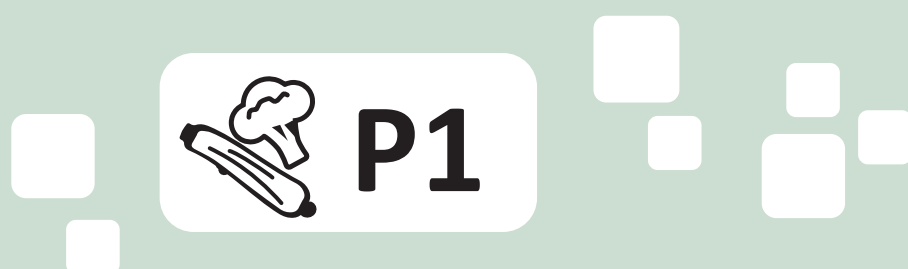
Піскеннен кейін, ірімшіктің сұйық кезінде орамаларды бірден жеу үшін үстелге қойыңыз.



Күркетауық кордон блю тағамын жасыл көкөністермен немесе салатпен ұсыныңыз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ТУРАМА САЛЫНҒАН ҚҰС ЕТІ МЕН ҚОЯНШӨП



P1

4 адам

Дайындық уақыты 5 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- Тауықтың 4 төс еті
- 16 қояншөп сабағы
- 50 мл соя тұздығы
- эстрагон қышасы 30 г
- тұз және бұрыш



ТУРАМА САЛЫНҒАН ҚҰС ЕТІ МЕН ҚОЯНШӨП

Қадам 1

Қояншөп қабығын аршыңыз.

Қадам 2

Әр тауықтың төс етін тұз бен бұрышпен дәмдеңіз, содан кейін соя тұздығын құйып, қышамен майлаңыз.

Қадам 3

Әр тауықтың төс етіне 3 қояншөп бұтақтарын салыңыз және оларды қояншөп ұштарын ашық қалдырып, ораңыз. Қажет болса, оларды коктейль таяқшаларымен бекітіңіз.

Қадам 4

Тауық етін құрылғы құтысына салыңыз.

Қадам 5

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және Р1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.



Сондай-ақ осы тағамға қояншөп тұздығын дайындауға болады: Алдымен қояншөртің әр сабағының жоғарғы 12 см бөлігін тауықтың төс етіне салыңыз да, сабақтарын бөлек қойыңыз. Сабақтарды тауықтың жанына құрылғы құтысына салыңыз да, оларды бір уақытта пісіріңіз. Піскеннен кейін 400 мл тауық сорпасын қайнатыңыз, дайындалған қояншөп сабақтарын қосып, бәрін бірге араластырыңыз. Сүзіп алып 200 мл майсыз кілегей қосыңыз. Тарелкеге салып, тауықтың үстінен соус құйыңыз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

БҰЗАУ ЕТІНЕН ОРАМА



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 12 min.

- 8 жіңішке бұзау етінің эскалопасы (әрқайсысы шамамен 50 г)
- 8 үлкен шпинат жапырағы
- 120 г жаңа піскен ешкі ірімшігі
- 1 ас қасық жаңа жалбыз
- 1 ас қасық жалғыз крем
- Тұз бен бұрыш



БҰЗАУ ЕТІНЕН ОРАМА

Қадам 1

Жалбызды майдалап тураңыз.

Қадам 2

Жаңа ешкі ірімшігі мен кілегей мен жалбызды араластырыңыз. Тұз және бұрыш қосыңыз. Бұл қоспаны әрбір эскалопқа таратыңыз.

Қадам 3

Содан кейін әрбір эскалопты шпинат жапырағына айналдырып, әрқайсысын коктейль таяқшасымен бекітіңіз. Құралдың күріш ыдысына салыңыз.

Қадам 4

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 12 минут пісіріңіз.

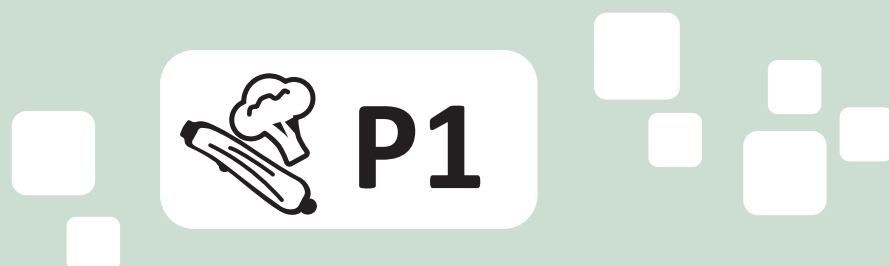
Қадам 5

Роликтерді табаққа салып, таяқтарды алыңыз. Кеңес. Жұқа туралған күркетауық эскалоптары үшін бұзау етінен жасалған эскалоптарды ауыстыруға болады.



НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ЦИТРУС СОУСЫ БАР ҚҰС ЕТІ



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 400 г тауықтың төс еті
- 1 шай қасық бал
- 1 қызыл бұрыш
- 4 апельсин ■ 30 г кетчуп
- 2 қадқабақ
- Тұз бен бұрыш



ЦИТРУС СОУСЫ БАР ҚҰС ЕТІ

Қадам 1

Тауықтың төс еттерін 2 см текшелерге кесіңіз. Бұрыш пен қабығы тазартылмаған асқабақтарды текшелерге кесіңіз.

Қадам 2

Бір апельсиннің қабығын алып тастаңыз, содан кейін сол және екіншісінен шырынды сығыңыз.

Қадам 3

Кебабтарды жасау үшін тауық етінің, бұрыштың және асқабақтың кесектерін шашлыққа (ең көбі 22 см ұзындықта) кезекпен жіп салыңыз. Балды апельсин шырыны, апельсин дәмі, аз мөлшерде кетчуп, тұз және бұрышпен араластырыңыз. Ыдысқа құйып, бірнеше минут маринадтау үшін қалдырыңыз.

Қадам 4

Шашлыкты құралдың күріш ыдысына салыңыз.

Қадам 5

Су құтысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және P1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.



ЦИТРУС СОУСЫ БАР ҚҰС ЕТІ

Қадам 6

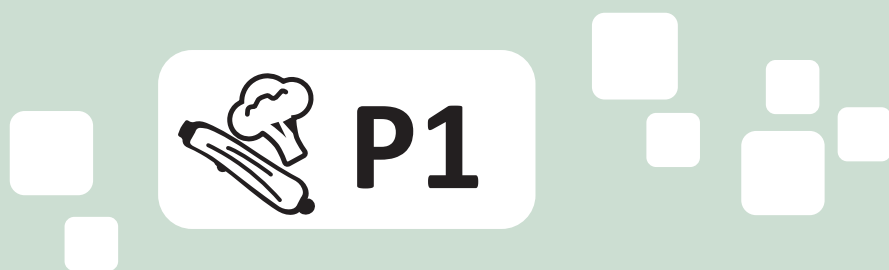
Қалған 2 апельсинді екіге бөліп, кебабқа салыңыз.



Қаласаңыз, кәстрөлдегі маринадты аздап азайтып, оған шашлықты айналдыра аласыз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

МУСАКАМЕН ЛИВАН ШЕЛПЕКТЕРІ



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 1 баклажан
- 4 тілім пісірілген ветчина
- 4 қызанақ ■ 1 пияз
- 3 сарымсақ түйір
- 1 бума кориандр
- 50 мл зәйтүн майы



МУСАКАМЕН ЛИВАН ШЕЛПЕКТЕРІ

Қадам 1

Баклажанды 12 тілімге кесіңіз. Томаттарды төртке бөліңіз. Пиязды ұсақтап тураңыз. Сарымсақты кесіңіз. Кориандрды майдалап тураңыз.

Қадам 2

Баклажан тілімдерін, қызанақты, пиязды, сарымсақ пен кориандрді құрылғының ыдысына салыңыз.

Қадам 3

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және Р1 бағдарламасын 15 минут пісіруді бастаңыз.

Қадам 4

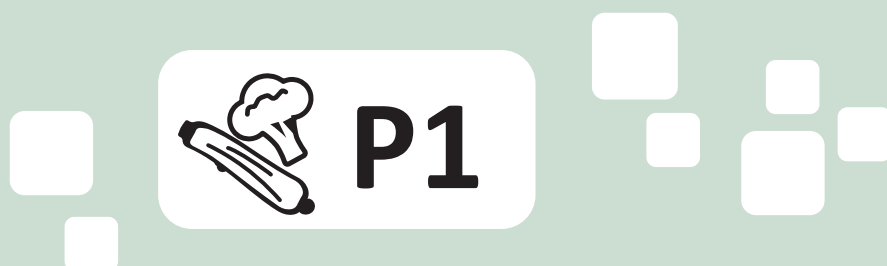
Піскен кезде ингредиенттерді салат ыдысына салып, аздап зәйтүн майын тамызыңыз. Барлығын шанышқымен ұсақтап, дәмдеуіштерді тексеріңіз. Толтырманы ветчина тіліміне қойып, оны орап алыңыз.



Бұл тағамды жылы немесе салқын күйде салат пен бір тілім тостпен беруге болады.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ҚОЙ ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАДЖИН



4 адам

Дайындық уақыты 40 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 600 г қой еті ■ 1 пияз ■ 2 балдыркөк сабағы ■ 2 қызанақ ■ 1 қызыл бұрыш ■ 1 бума кориандр ■ Бірнеше жалбыз жапырақтары
- 150 мл қой етінің сорпасы ■ 20 г жаңа зімбір ■ 1 сарымсақ түйірі ■ Карри ұнтағы, шафран, quatre épices (ұнтақталған бұрыш, қалампыр, мускат жаңғағы және зімбірден жасалған француз төрт дәмдеуіш қоспасы) ■ 20 г бал
- 20 г консервіленген лимон ■ Тұз бен бұрыш



ҚОЙ ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАДЖИН

Қадам 1

Қой етін жұқа жолақтарға кесіңіз. Балдыркөк пен қызанақты майдалап тураңыз. Бұрышты майдалап тураңыз. Пиязды, кориандрды және жалбызды майдалап тураңыз.

Қадам 2

Етті көкөністермен, дәмдеуіштермен, балмен және лимонмен 15 минут маринадтаңыз. Тұз және бұрыш қосыңыз.

Қадам 3

Барлығын құрылғының негізгі ыдысына салыңыз.

Қадам 4

Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және Р1 бағдарламасымен 15 минут пісіріңіз.

Қадам 5

Осы уақытта плитада қой етінің сорпасын аздап азайтып, кориандрдің жартысын қосыңыз.

Қадам 6

Қызмет көрсетер алдында қой етінің шырынын сүзіп, дәмдеуішті тексеріп, қалған туралған кориандрды қосыңыз.



Кускус немесе квиноамен бірге қызмет етіңіз. Квадрицепс жасау үшін 2 ас қасық араласқан жаңадан ұнтақталған ақ бұрыш, 1 ас қасық үгітілген зімбір, 1 ас қасық үгітілген мускат жаңғағы және 1 ас қасық ұнтақталған қалампыр. Ауа өткізбейтін контейнерде сақтаңыз.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ДӘМДЕУІШТЕРІ БАР ТАУЫҚ РОЛЛДАРЫ



4 адам

Дайындық уақыты 30 min.

Пісіру уақыты 25 min.

- 4 тауықтың төс еті
- 4 кішкене пісірілмеген хоризо шұжықтары
- 1 алма ■ 12 күн кептірілген қызанақ ■ 150 г фета ірімшігі ■ 4 уыс аралас салат жапырақтары
- Зәйтүн майы ■ Сірке суы



ДӘМДЕУІШТЕРІ БАР ТАУЫҚ РОЛЛДАРЫ

Қадам 1

Жұқа эскалоп жасау үшін тауықтың төс еттерін көлденеңінен екіге бөліңіз. Дәмдеуіштер қосыңыз.

Қадам 2

Алманы аршып, жұқа таяқшаларға кесіңіз. Күнге кептірілген қызанақты майдалап тураңыз.

Қадам 3

Хоризоның терісін алып тастап, шұжық етін кішкене алма, кептірілген қызанақ және ұсақталған фета қосылған кесілген тауық етіне салыңыз.

Қадам 4

Тауықтың төс етін астыңғы жағынан бастап жоғарыға айналдырыңыз. Тығыз орамды жасаңыз және оны микротолқынды пеште қолдануға жарамды тамақ пленкасымен ораңыз.

Қадам 5

Орамдарды құрылғының 1-ші ыдысына салыңыз.

Қадам 6

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырып, P5 пісіруді 25 минутқа бастаңыз.

Қадам 7

Орамдардан тамақ пленкасын алып тастап, дәмделген аралас салат жапырақтары мен қалған алма таяқшаларымен бірге қызмет етіңіз.



НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ТОЛТЫРЫЛҒАН АСҚАБАҚ



P1



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 4 дөңгелек бұршақ
- 240 г пісірілген басмати күріш
- 120 г түйме саңырауқұлақтары
- 1 бума кориандр
- 40 г консервіленген қызанақ
- 1 ас қасық үгітілген пармезан
- 1 ас қасық зәйтүн майы
- ірі тұз және бұрыш



ТОЛТЫРЫЛҒАН АСҚАБАҚ

Қадам 1

Асқабақтың жоғарғы жағын кейінге қалдырыңыз.
Қызанақтар мен саңырауқұлақтарды тураңыз.

Қадам 2

Күрішті, саңырауқұлақты, пармезанды, зәйтүн майын, туралған кориандрды және туралған қызанақты бірге араластырыңыз.

Қадам 3

Асқабақты осы қоспамен толтырып, құрылғының күріш ыдысына салыңыз.

Қадам 4

Су құтысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 20 минутқа орнатып, P1 пісіру бағдарламасын қосыңыз.

Қадам 5

Жеу үшін бірден үстелге қойыңыз.



Піспеген күрішті де қолдануға болады. Оны алдымен кәстрөлде немесе бумен пісіргіштің күріш ыдысында пісіру керек.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ҚАҚТАЛҒАН АҚСЕРКЕ, ШПИНАТ ЖӘНЕ ЖҰМЫРТҚА РАМЕКИНДЕРІ



4 адам

Дайындық уақыты 5 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 4 жұмыртқа
- 50 г нәресте шпинаты
- 50 г қақтақталған ақсерке
- 4 ас қасық толық майлы крем фрейш
- Тұз
- Бұрыш



ҚАҚТАЛҒАН АҚСЕРКЕ, ШПИНАТ ЖӘНЕ ЖҰМЫРТҚА РАМЕКИНДЕРІ

Қадам 1

Бала шпинатты 4 таяқшаның түбіне салыңыз.

Қадам 2

Әрқайсысына 1 ас қасық крем-фрайш, жолақтарға кесілген қақталған ақсерке, жұмыртқа, тұз және бұрыш қосыңыз.

Қадам 3

Рамекиндерлерді пісіру құрылғысының екі тостағанына салыңыз.

Қадам 4

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 15 минут пісіріңіз.



Қақталған ақсерке орнына ветчина немесе ірімшік текшелері сияқты әртүрлі нұсқаларды қолданып көріңіз. Сондай-ақ шие қызанақ немесе бұршақ қосуға болады.

НЕГІЗГІ ТАҒАМ

ИСПАН СУФЛЕ ОМЛЕТІ



2 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 3 жұмыртқа
- 50 мл майсыздандырылған сүт
- 100 г қызыл бұрыш, кішкене текшелерге кесілген
- 35 г хоризо (тым ащы емес) текшелерге кесілген
- 35 г майдалап туралған шалот
- 3 г майдалап туралған сарымсақ
- 1/2 топтама туралған ақжелкен
- 1 шай қасық туралған пияз
- 1 шымшым Espelette чили ұнтағы
- Тұз бен бұрыш



ИСПАН СУФЛЕ ОМЛЕТІ

Қадам 1

Жұмыртқаны сүт, тұз және бұрышпен шайқаңыз. Бұрыш, хоризо, ақжелкен, пияз, сарымсақ, шалот және бұрыш ұнтағын араластырыңыз. Қоспаны күріш ыдысына құйып, құрылғының ыдысына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 15 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Піскеннен кейін омлетті текшелерге кесіңіз, әрбір бөлікке коктейль таяқшасын салып, үстелге қызмет етіңіз.



Одан да көбірек түс алу үшін қызыл, сары және жасыл бұрыш таңдауын пайдаланыңыз.

ҒАРНИРЛЕР

АСҚАБАҚ ПЕН КАРТОП ПЮРЕСІ



1 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 200 г асқабақ
- 100 г картоп
- 1–2 шай қасық өсімдік майы



АСҚАБАҚ ПЕН КАРТОП ПЮРЕСІ

Қадам 1

Картоп пен асқабақты тазалап, жуыңыз. Оларды кішкентай, 2 см текшелерге кесіңіз. Оларды құрылғының ыдысына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 20 минутқа орнатып, P1 әзірлеу бағдарламасын бастаңыз.

Қадам 3

Піскеннен кейін басқа ыдысқа салып, май қосып, жақсылап араластырыңыз.



Бұл рецептіні ересектер үшін санын 4-ке көбейту және пісіру уақытын 25 минутқа дейін арттыру арқылы оңтайлауға болады.

ҒАРНИРЛЕР

ТӘТТІ КАРТОП ПЕН СӘБІЗ ПЮРЕСІ



1 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 1 кішкентай тәтті картоп
- 1 сәбіз
- 1–2 шай қасық өсімдік майы



ТӘТТІ КАРТОП ПЕН СӘБІЗ ПЮРЕСІ

Қадам 1

Сәбіз мен тәтті картопты тазалап, жуыңыз. Сәбізді жұқа тілімдерге кесіңіз. Тәтті картопты ұзындығы бойынша жартысына, содан кейін тілімдерге кесіңіз. Құрылғының ыдысына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 20 минутқа орнатып, P2 әзірлеу бағдарламасын бастаңыз.

Қадам 3

Піскеннен кейін басқа ыдысқа салып, май қосып, араластырыңыз.



Пісіру кезінде 10–20 г пісірілмеген текшелерге туралған тауықтың төс етін қосып көріңіз.

Бұл рецептінi ересектер үшiн санын 4-ке көбейту және пісіру уақытын 25 минутқа дейін арттыру арқылы оңтайлауға болады.

ГАРНИРЛЕР

КӨКӨНІС ҚОСПАЛАРЫ



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 25 min.

- 2 қадқабақ ■ 2 сәбіз
- 2 қызыл бұрыш ■ 1 пияз
- 8 ұсақ шалғам ■ 2 ас қасық зәйтүн майы
- 1 бума кориандр ■ Тұз бен бұрыш



КӨКӨНІС ҚОСПАЛАРЫ

Қадам 1

Асқабақ пен сәбізді таяқшаларға кесіңіз, бұрышты жолақтарға кесіңіз, пиязды кесіңіз. Оларды шалғаммен бірге құрылғының бір немесе екі ыдысына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және пісіру уақытын 25 минутқа орнатып, P2 әзірлеу бағдарламасын бастаңыз.

Қадам 3

Кориандрды ұсақтап тураңыз.

Қадам 4

Бағдарлама аяқталғаннан кейін көкөністерді зәйтүн майымен араластырып, кориандрды қосыңыз.



Бұл көкөністер, сондай-ақ таспамен жайылған қуырылған нанның үстіне жақсы жұмыс істейді.

ШОКОЛАДТЫ ЛАВА ТОРТТАРЫ



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 100 г қара пісірілген шоколад
- 100 г сары май
- 2 жұмыртқа
- 100 г қант
- 25 г қарапайым ұн
- 1/2 шай қасық наубайшы ұнтағы



ШОКОЛАДТЫ ЛАВА ТОРТТАРЫ

Қадам 1

Шоколадты сары маймен ерітіңіз.

Қадам 2

Жұмыртқаны қантпен электр араластырғышпен жеңіл және жұмсақ болғанша шайқаңыз, еріген шоколад пен сары майды араластырыңыз. Ұн мен қопсытқышты қосып, ақырын бірге бүктеңіз.

Қадам 3

Қамырды майланған төрт дайын рамканың арасына бөліңіз. Оларды құрылғының бір немесе екі ыдысына салыңыз. Әрбір рамекалды микротолқынды пештерде қолдануға жарамды пленкамен жабыңыз. Немесе, пісіру қағазының төрт бөлігін тағамнан сәл кішірек кесіңіз де, оны рамкалардың үстіне қойыңыз.

Қадам 4

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 15 минут пісіріңіз. Пісірілгеннен кейін, тамақ пленкасын немесе пісіру қағазын абайлап алу алдында сәл салқындатыңыз. Жылы немесе салқын қызмет етіңіз.



Қызмет көрсетер алдында бірнеше қызыл жидектерді себіңіз.

Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін 10 см терракотаны немесе керамикалық рамаларды пайдаланыңыз.

ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

КӨКЖИДЕК ҚОСЫЛҒАН МАФФИНДЕР



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 40 min.

- 130 г қарапайым ұн
- 1 шай қасық қопсытқыш (5 г)
- 1 шымшым тұз
- 80 г мусковадо (немесе қоңыр) қант
- 1 жұмыртқа
- 3 ас қасық күнбағыс майы (45 мл)
- 3 ас қасық сүт (45 мл)
- 1 шай қасық ваниль сығындысы
- 120 г мұздатылған көкжидек



КӨКЖИДЕК ҚОСЫЛҒАН МАФФИНДЕР

Қадам 1

Ұнды пісіру ұнтағы, тұз және қантпен араластырыңыз.

Қадам 2

Басқа ыдыста жұмыртқаны май, сүт және ваниль сығындысымен шайқаңыз. Мұны құрғақ ингредиенттерге құйып, тегіс болғанша араластырыңыз. Мұздатылған көкжидектерді қосып, ақырын араластырыңыз.

Қадам 3

Қоспаны торшаларға салынған 4 қағаз тоқаш қорапшасының арасына бөліңіз, содан кейін оларды құрылғының бір немесе екі тостағанына салыңыз.

Қадам 4

Су ыдысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 40 минут пісіріңіз.



КӨКЖИДЕК ҚОСЫЛҒАН МАФФИНДЕР

Қадам 5

Піскеннен кейін, маффиндерді рамекиндерден алып, салқындатқыш сөреде салқындату үшін қалдырыңыз.



Жақсы көтерілген кекстер үшін, пісіру алдында әр тоқаштың үстіне, дәл ортасына көп шымшым қант қойыңыз.

Пісірілген кекстер оңай алынуы үшін 10 см терракотаны немесе керамикалық торларды пайдаланыңыз.

ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

ЛИМОН ЖӘНЕ КӨКНӘР ҚОСЫЛҒАН ШАҒЫН ТОРТТАР



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 25 min.

- 55 г күріш ұны
- 25 г ұнтақталған бадам
- 1 ас қасық көкнәр тұқымдары
- 1 шай қасық қопсытқыш ұнтақ
- Бір шымшым тұз ■ 2 жұмыртқа
- 60 г қант ■ 1 ас қасық май
- 2 лимон



ЛИМОН ЖӘНЕ КӨКНӘР ҚОСЫЛҒАН ШАҒЫН ТОРТТАР

Қадам 1

Лимондардың дәмін татыңыз. Бір лимонның шырынын сығыңыз.

Қадам 2

Электр шайқағышты пайдаланып, жұмыртқаны, қантты және лимон қабығын көбік пайда болғанша шайқаңыз.

Қадам 3

Ұнды, ұнтақталған бадамды, қопсытқышты, тұзды және көкнәр тұқымын ақырын бүктеңіз, содан кейін май мен лимон шырынын қосыңыз. Араластырыңыз.

Қадам 4

Төрт таяқшаны немесе кішкене, жеке қалыптарды майлап, оларды пісіру қағазымен сызыңыз. Қамырды қамырдың арасына бөліп, құрылғының бір немесе екі тостағанына салыңыз.



ЛИМОН ЖӘНЕ КӨКНӘР ҚОСЫЛҒАН ШАҒЫН ТОРТТАР

Қадам 5

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 25 минут пісіріңіз.

Қадам 6

Бағдарлама аяқталғаннан кейін торттарды сәл суығанша қалдырыңыз. Содан кейін оларды қалыптарынан шығарып, салқындатқыш сөреде толығымен суығанша қалдырыңыз.



40 г қант ұнтағын 1 немесе 2 шай қасықпен араластырып, глазурь жасаңыз. лимон шырыны. Мұны торттардың үстіне құйып, көкнәр тұқымын себіңіз.

Күріш ұны осы кішкентай глютенсіз торттарға өте жұмсақ құрылым береді, бірақ оның орнына қарапайым ұнды қолдануға болады.

Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін 10 см терракотаны немесе керамикалық рамаларды пайдаланыңыз.

ШОКОЛАДТЫ КРЕМДЕР



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 25 min.

- 150 мл сүт
- 150 мл қос крем
- 115 г қара пісірілген шоколад немесе қара шоколад чипсы
- 1 жұмыртқа
- 1 жұмыртқаның сарысы



ШОКОЛАДТЫ КРЕМДЕР

Қадам 1

Шоколадты кішкене бөліктерге кесіп, оны үлкен ыдысқа салыңыз. Шоколад чиптерін пайдалансаңыз, олар тікелей ішке түсуі мүмкін.

Қадам 2

Кремді кішкене табаға құйып, баяу отта қайнатыңыз (бұл шамамен 5 минутқа созылуы керек).

Крем қайнау температурасына жеткенде, оны тікелей шоколадтың үстіне құйып, 30 секундқа қалдырыңыз. Содан кейін тегіс қоспасы болғанша оны шпательмен араластырыңыз. Жұмыртқа мен жұмыртқаның сарысын қосып, мұқият араластырыңыз. Сүтті қосу арқылы аяқтаңыз.

Қадам 3

Қоспаны 4 шыны банкаларға құйыңыз (йогурт ыдысының өлшемі). Содан кейін, микротолқынды пештерде немесе пісіру қағазында қолдануға жарамды қақпақпен, тамақ пленкасымен жабыңыз.

Қадам 4

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 25 минут пісіріңіз.



ШОКОЛАДТЫ КРЕМДЕР

Қадам 5

Бағдарлама аяқталғаннан кейін кілегей құйылған кәстрөлдерді тоңазытқышқа бірнеше сағатқа салмас бұрын сәл суығанша қалдырыңыз.



Шоколадтың интенсивті емес дәмі үшін сүт немесе пралин шоколады пайдаланыңыз.

Сіз, мысалы, безе жасау үшін жұмыртқаның ақтығын пайдалана аласыз. Пешті 100°C дейін алдын ала қыздырыңыз. Жұмыртқаның ақтығын бір шымшым тұзбен шайқаңыз. Қатты шыңдар пайда болғаннан кейін, аздап 60 г қантты қосыңыз. Содан кейін пісіру қағазының бір бөлігіне безеден кішкене шарлар жасаңыз. Пеште 2 сағат пісіріңіз.

ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

ШПЕКУЛЯЦИУС ЧИЗКЕЙКИ



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 300 г кәдімгі кілегейлі ірімшік
- 2 ас қасық кілегей (30 мл)
- 45 г қант
- 2 жұмыртқа
- 2 шай қасық лимон шырыны
- 2 тамшы ваниль сығындысы
- Кішкене шымшым ірі тұз
- 70 г Speculoos печенье
- 25 г сары май



ШПЕКУЛЯЦИУС ЧИЗКЕЙКИ

Қадам 1

Сары майды ерітіңіз. Speculoos печеньелерін майдалап тураңыз. Ерітілген сары майды қосып, араластырыңыз және қоспаны 4 бөлек рамканың түбіне мықтап басыңыз.

Қадам 2

Кремді ірімшікті кілегей, қант, жұмыртқа, лимон шырыны, ваниль сығындысы және тұзбен тегіс болғанша араластырыңыз. Қоспаны рамекиндер арасында бөліңіз. Олардың әрқайсысын микротолқынды пештерде немесе пісіру қағазында қолдануға жарамды жабысқақ пленкамен жабыңыз да, оларды құрылғының бір немесе екі ыдысына салыңыз.

Қадам 3

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 20 минут пісіріңіз. Бағдарлама аяқталғаннан кейін, қақпақтарды абайлап алудан бұрын шөміштерде сәл суығанша қалдырыңыз. Тоңазытқышқа салыңыз. Салқын түрде қызмет етіңіз.



Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін терракотаны немесе керамикалық торларды пайдаланыңыз.

ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

АЛМА МЕН АЛМУҒРТ КОМПОТЫ



1 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 10 min.

- *1 үлкен алма*
- *1/2 алмұрт*



АЛМА МЕН АЛМҰРТ КОМПОТЫ

Қадам 1

Алма мен жарты алмұрттың қабығын жуып, тазалаңыз. Өзектерді алып тастап, жемістерді кішкене кесектерге кесіңіз. Құрылғының ыдысына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 10 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Піскеннен кейін, ыдысқа салыңыз, араластырыңыз және қызмет ету алдында суытыңыз.



Бұл рецепт балаларға немесе ересектерге жарайды. Төрт вернондарды немесе рамекиндерді толтыру үшін үш алма және бір алмұрт қолданыңыз.

БАНАН ПЮРЕСІ



1 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 12 min.

- ***1 үлкен банан***



БАНАН ПЮРЕСІ

Қадам 1

Бананды жуып, әр ұшын қабығынан тазартпай алыңыз. Оны екіге кесіп, пышақтың ұшын пайдаланып, теріні ұзындығы бойынша екіге бөліңіз. Екі жартысын да құрылғының тостағанына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 12 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Бананның қабығын алып тастамас бұрын оны толығымен суығанша қалдырыңыз.

Қадам 4

Содан кейін, контейнерде бананның етін тегіс болғанша араластырыңыз немесе оны аздап қалың қалдырыңыз.



Бананды араластыру кезінде аздап сүзбе қосуға болады.

Бұл рецепт балаларға немесе ересектерге жарайды. Төрт верринді немесе рамекинді толтыру үшін төрт бананды пайдаланыңыз.

ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

АЛМУРТТАН ЖАСАЛҒАН ШОКОЛАД ЖӘНЕ ПРАЛИНЕ



4 адам

Дайындық уақыты 10 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 4 алмұрт
- 1 бар қара пісірілген шоколад
- 2 ас қасық пралин
- Сіз таңдаған 1 хош иісті пакет шай (мысалы, жасмин немесе бергамот)



АЛМҰРТТАН ЖАСАЛҒАН ШОКОЛАД ЖӘНЕ ПРАЛИНЕ

Қадам 1

Алмұрттарды тазалаңыз. Оларды тұтас қалдырып, құрылғының тостағанына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз, шай пакетін қосыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 20 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Осы уақытта шоколадты бен-мариде ерітіңіз.

Қадам 4

Бағдарлама аяқталғаннан кейін алмұрттарды таяз ыдыстарға салып, еріген шоколадпен жағып, пралин себіңіз. Сіз пралинді қуырылған бадаммен алмастыра аласыз. Ыстық ұсыныңыз.



ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

ВАНИЛЬ МЕН МАСКАРПОН КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ШАБДАЛЫ



4 адам

Дайындық уақыты 5 min.

Пісіру уақыты 10 min.

- 4 ақ және сары шабдалы
- 1 ас қасық қант
- 2 шай қасық ванильді ұнтақ
- 250 г маскарпоне
- 30 г қант ұнтағы



ВАНИЛЬ МЕН МАСКАРПОН КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ШАБДАЛЫ

Қадам 1

Шабдалыларды шайып, тастарды алып тастап, төртке бөліңіз. Оларды қант пен ванильдің жартысы қосылған күріш ыдысына салыңыз. Ванильдің қалған бөлігін кейінге қалдырып қойыңыз.

Қадам 2

Күріш ыдысын құрылғының ыдысына салыңыз. Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 10 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Пісіргеннен кейін суығанша қалдырыңыз. Маскарпоне ұнтағы мен ванильдің қалған бөлігін араластырып, шабдалы мен шәрбатты қосып үстелге қойыңыз.



Қосымша дәм үшін шабдалыға аз мөлшерде тимьян қосыңыз.

ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

ДӘМДЕУІШТЕР ҚОСЫЛҒАН ҚАЙНАТЫЛҒАН АНАНАС



4 адам

Дайындық уақыты 15 min.

Пісіру уақыты 20 min.

- 1 ананас
- 2 қалампыр
- 1 даршын таяқшасы
- 1 жұлдызды анис
- 5 кардамон дәндері
- Ваниль қабығынан алынған тұқымдар
- 60 г қоңыр қант



ДӘМДЕУІШТЕР ҚОСЫЛҒАН ҚАЙНАТЫЛҒАН АНАНАС

Қадам 1

Ананастың қабығын аршып, оны сақина қылып кесіңіз. Ананас сақиналарын күріш ыдысына қабаттап салып, әр қабаттың арасына қант пен дәмдеуіштерді себіңіз. Күріш ыдысын құрылғының ыдысына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 20 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Дәмдеуіштерді тастап, ыстық немесе салқын түрде қызмет етіңіз.



ДЕСЕРТТЕР МЕН ТАҢҒЫ АС

БОТҚА



4 адам

Дайындық уақыты 5 min.

Пісіру уақыты 15 min.

- 200 г ботқасы сұлы
- 500 мл сүт
- 4 шай қасық даршын
- 3 ас қасық бал
- 1 алма
- 125 г көкжидек
- 1 уыс бадам



БОТҚА

Қадам 1

Күріш ыдысында сұлыны сүт пен даршынмен араластырыңыз. Күріш ыдысын құрылғының ыдысына салыңыз.

Қадам 2

Су ыдысын MAX белгісіне дейін толтырыңыз және уақытты орнату үшін + сенсорлық тақтасын пайдаланып 15 минут пісіріңіз.

Қадам 3

Пісіргеннен кейін мұқият араластырыңыз. Жұмсақ құрылымды алғыңыз келсе, аздап қосымша сүт қосыңыз. Ыдыстардың арасына бөліңіз. Алма, көкжидек және бадам тілімдерімен безендіріңіз. Балмен себіңіз және қызмет етіңіз.



Қалауыңызға қарай сиыр сүтін немесе өсімдік сүтін пайдалануға болады.