



Afiyet olsun

AMC Tarifleri: kolay, hızlı & sağlıklı



Daha iyi beslenin
Daha iyi yaşayın.

Premium Pişirme Sistemi.
www.amc.info



İçindekiler

04	Giriş
06	Tencere ile tarifler
08	Bahar sebzeleri
10	Tavuk göğsü
12	Kızartılmış somon fileto
14	Haşlanmış yumurta
16	Susamlı Pide
18	Fırında sandviç
20	Kızarmış tavuk
22	Sucuklu pizza
24	Lahmacun
26	Baklava
28	Portakallı kek
30	Tulumba tatlısı
32	Künefe
34	Sıcak füme somon
36	Dana bonfile
38	Susamlı kuzu fileto
40	Tava ile tarifler
42	Çiğ börek
44	Tavada patates
46	Gözleme
48	Sandviç tost
50	Köfte
52	Kabak mücveri
54	Omlet ve göz yumurta
56	Sahanda sucuklu yumurta
58	Hızlı pişirme kapağı ile tarifler
60	Patates graten
62	Makarna
64	Pirinç Pilavı
66	Haşlanmış patates
68	lahana dolması
70	Nohut yemeği
72	Sütlaç
74	Siğir et sote
76	Sufle (fırında) makarna
78	Kuru fasulye
80	Kısır
82	Buharda pişirme kapağı ile tarifler
84	Biber Dolması
86	Mantı
88	Kıymalı yaprak dolması
90	Roka-Pestolu balık rulo
92	Buharda çikolatalı kek

Sevgili AMC Pişirme Dostları,

AMC ile sağlıklı ve zevkli yemekler pişirmenin keyfini keşfedin. Bu yemek kitabıyla sizin için - tabii - AMC ürünleri ve AMC pişirme yöntemleriyle pişirmek üzere özel olarak tasarlanmış tariflerden bir seçki hazırladık. Böylelikle yeni AMC ürünlerinizle şahsen sevdiğiniz ve gündelik yemeklerinizi hazırlamanız kolay olacak.

Kişisel yaratıcılığınızın önünde hiçbir şey duramayacak. AMC tariflerini kendi hayal gücünüze göre değiştirebilir ya da yepyeni kreasyonlara imza atabilirsiniz. Ürünler ve pişirme yöntemleri dünyasına aşina oldukça, bu iş sizin için daha da kolay olacak. Bunun dışında, AMC danışmanınızı sorularınızı yanıtlamaktan mutluluk duyacak.

Artık yemek tariflerimizin size ilham vermesine izin verin. Daha fazla tarif fikri için www.amc.info/rezeptwelt sayfamızı ziyaret edin. Kitabı karıştırmada ve tabii yemek pişirip bizzat denemede iyi eğlenceler dileriz. Tüm tarifleri sizin için test ettik ve tarif dünyamızdan gelen her şeyin lezzetinden de emin olduk.

Afiyet olsun!



Her zevk için yüzlerce AMC Premium tarifle Yemek Toplumumuza Almanca, İtalyanca, İspanyolca ve İngilizce olarak keşfedin. Bu toplumda kendi tariflerinizi başka üyelerle de paylaşabilir, tutkularınızı ve becerinizi sergileyebilirsiniz. İster temel tarifler, ister lezzetli menüler, ilham verici videolar, ürün bilgileri, forum soruları - bütün bunları ve daha fazlasını Yemek Topluluğumuzda bulacaksınız.

www.kochenmitamc.info





Tencere ile tarifler



BAHAR SEBZELERİ

Su eklemeden pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 30 dakika

4 kişi

(yak. 55 Kişi başına kalori)

1 kg taze mevsim sebzeleri (örn. havuç, brokoli, kuşkonmaz, lahana, taze veya dondurulmuş bezelye)

2 taze soğan

½ salkım maydanoz

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

Audiotherm

1. Sebzeleri yıkayın, dilim şeklinde veya ağza uygun büyüklükte parçalar halinde kesin ve ıslak halde tencereye koyun. Taze soğanları yıkayın, ince halkalar halinde kesin ve sebzelerin üzerine dağıtın.
2. Tencereyi sebze penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 15 dakika sebze bölgesinde pişirin.
3. Maydanoz yapraklarını koparıp ince ince kıyın ve servis ederken sebzelerin üzerine serpiştirin.

İpuçları

Sebzenizi gevrek veya yumuşak tercihinize bağlı olarak pişirme süresini kısaltabilir veya uzatabilirsiniz.

Sebzenizi servis ederken bir miktar tereyağı, zeytin yağı veya taze krema ile lezzet katabilirsiniz.



TAVUK GÖĞSÜ

Yağ eklemeden kavurma

Hazırlık ve pişirme süresi 25 dakika

4 kişi

(yak. 155 Kişi başına kalori)

4 tavuk göğsü

acı toz biber

köri

tuz, karabiber

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 2.5 l

Audiotherm

1. Tavuk göğsünü hazırlamadan yak. 30 dakika önce buzdolabından çıkarın.
2. Eti mutfak kağıdı ile kurulayın. Tencereyi kızartma penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve tavuk göğsünü yerleştirin. Kapağı kapatın ve rengi dönene kadar kızartın.
3. Eti döndürün ve baharatlayın, kapağı tekrar yerleştirip ocağı kapatın.
4. Kalınlığına göre yak. 10 dakika dinlenmeye bırakın.

İpuçları

Kapaklı kızartma tavuk eti gibi yumuşak etler için mükemmeldir, çünkü suyunu güzelce korur ve kurumaz. Bir diğer avantaj: Kızartma kokusu tencerede kalır!





KIZARTILMIŞ SOMON FILETO

Yağ eklemeden kavurma

Hazırlık ve pişirme süresi 15 dakika

4 kişi

(yak. 270 Kişi başına kalori)

4 derisiz somon fileto (her biri yak. 150 g)

tuz, karabiber

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 2.5 l

Audiotherm

1. Somon filetoyu çeşmenin altında yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.
2. Tencereyi kızartma penceresine kadar en yüksek kademe ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve somon filetoları yerleştirin. Kapağı yerleştirin ve rengi dönene kadar kızartın.
3. Somon filetolarını döndürün, baharatlayın ve kapağı tekrar yerleştirin. Ocağı kapatın ve yak. 3 dakika dinlenmeye bırakın.

HAŞLANMIŞ YUMURTA

Su eklemeden pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 15 dakika

4 kişi

(yak. 80 Kişi başına kalori)

4 yumurta

AMC Ürünleri

Tencere 16 cm 1.3 l

Audiotherm



1. 3 yemek kaşığı suyu ve yumurtaları tencereye koyun.
2. Tencereyi sebze penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 6 dakika (civık yumurta) veya yak. (rafadan yumurta) 10 dakika sebze bölgesinde pişirin.

İpuçları

Daha fazla yumurta için daha büyük bir tencere seçin ve içerisine daha fazla su koyun, örn.: 8 yumurta, 6 yemek kaşığı su ve 20 cm 2,3 l. kapasiteli bir tencere.





SUSAMLI PİDE

Fırlama

Hazırlık ve pişirme süresi 35 dakika

4 kişi

(yak. 220 Kişi başına kalori)

300 g un

tuz

20 g taze maya

175 ml ılık su

100 g taze peynir

1 yemek kaşığı susam

1 yemek kaşığı kurutulmuş
kekik

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 2.5 l

Navigenio

Audiotherm

1. Unu bir çay kaşığı tuzla karıştırın. Mayayı 125 ml suyun içinde çözdürün ve unu ilave edin.
2. Taze peynir ilave edin ve hepsini pürüzsüz bir mayalı hamur elde edene kadar yoğurun. Mayalanmaya bırakın.
3. Kalan suyu yarım çay kaşığı tuzla karıştırın.
4. 24 cm'lik kapak yardımıyla pişirme kağıdından bir daire kesin. Hamuru ikiye ayırın. Her bir hamuru ellerinizle bastırarak pide şeklinde (yak. 22 cm çap) açın ve pişirme kağıdının üzerine koyun. Bıçakla çapraz kare şeklinde yarı.
5. Navigenio'yu „A“ konumuna ayarlayın, kızartma penceresine kadar ısıtın. Düşük kademeye getirin ve ilk açtığınız hamuru koyun. Fırçayla tuzlu suyu sürün, susam ve kekik serpin. Kapağı yerleştirin ve yak. 4 dakika sebze penceresinde pişirin.
6. Navigenio'yu kapatın, tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin. Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin ve düşük kademede yak. 3 dakika tamamen pişirin.
7. İkinci hamuru aynı şekilde pişirin.

FIRINDA SANDVIÇ

Fırlnlama

Hazırlık ve pişirme süresi 15 dakika

4 parça

(yak. 170 parça başına kalori)

4 broçin (fırlnlamak için)

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

1. Kapak yardımıyla kapak için pişirme kağıdından 24 cm'lik bir daire kesin.
2. Tencereyi Navigenio'nun üzerine koyun ve kızartma penceresine kadar 6. kademedede ısıtın.
3. Navigenio'yu kapatın, tencereyi ters döndürölmüş kapağa yerleştirin, pişirme kağıdını ve broçinleri koyun.
4. Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin ve kalan ısıyı kullanarak yak. 5 dakika pişirin.



KIZARMIŞ TAVUK

Fırlnlama | Yağ eklemeyden kavurma

Hazırlık ve pişirme süresi 55 dakika

2 kişi

(yak. 830 Kişi başına
kalori)

1 kızartmalık tavuk
(yak. 1 kg)

tavuk baharatı

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 3.0 l

Navigenio

Audiotherm

1. Tavuđu makasla ortadan ikiye bölün, her tarafına tavuk baharatını iyice ovalayarak sürün, but bölgesindeki derisine birkaç kez delik açın. Baharatı etki etmesi için yak. 15 dakika bırakın.
2. Tencereyi Navigenio'nun üzerine yerleştirin ve kızartma penceresine kadar 6. kademedeyi ısıtın, 2. kademeye ayarlayın ve yarım tavuk kesim yönü aşağıya gelecek şekilde tencereye yerleştirin.
3. Navigenio'yu sebze penceresine kadar 6. kademedeyi ısıtın, 2. kademeye ayarlayın ve yak. 10 dakika sebze bölgesinde pişirin.
4. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencereyi ters döndürölmüş kapağa yerleştirin. Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin ve düşük kademeye ayarlayın, yak. 30 dakika gevrekleşene kadar pişirin.



SUCUKLU PIZZA

Fırlnlama

Hazırlık ve pişirme süresi 22 dakika

4 parça

(yak. 660 parça başına kalori)

500 g pizza hamuru (hazır hamur veya ev yapımı)

100 g sucuk, ince dilimlenmiş halinde

250 g baharatlı pizza sosu (ev yapımı veya hazır)

150 g rendelenmiş peynir

karabiber

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

1. Sucuğu şeritler halinde kesin. Pizza hamurunu dört porsiyona ayırın ve yak. 22 cm çapında yuvarlak hamur tabakaları halinde hamuru açın.
2. Tencereyi Navigenio'nun üzerine yerleştirin ve kızartma penceresine kadar 6. kademede ısıtın
3. İlk açtığınız hamuru tencereye koyun, üzerine ¼ domates sosunu sürün ve kalan malzemeleri yayın, üzerine peynir serpin.
4. Tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin, Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin ve yüksek kademeye ayarlayın, yak. 2 dakika pişirin.
5. Pizzayı dışarı alın, tencereyi tekrar Navigenio'da 6. kademeye ayarlayın. Bir sonraki hamuru yerleştirin, 3. ve 4. noktalarda olduğu gibi pişirin. Gerekğinde pişirme süresini biraz uzatın.
6. Servis etmek için pizzayı karabiberle baharatlayın.

İpuçları

Tabii ki birçok pizza çeşidi var. En sevdiğiniz pizzayı yapabilirsiniz. Sadece sebzelerin kısa pişirme süresinde pişirilecek kadar küçük olması gerekiyor.

Pizzayı tencereden daha kolay çıkarmak istiyorsanız fırın kağıdı kullanın ve tencereniz temiz kalır. 24 cm lik bir kapak yardımıyla fırın kağıdından bir daire kesin, ısıttıktan sonra tencereye koyun ve hamuru üzerine ekleyin.





LAHMACUN

Fırınlama

Hazırlık ve pişirme süresi 50 dakika

4 kişi

(yak. 315 Kişi başına kalori)

Hamur:

400 g un

20 g taze maya

150 ml ılık su

8 yemek kaşığı

zeytinyağı

Üst malzeme:

3 domates

1 salkım düz maydanoz

2 soğan

2 yeşil sivri biber

350 g kuzu veya dana kıyması

1 yemek kaşığı domates veya biber salçası

¼ çay kaşığı arnavut biberi

¼ çay kaşığı karabiber

½ çay kaşığı kurutulmuş nane

½ çay kaşığı kurutulmuş mercanköşk

½ çay kaşığı tuz

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

1. Unu bir kaba koyun, ortasına bastırarak bir boşluk açın ve mayayı içerisine ufalayın. Su ve zeytinyağı ilave edin ve hepsini yavaş yavaş mayalı hamur haline getirin. Mayalanmaya bırakın.
2. Domateslerin üzerine kaynamış dökerek haşlayın, kısa süreliğine bırakın, sıcak suyu dökün ve soğuk su ilave edin ve kabuğunu soyun.
3. Maydanoz yapraklarını koparıp ince ince kıyın. Soğanları soyun ve sivri biberi yıkayıp her ikisini domateslerle çok küçük küpler halinde doğrayın. Tüm üst malzemeleri iyice karıştırın.
4. Hamuru unlanmış bir şekilde 10 yuvarlak porsiyona ayırın. Her yuvarlak hamuru yaklaşık 22 cm çapta olacak şekilde açın.
5. Tencereyi Navigenio'nun üzerine koyun ve kızartma penceresine kadar 6. kademede ısıtın. İlk hamur tabakasını tencereye yerleştirin ve yak. iki yemek kaşığı üst malzemeyi hamurun üzerine dağıtın.
6. Tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin. Navigenio'yu tekrar baş aşağı yerleştirin ve yüksek kademeye ayarlayın, yak. 2 dakika gevrekleşene kadar pişirin.
7. Lahmacunu alın, tencereyi tekrar Navigenio'da 6. kademeye ayarlayın.
8. Sonraki hamur tabakasını yerleştirin, aynı şekilde doldurun ve madde 5 ve 6 altında açıklandığı gibi pişirin. Gerektiğinde pişirme süresini biraz uzatın. Hamur tabakalarını doldururken tencere daima Navigenio'da 6. kademede olmalıdır.



BAKLAVA

Fırınlama | Öz denetimli | pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 65 dakika

4 kişi

(yak. 390 Kişi başına kalori)

Baklava:

200 g karışık kabuklu yemiş
(örn. ceviz, fındık ve badem)

50 g antep fıstığı

2 yumurta akı

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı şeker

75 g badem ezmesi

250 g yufka hamuru

80 g sıvı tereyağı

Şerbet:

300 g şeker

200 ml su

2 işlenmemiş şerit portakal
kabuğu

2 işlenmemiş şerit limon
kabuğu

1 çubuk tarçın

3 karanfil

1 tane kakule

2 yemek kaşığı bal

1 yemek kaşığı gül suyu

1 yemek kaşığı limon suyu

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 5.0 l

Navigenio

Audiotherm

Şerbet:

1. Şekeri, suyu, limon kabuklarını ve tüm baharatları bir tencereye koyun, ocağın üzerinde en yüksek kademeye ayarlayın. Karıştırarak kaynatın, düşük kademeye getirin ve yak. 20 dakika kaynatın. şerbeti sıcak tutun.

Baklava:

2. Kabuklu yemişleri ve antep fıstıklarını ince ince kıyın.
3. Yumurta akını tuzla katılaşıana kadar çırpın ve bu arada şekeri azar azar serpin. Badem ezmesini ince rendeden geçirin ve çırpılmış yumurta akı ve tüm kabuklu yemişlerle karıştırın.
4. Yufka hamuru yapraklarını yak. 20x20 cm ölçüsünde 24 adet kare şeklinde kesin. Her karenin her yerine fırçayla tereyağı sürün, her biri 8 kareden oluşan 3 yığını üst üste koyun.
5. 24 cm'lik bir kapak yardımıyla pişirme kağıdının üzerine bir daire çizin ve bu daireyi yak. 2 cm daha büyük kesin, tencereye koyun ve fırçayla tereyağı sürün.
6. İlk yufka hamuru tenceredeki pişirme kağıdının üzerine koyun kabuklu yemiş iç malzemesinin yarısını üzerine dağıtın. Sonraki hamur yığını bunun üzerine koyun, kalan iç malzemeyi dağıtın ve son hamur yığınıyla üzerini kapatın.
7. Tencereyi Navigenio üzerine koyun, „A“ konumuna ayarlayın ve kızartma penceresine kadar ısıtın. Ardından tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin.
8. Kapatılan Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin.
9. Baklavayı ilk olarak kalan ısıyı kullanarak yak. 5 dakika pişirin. Ardından Navigenio'yu düşük kademeye ayarlayın ve yak. 10 dakika açık kahverengileşinceye kadar pişirin.
10. Baklavayı kısa süreliğine soğumaya bırakın, pişirme kağıdının yardımıyla dikkatlice tencereden kaldırın ve derin bir servis tabağına bırakın. Dilimler halinde daha iyi kesebilmek için ılık şerbeti dikkatlice gezdirin.
11. Baklavayı 12 parçaya kesin ve bunları tekrar servis tabağına koyun. Kalan şerbetle dikkatlice ıslatın ve oda sıcaklığında en iyisi gece boyunca dinlenmeye bırakın.

İpuçları

Burada hazırlanan şerbet miktarıyla ıslatıldığında baklava sulu, ancak aynı zamanda çok tatlı olacaktır. Daha az tatlı sevenler şurup malzemesini yarıya kadar azaltabilir.



PORTAKALLI KEK

Fırınlama

Hazırlık ve pişirme süresi 50 dakika

4 kişi

(yak. 610 Kişi başına kalori)

Hamur:

1 organik portakal

300 g un

1 paket kabartma tozu

250 g yoğurt

180 g şeker

Şerbet:

2 organik portakal

90 g şeker

150 ml su

AMC Ürünleri

Tencere 16 cm 1.3 l

Tencere 20 cm 4.0 l

Navigenio

Audiotherm

Şerbet:

1. Portakalları sıcak suyla yıkayın, kurutun, portakalın kabuğunu ince ince rendeleyin ve suyunu sıkın. Şekeri, suyu, portakal suyunu ve kabuğunu küçük tencerede yak. 2 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın.
2. Portakalı sıcak suyla yıkayın, kurutun, portakalın kabuğunu ince ince rendeleyin. Ardından beyaz kabuğunu keskin bir bıçakla soyun ve portakal filetosunu ara kabuklardan keserek çıkarın.
3. Unu kabartma tozuyla karıştırın, yoğurdu, portakal kabuğunu ve şekeri ilave edin ve yumuşak bir hamur haline getirin. Portakal filetolarını ekleyerek karıştırın.
4. 20 cm'lik kapak yardımıyla pişirme kağıdından bir daire kesin.
5. Tencereyi Navigenio'nun üzerine koyun ve kızartma penceresine kadar 6. kademede ısıtın. Tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin. Pişirme kağıdını yerleştirin ve hamuru tencereye dökün.
6. Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin ve düşük kademeye ayarlayın, yak. 20 dakika kahverengileşinceye kadar pişirin.
7. Navigenio'yu kapatın ve 5 dakika kalan ısıyla tamamen pişirin.
8. Keki tencereden devrin ve yavaş yavaş üzerine şerbeti dökün. Şerbeti çekmeye ve keki tamamen soğumaya bırakın.

TULUMBA TATLISI

Fırlnlama

Hazırlık ve pişirme süresi 45 dakika

6 kişi

(yak 920 Kişi başına kalori)

Hamur:

250 ml su

100 g tereyağı

1 tutam tuz

250 g un

4 yumurta

800 ml kızartma yağı

Şerbet:

500 ml su

750 g şeker

2 yemek kaşığı limon suyu

AMC Ürünleri

Tencere 16 cm 2.0 l

Tencere 20 cm 2.3 l

Tencere 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

- 16 cm'lik tencerede 2,0 l suyu şeker ve limon suyu ile kaynatın. Yak. 2-3 dakika kaynamaya ve ardından soğumaya bırakın.
- 20 cm'lik tencerede 2,3 l suyu tereyağı ve tuzla kaynatın, düşük kademeye ayarlayın, unu tek seferde ilave edin ve pürüzsüz bir hamur kütlesi elde edene kadar bir yemek kaşığıyla güçlü bir şekilde karıştırın. Ardından yak. 1 dakika daha karıştırmaya devam edin.
- Tencereyi ocaktan alın, hamuru kısa süreliğine soğumaya bırakın ve parlak bir hamur elde edene kadar yumurtaları mikserin hamur çubuklarıyla arka arkaya karıştırın.
- 24 cm'lik tencereye 3,5 l yağ koyun, tencereyi 6. kademede kızartma penceresine kadar ısıtın. Hamuru büyük yıldız uçlu bir sıkma torbasına doldurun.
- Hamuru yak. 5-6 cm uzunluğundaki şeritler halinde sıcak yağın içine sıkın. Düşük kademeye ayarlayın ve kapağı yerleştirin.
- Rengi dönene kadar yağda kızartın. Kapağı kaldırın, döndürün ve tulumba kahverengileşene kadar tamamen yağda kızartın. Dışarı alın ve yak. 3-4 dakika şurubu çekmesi için bırakın.
- Şerbetden alın ve kağıt havlunun üzerinde yağının damlamasını bekleyin. Kalan pişmiş hamurlara aynı işlemleri uygulayın.

İpuçları

Hamur şeritleri sıcak yağa sıkıldığında en iyisi bir makastan yararlanabilirsiniz.





KÜNEFE

Fırlnlama

Hazırlık ve pişirme süresi 30 dakika

4 kişi

(yak 770 Kişi başına kalori)

150 ml su

200 g şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

100 g tereyağı, sıvı

250 g mozerela (italyan peyniri)

250 g türk tel kadayıf

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

EasyQuick

Navigenio

Audiotherm

1. Suyu, şekeri ve limon suyunu küçük bir tencerede kaynatın. şerbeti yak. 5 dakika kapağı açık olarak kaynamaya bırakın, ardından ocaktan alın.
2. Erimiş tereyağını tel kadayıfınla karıştırın. Mozerela dilimler halinde kesin. 24 cm'lik kapak yardımıyla pişirme kağıdından bir daire kesin.
3. Tencereyi Navigenio'nun üzerine koyun ve kızartma penceresine kadar 6. kademedede ısıtın. Pişirme kağıdını tencereye koyun ve tel kadayıfın yarısını tencereye dağıtın ve bastırın.
4. Tencereyi kapağına yerleştirin, mozerelayı üzerine dağıtın, kalan tel kadayıfın üzerini kapatın ve hepsini iyice bastırın.
5. Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin, düşük kademedede yak. 7 dakika rengi açık kahverengileşinceye kadar pişirin.
6. Künefeyi bir tabağın üzerine devirin, kısa süreliğine soğumaya bırakın ve üzerine şerbeti döküp en iyisi sıcak servis edin.

SICAK FÜME SOMON

60 °C tütsüleme | Öz denetimli

Hazırlık ve pişirme süresi 50 dakika

4 kişi

(yak 300 Kişi başına kalori)

1 işlenmemiş portakal

5 yemek kaşığı esmer şeker

1 çay kaşığı iri öğütülmüş biber veya AMC Biber Trio

2 yemek kaşığı iri taneli deniz tuzu

1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş

500 g derili çok taze somon fileto

100 g fümelenmek için ahşap talaşı

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm, 2,5 l

Süzgeç

Navigenio

Audiotherm

1. Portakalı sıcak suyla yıkayın ve kabuğunu ince ince rendeleyin. Şekeri, karabiberi, tuzu ve kişnişi karıştırın ve iç harcı somonu ovalayın. Üzerini kapatarak buzdolabında yak. 2 saat marine edin.
2. Kapak yardımıyla pişirme kağıdından 24 cm'lik bir daire kesin ve süzgecini yerleştirin. Somon filetosunu soğuk suyla yıkayın, kurulayın ve süzgecini yerleştirin.
3. Tencereyi alüminyum folyoyla iyice kaplayın, ahşap talaşları içine koyun ve kapağı yerleştirin. Tencereyi Navigenio'nun üzerine koyun ve kızartma penceresine kadar 6. kademede ısıtın.
4. Somonlu süzgecini tencerenin üzerine koyun ve kapağı tekrar yerleştirin.
5. Navigenio'yu «A» konumuna ayarlayın, yak. 10 dakika 60°C'lik programda pişirin.
6. Fümelenmiş ve pişirilmiş somonu doğrudan sıcak ya da tercihen soğuk olarak da servis edebilirsiniz.

İpuçları

60°C'lik ideal sıcaklığa ulaşılan kadar birkaç dakika geçer. Bu süre gereklidir, çünkü sıcaklığın çok fazla yükselmemesi için Navigenio oldukça hafif ısınır.





DANA BONFİLE

60 °C Sous-vide | Öz denetimli | Yağ eklemekten kavurma
Hazırlık ve pişirme süresi 150 dakika

4 kişi

750 g kemiksiz dana sırtı
zeytinyağı
4 ince dal tarhun
tuz, karabiber

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l
Tencere 24 cm 5.0 l
Navigenio
Audiotherm

1. Dana sırtını bir miktar yağ ve tarhunla ısıya dayanıklı bir poşetin içinde vakumlayın. En iyisi gece boyunca buzdolabında marine edilebilir.
2. Derin tencereye su ilave edin, vakumlu eti içerisine bırakın ve kapağı yerleştirin.
3. Navigenio'yu «A» sembolüne ayarlayın, yak. 90 dakika 60 °C'lik programda pişirin.
4. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencereyi Navigenio'dan alın. Eti vakumlu poşetten çıkarın ve kağıt havlu ile kurulayın.
5. Diğer tencerede kızartma penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve etin her yerini yoğun bir şekilde kızartın.
6. Servis etmek için eti dilimler halinde kesin ve biraz tuz, karabiber ve zeytinyağı ile baharatlayın.

SUSAMLI KUZU FİLETO

Graten | Su eklemeyen pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 30 dakika

4 kişi

(yak. 530 Kişi başına kalori)

600 g kuzu fileto

tuz, karabiber

4 yemek kaşığı susam

50 g rendelenmiş parma peyniri

20 g yumuşak tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

400 g havuç

400 g yer lahanası

2 ince dal kekik

1 çay kaşığı bal

tuz, karabiber

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm

1. Eti hazırlamadan yak. 30 dakika önce buzdolabından çıkarın.
2. Havuç ve lahanayı soyun ve küçük küpler halinde kesin. Kekik yapraklarını koparın ve doğrayın.
3. Tencereyi Navigenionun üzerine yerleştirin ve kızartma penceresinde 6'ya kadar ısıtın. Eti mutfak kağıdı ile kurulayın. Navigenio'yu düşük seviyeye getirin ve içine eti koyun. Eti her iki taraftan kızartın, çıkarın ve tuz ve karabiber ile baharatlayın.
4. Islak şekilde sebze küplerini tencereye koyun. Navigenio'yu 6. seviyeden sebze penceresine kadar ısıtın, 2. seviyeye geçin ve sebze (soft) alanında yaklaşık 10 dakika pişirin.
5. Bu arada susamı, parma peynirini, tereyağı ve zeytinyağı ile karıştırın, tuz ve karabiber ile baharatlayın.
6. Kuzuyu ezmeyle fırçalayın. Sebzeleri kekik, bal, tuz ve karabiber ile baharatlayın ve eti üstüne koyun.
7. Tencereyi ters kapağa koyun, Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin ve düşük bir ayara geçin, 10 dakika pişirin, sonra büyük bir ayara geçin ve altın kahverengi olana kadar 5 dakika üstünü kızartın.





Tava ile tarifler



ÇİĞ BÖREK

Kızgın yağda pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 60 dakika

4 kişi

(yak. 850 Kişi başına kalori)

Hamur:

200 ml su

100 ml süt

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 çay kaşığı tuz

550 g un

elde işlemek için un

İç malzeme:

2 soğan

2 sivri biber

1 domates

½ salkım maydanoz

250 g kıyma

1 yumurta

tuz, karabiber

800 ml kızartma yağı

AMC Ürünleri

HotPan 28 cm

Audiotherm

1. Su, süt, yağ, tuz ve undan yumuşak bir hamur hazırlayın ve üzerini kapatarak yak. 30 dakika dinlenmeye bırakın.
2. İç malzeme için soğanı soyun ve ince ince kesin. Sivri biberi yıkayın ve küçük küpler halinde doğrayın.
3. Domatesi yıkayın, dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler halinde kesin. Maydanoz yapraklarını koparıp ince ince kıyın.
4. Kıymayı soğan, sivri biber, domates, yumurta ve maydanozla yoğurun ve tuz ve karabiberle baharatlayın.
5. Hamuru yak. 70 g ağırlığında porsiyonlara ayırın ve unlanmış bir çalışma yüzeyinde yuvarlak açın.
6. Her biri yak. 2 yemek kaşığı kıymalı iç malzemeyi bir hamur yarısı koyun ve hamurun diğer yarısını üzerine katlayarak kapatın. Bir çatal yardımıyla kenarlarına iyice bastırın.
7. Tavaya yağ koyun, kızartma penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın. Çiğ börekleri porsiyonlar halinde sıcak yağa koyun, düşük kademeye ayarlayın ve kapağı yerleştirin.
8. Rengi dönene kadar yağda kızartın. Çiğ börekleri döndürün ve kahverengileşene kadar tamamen yağda kızartın. Dışarı alın ve kağıt havlunun üzerinde yağının damlamasını bekleyin. Kalan çiğ börekleri açıklandığı gibi yağda kızartın.



TAVADA PATATES

Fırlnlama

Hazırlık ve pişirme süresi 35 dakika

2 kişi

(yak. 320 Kişi başına kalori)

800 g patates

1 soğan

30 g kızartma yağı

tuz veya patates baharatı

AMC Ürünleri

HotPan 28 cm

Audiotherm

1. Patatesleri soyun, yak. 2 cm'lik küpler halinde kesin. Soğanları soyun, küçük küpler halinde kesin.
2. Tavayı kızartma penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve tavaya kızartma yağını koyun.
3. Küp patatesleri tavaya dağıtın ve rengi dönene kadar kızartın.
4. Patatesleri döndürün, küp soğanları ekleyin ve baharatlayın. Kapağı tekrar yerleştirin ve fazla nemin dışarı çıkabilmesi için Visiotherm'in kapağını kaldırın.
5. Tavada patatesleri yak. 20 dakika boyunca arada bir karıştırarak kızartın. Sonunda kapağı tamamen çıkartın ve tavada patatesleri yak. 2 dakika daha çıtırlaşana kadar kızartın.

Tirol usulü çiftçi Gröstl:

Küp soğanlarla birlikte sucuk veya kalan kızartmaları birbiriyle karıştırın ve açıklandığı gibi kızartın. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra kıyılmış maydanozu ve taze soğanı ikiye bölünmüş kokteyl domateslerle birlikte Gröstl ile karıştırın ve servis edin.

GÖZLEME

Fırlnlama

Hazırlık ve pişirme süresi 60 dakika

4 kişi

(yak. 695 Kişi başına kalori)

Hamur:

125 g tereyağı

250 ml süt

500 g un

1 çay kaşığı tuz

20 g taze maya

½ çay kaşığı şeker

elde işlemek için un

İç malzeme:

1 salkım taze soğan

1 salkım maydanoz

300 g keçi peyniri

150 g taze ıspanak

tuz, karabiber

tatlı toz biber

50 g tereyağı, sıvı

AMC Ürünleri

Tencere 16 cm 1.3 l

HotPan 24 cm

Audiotherm

1. Tereyağını ve sütü tencerede ısıtın.
2. Unu ve tuzu karıştırın, bir kabın içerisine süzün. Ortaya bastırarak bir boşluk açın ve mayayı içine ufalayın. Şeker ilave edin, ılık süt tereyağı karışımını yavaş yavaş çukura dökün.
3. Hepsini pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bir bezle üzerini örtün ve mayalanmaya bırakın.
4. Taze soğanları yıkayın ve ince halkalar halinde kesin. Maydanoz yapraklarını koparıp ince ince kıyın. Keçi peynirini ufalayın, ıspanağı iri taneli kıyın ve taze soğan ve maydanozla karıştırın. Tuz, karabiber ve toz biberle çeşnilendirin.
5. Hamuru yak. 70 gramlık porsiyonlara ayırın. Her bir porsiyonu unlanmış bir çalışma yüzeyinde çok ince açın ve üzerine sıvı tereyağı sürün.
6. Gözlemelere iç malzemesi sürün ve katlayarak birleştirin.
7. Tencereyi kızartma penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve iç malzemesi doldurulan ilk gözleme hamurunu içine koyun. Kapağı yerleştirin ve ilk tarafını yak. 1 dakika pişirin, gözlemeyi döndürün, kapağı yerleştirin ve yak. 1 dakika iyice pişirin.
8. Diğer gözlemeleri aynı şekilde pişirin. İkinci gözlemeden itibaren her tarafı için pişirme süresi yak. 1-2 dakika.





SANDVIÇ TOST

Yağ eklemeden kavurma

Hazırlık ve pişirme süresi 20 dakika

4 kişi

(yak. 275 Kişi başına kalori)

8 dilim tost ekmeği

2 yemek kaşığı otlu taze peynir

4 dilim pişmiş sucuk

4 dilim peynir

1 domates

AMC Ürünleri

Arondo Grill 28 cm 1.6 l

Audiotherm

1. Dört tost ekmeği dilimine taze peynir sürün, her birini sucuk ve peynir dilimiyle doldurun.
2. Domatesi ince dilimler halinde kesin ve bunu üzerine paylaşın, kalanıyla dört tost ekmeği dilimini doldurun, birbirine biraz bastırın.
3. Tavayı kızartma penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, ocağı kapatın, sandviçleri tavaya yerleştirin ve kapağı kapatın.
4. Sandviçleri yak. 1 dakika sonra döndürün ve kapağı tekrar yerleştirin.
5. Sandviç tostı sıcak, gevrek ve kahverengi hale gelene kadar yak. 5 dakika kızartmaya devam edin.

KÖFTE

Fırınlama

Hazırlık ve pişirme süresi 30 dakika

4 kişi

(yak. 275 Kişi başına kalori)

2 soğan

1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı biber salçası

500 g kuzu veya dana kıyması

1 çay kaşığı tatlı acı toz biber

1 çay kaşığı kimyon

tuz, karabiber

AMC Ürünleri

Arondo Grill 28 cm 1.6 l

Audiotherm

1. Soğanları ve sarımsağı soyun ve ince ince kesin. Soğanları, sarımsağı ve biber salçasını kıymayla karıştırın.
2. Tüm baharatları ilave edin ve buzdolabında. Buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın.
3. Yak. 80 gram ağırlığında oval köfte şekli verin.
4. Tavayı kızartma penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve köfteyi yerleştirin.
5. Rengi dönene kadar Audiotherm yardımıyla kızartın. Köfteyi çevirin, kapağı yerleştirin, ocağı kapatın ve 15 dakika dinlenmeye bırakın.



KABAK MÜCVERİ

Açık pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 200 dakika

4 kişi

(yak. 200 kişi başına kalori)

400 g kabak

tuz

50 g keçi peyniri (Feta)

2 soğan

2 diş sarımsak

5 sap düz maydanoz

4 sap dereotu

3 yemek kaşığı un

½ çay kaşığı kabartma tozu

1 yumurta

karabiber

zeytinyağı

AMC Ürünleri

oPan large 28 cm

1. Kabakları yıkayın ve rendeleyin ya da ince ince kıyın. Yarım çay kaşığı tuzla karıştırın ve yak. 10 dakika dinlenmeye bırakın.
2. Peynirini çatalla ezin, soğanları ve sarımsağı soyun ve küçük küpler halinde kesin. Kabağı bir süzgece koyun, iyice suyunu sıkın.
3. Maydanoz ve dereotu yapraklarını koparıp ince ince kıyın. Unu ve kabartma tozunu karıştırın.
4. Kabak mücverini keçi peyniri, soğan, sarımsak, ot, yumurta, un karışımıyla karıştırın ve tuz ve karabiberle baharatlayın.
5. Mükemmel kızartma sıcaklığına ulaşana kadar tavayı 6. kademedede ısıtın.
6. Düşük kademeye ayarlayın, yak. 1 çay kaşığı yağ ilave edin ve dağıtın. Küçük kabak karışımı yığınlarını tavaya koyun, bir spatulayla biraz bastırın ve kenarları sertleşmeye başlayıncaya kadar kızartın.
7. Mücveri döndürün ve kahverengileşinceye kadar kızartın. Mücver harcını aynı şekilde kızartın. Gerektiğinde biraz yağ ilave edin.





OMLET VE GÖZ YUMURTA

Açık pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 5 dakika

2 parça

(yak. 270 parça başına kalori)

Göz yumurta:

2 yumurta

tuz, karabiber

1 çay kaşığı yağ veya tereyağı

tercihe göre pastırma
dilimleri

Omlet:

2 yumurta

tuz, karabiber

½ kırmızı dolmalık biber

3 sap düz maydanoz

1 çay kaşığı yağ veya tereyağı

3 yemek kaşığı rendelenmiş
peynir

1. Omlet için olan yumurtaları tuz ve karabiberle baharatlayın, çatalla çırpın. Kırmızı dolmalık biberi yıkayın ve küçük küpler halinde kesin, maydanozu ince ince kıyın.
2. Mükemmel kızartma sıcaklığına ulaşana kadar tavayı en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın, yağ ilave edin ve tavada dağıtın.
3. Yumurta karışımını ekleyin ve karışım katılaşmaya başlayana kadar kızartın.
4. Rendelenmiş peyniri, biberi ve maydanozu üzerine dağıtın, yan kısımları içeriye doğru katlayın ve servis edin.
5. Göz yumurta için yumurtaları kırıp ısıtılmış tavaya atın ve kızartın, bu arada tercihe göre pastırma dilimlerini birlikte kızartın. Tuz ve karabiberle baharatlayın.

AMC Ürünleri

oPan 24 cm

SAHANDA SUCUKLU YUMURTA

Fırlnlama

Hazırlık ve pişirme süresi 15 dakika

2 kişi

(yak. 346 kişi başına kalori)

100 g sucuk

4 yumurtala

4 yemek kaşığı süt

tuz, karabiber

AMC Ürünleri

HotPan 24 cm

Audiotherm

1. Sucuğu yak. 3 ila 5 mm kalınlıkta dilimler halinde kesin.
2. Yumurtaları sütle çırpın ve tuz, karabiberle baharatlayın.
3. Tavayı kızartma penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve sürekli döndürerek sucuğu kızartın.
4. Yumurtaları ilave edin, yumurta katılaşmaya başladığında ocağı kapatın. Sahanda yumurtayı döndürerek tamamen kızartın.





Hızlı pişirme kapağı ile
tarifler



PATATES GRATEN

Graten | Hızlı pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 40 dakika

4 kişi

(yak. 351 Kişi başına kalori)

1 diş sarımsak

1 kg patates

200 ml krema

100 ml sebze suyu

tuz, karabiber

muskat

50 g rendelenmiş peynir

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 5.0 l

Secuquick softline 24 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Sarımsağı ve patatesleri soyun, sarımsağı küçük küpler halinde doğrayın ve patatesi ince dilimler halinde kesin.
2. Kremayı, sebze suyunu ve sarımsağı bir tencereye koyun ve tuz, karabiber ve muskat ile iyice baharatlayın.
3. Patates ilave edin, biraz dağıtın, ancak henüz karıştırmayın. Secuquick softline'ı üzerine yerleştirin ve kapatın.
4. Tencereyi Navigenio'nun üzerine koyun ve soft pencereye kadar 6. kademedeki ısıtın, 2. kademeye ayarlayın ve yak. 6 dakika soft bölgesinde pişirin.
5. Pişirme süresi bittikten sonra tencerenin basıncını boşaltın ve Secuquick'i alın.
6. Peyniri patatesin üzerine dağıtın. Tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin, Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin ve yüksek kademeye ayarlayın, yak. 10 dakika gratenleyin.



İpuçları

Malzemeleri çeşitlendirebilirsiniz, patateslerin bir kısmının yerini ince doğranmış havuç, kereviz kökü veya halka pırasa alabilir.



MAKARNA

Hızlı pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 15 dakika

2 kişi

(yak. 440 Kişi başına kalori)

250 g makarna, örn. burğu (burğu makarna)

500 ml sebze suyu

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 4.5 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm



1. Makarnayı ve sebze suyunu tencerede karıştırın. Secuquick softline'ı üzerine yerleştirin ve kapatın. Tencereyi soft pencereye kadar en yüksek kademedeki ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 5 dakika soft bölgede pişirin.
2. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra Secuquick'i basınçsız hale getirin ve alın, hepsini iyice karıştırın.

İpuçları

Sadece yak. 1 dakika soft bölgede pişirildiğinde makarnalar tamamen enerji tasarruflu bir şekilde pişirilebilir. Ardından tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin ve kendiliğinden basıncın gitmesini bekleyin.



PİRİNÇ PİLAVI

Piştirme

Hazırlık ve piştirme süresi 30 dakika

4 kişi

(yak. 222 Kişi başına kalori)

2 bardak uzun taneli pirinç

½ bardak türk ya da arpa şehriyesi

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 bardak soğuk su

25 g tereyağı

1 çay kaşığı tuz

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

Audiotherm



1. Uzun taneli pirinci süzgece koyun ve yıkayın.
2. Arpa şehriyeleri tencerede yağla karıştırın ve tencereyi kızartma penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın.
3. Tencereyi kısa süreliğine ocaktan alın ve dikkatli bir şekilde pirinç, su, tereyağı ve tuz ilave edip hepsini iyice karıştırın.
4. Tencereyi sebze penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 20 dakika (ambalajdaki talimatı dikkate alın) sebze bölgesinde pişirin.

İpuçları

Ölçü için 200 ml'lik bir bardak kullanın.



HAŞLANMIŞ PATATES

Hızlı pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 20 dakika

4 kişi

(yak. 140 Kişi başına kalori)

800 g patates

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Softiera 20 cm

Audiotherm



1. Patatesleri iyice yıkayın ve fırçalayın.
2. Tencereye su koyun ve patatesleri Softiera süzgeçini içine koyun. Secuquick softline'ı üzerine yerleştirin ve kapatın.
3. Tencereyi soft pencereye kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 6 dakika soft bölgede pişirin.
4. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra Secuquick'i ters döndürülmüş kapağa yerleştirin ve kendiliğinden basıncının boşalmasını sağlayın.
5. Secuquick'i alın, patatesleri biraz soğumaya bırakın, gerekirse kabuğunu soyup servis edin.

İpuçları

20 cm'lik tencere için su ihtiyacı 150 ml'dir, 24 cm'lik tencere içinse 200 ml'dir.

LAHANA DOLMASI

Hazırlık ve pişirme süresi 85 dakika

6 kişi

(yak. 340 Kişi başına kalori)

1 lahana (yak. 1500 g)

2 soğan

2 domates

100 g uzun taneli pirinç

2 yemek kaşığı biber salçası

4 yemek kaşığı zeytinyağı

400 g kuzu veya dana kıyması

1 çay kaşığı kurutulmuş mercanköşk

1 çay kaşığı kurutulmuş nane

½ çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı dolma baharı

tatlı acı toz biber

tuz, karabiber

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 6.5 l

Secuquick softline 24 cm

Audiotherm

1. Beyaz lahananın sapını kesin. Yak. 200 ml suyu ve lahanayı tencereye koyun ve Secuquick softline'ı üzerine yerleştirin ve kapatın.
2. Tencereyi soft pencereye kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 5 dakika turbo bölgede pişirin
3. Tencerenin basıncını boşaltın ve Secuquick'i alın. Beyaz lahanayı tencereden alın ve dikkatlice yavaş yavaş her bir 12 yaprağını çekerek çıkartın.
4. Soğanları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Domatesleri yıkayın ve küçük parçalar halinde kesin. Pirinci yıkayın ve suyunu süzdürün.
5. Soğanları, domatesleri, 1 yemek kaşığı biber salçasını, pirinci, 2 yemek kaşığı zeytinyağını ve kıymayı karıştırın. Mercanköşk, nane, kimyon, baharat karışımı ve toz biber ilave edin, tuz ve karabiber ekleyip hepsini iyice karıştırın.
6. İç harcı lahananın üzerine dağıtın, yanlarını bunun üzerine katlayın ve sarın.
7. Kalan zeytinyağını ve biber salçasını tencerede karıştırın, 800 ml su ilave edin ve kaynatın. Lahana sarmalarını sos içine istifleyin.
8. Secuquick'ı üzerine yerleştirin ve kapatın. Tencereyi soft pencereye kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 5 dakika soft bölgede pişirin.
9. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin ve kendiliğinden basıncının boşalmasını sağlayın.

İpuçları

Dolma baharı; soğan, biber, karabiber, sarımsak, şili biberi, maydanoz, mercanköşk, kişniş yaprakları, karanfil, nane, Hint cevizi ve tarçın içeren bir baharat karışımıdır. „Köfte baharı“ adı altında da bulabilirsiniz.





NOHUT YEMEĞİ

Hızlı pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 45 dakika

4 kişi

(yak. 220 Kişi başına kalori)

300 g nohut

2 soğan

3 domates

200 g sığır eti

1 yemek kaşığı domates
salçası

1 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz, karabiber
pul biber

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 4.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm

1. Nohutları soğuk suyun içerisinde gecedan ıslatın.
2. Soğanları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Domatesleri yıkayın ve aynı şekilde küp şeklinde kesin. Tüm malzemeleri suyu süzölmüş nohutlarla birlikte bir tencereye koyun ve baharatlayın. Secuquick softline'ı üzerine yerleştirin ve tad.
3. Tencereyi turbo penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 25 dakika turbo bölgesinde pişirin.
4. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencerenin basıncını boşaltın ve Secuquick'i alın. Yemeği servis edin.





SÜTLAÇ

Hızlı pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 25 dakika

4 kişi

(yak. 520 Kişi başına
kalorien)

200 g pirinç

130 g şeker

1 L tam yağlı süt

1 çay kaşığı rendelenmiş
limon kabuğu

1 çubuk tarçın

25 g tereyağı

tarçın

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm

1. Pirinci, şekerini, sütü, limon kabuğunu ve çubuk tarçını tencereye koyun, karıştırın, Secuquick softline'ı üzerine yerleştirin ve kapatın.
2. Tencereyi soft pencereye kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 8 dakika soft bölgede pişirin.
3. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin ve kendiliğinden basıncının gitmesini bekleyin.
4. Secuquick'i alın, tereyağını ilave edin ve karıştırın. Soğumaya bırakın ve servis etmeden önce biraz tarçın serpin.





SIĞIR ET SOTE

Hızlı pişirme | Yağ eklemekten kavurma

Hazırlık ve pişirme süresi 45 dakika

4 kişi

(yak. 290 Kişi başına kalori)

750 g yağsız siğir eti

500 g soğan

2 yemek kaşığı domates
salçası

tuz, karabiber

kimyon

kurutulmuş mercanköşk

tatlı toz biber

acı toz biber

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm

1. Siğir etini hazırlamadan yak. 30 dakika önce buzdolabından çıkarın.
2. Soğanları soyun ve büyük parçalar halinde kesin. Mutfak kağıdı ile kuşbaşı etleri kurulaştırın.
3. Tencereyi kızartma penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve siğir etini porsiyonlar halinde kavurun.
4. Domates salçası ilave edin ve bir müddet birlikte kavurun, baharat ve soğan ilave edin ve iyice karıştırın, Secuquick'i üzerine yerleştirin ve kapatın.
5. Tencereyi turbo penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 10 dakika turbo bölgede pişirin.
6. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin ve kendiliğinden basıncının gitmesini sağlayın.
7. Secuquick'i alın, soğanları içinde kaynadığı suyla dışarı alın, iyice püre haline getirin ve tekrar ete ilave edin.
8. Yemeği servis edin.



SUFLE (FIRINDA) MAKARNA

Graten | Hızlı pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 30 dakika

4 kişi

(yak. 550 Kişi başına kalori)

150 g küp pastırma

250 g burgu (burgu makarna)

500 ml sebze suyu

100 g dondurulmuş bezelye

100 ml krema

100 g rendelenmiş peynir

AMC Ürünleri

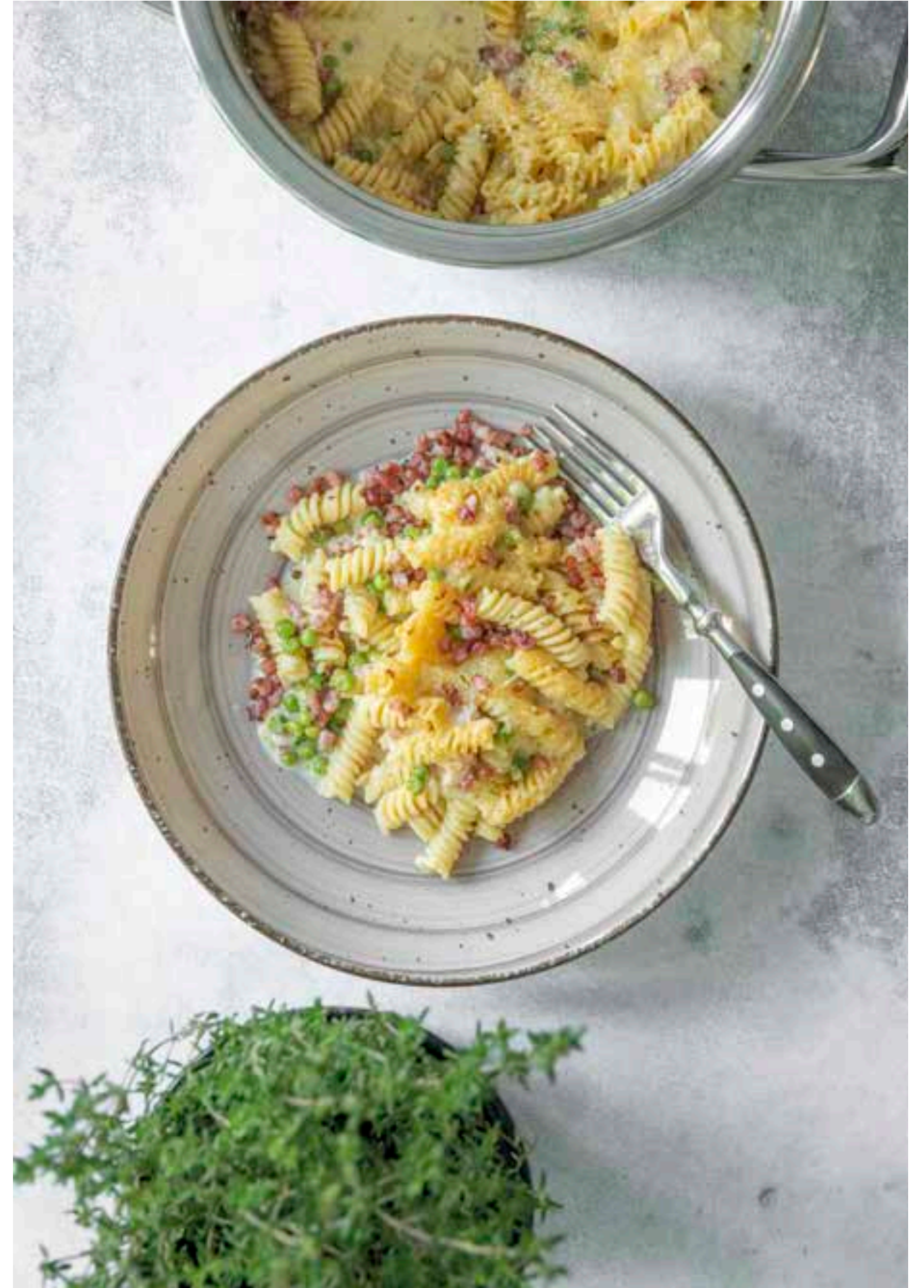
Tencere 20 cm 4.5 l

Secuquick softline 20 cm

Navigenio

Audiotherm

1. Tencereyi Navigenio'nun üzerine yerleştirin ve kızartma penceresine kadar 6. kademedede ısıtın. Pastırmayı tencereye koyun ve kavurun.
2. Makarnaları, sebze suyunu ve bezelyeleri ilave edin ve hepsini iyice karıştırın. Secuquick softline'ı üzerine kapatın.
3. Soft pencereye kadar 6. kademedede ısıtın, 2. kademeye ayarlayın ve yak. 1 dakika soft bölgede pişirin.
4. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin ve kendiliğinden basıncının gitmesini sağlayın.
5. Secuquick'i alın, hepsini iyice karıştırın. Peynirin yarısını ve kremayı çırparak karıştırın ve kalan peyniri üzerine serpin.
6. Navigenio'yu baş aşağı yerleştirin ve yüksek kademeye ayarlayın, yak. 5 dakika fırında kızartın.





KURU FASULYE

Hızlı pişirme

Hazırlık ve pişirme süresi 25 dakika

6 kişi

(yak. 335 Kişi başına kalori)

400 g beyaz kuru fasulye

2 soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

½ yemek kaşığı biber salçası

3 yemek kaşığı zeytinyağı

600 ml su

2 çay kaşığı tuz

arnavut biberi

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 6.5 l

Secuquick softline 24 cm

Audiotherm

1. Fasulyeleri soğuk suyun içerisinde gecedan ıslatın.
2. Sonraki gün soğanları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın.
3. Bir süzgeçte fasulyelerin suyunu süzdürün ve soğuk suyla yıkayın. Tuzla birlikte tüm kalan malzemeleri tencerede karıştırın ve Secuquick softline'ı üzerine yerleştirin ve kapatın.
4. Tencereyi turbo penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 5 dakika turbo bölgede pişirin.
5. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencereyi ters döndürülmüş kapağa yerleştirin ve kendiliğinden basıncının kalmamasını sağlayın.
6. Secuquick'i alın ve fasulyeleri iyice baharatlayın.

İpuçları

İsteyen ince küp halinde kesilmiş sığır veya kuzu etiyle birlikte pişirebilir.

Fasulyelerin pişirme süresi için lütfen ambalajdaki bilgileri dikkate alın.



KISIR

Hızlı pişirme | Öz denetimli

Hazırlık ve pişirme süresi 35 dakika

4 kişi

(yak. 220 Kişi başına kalori)

150 g bulgur

200 ml su

tuz

1 soğan

½ salkım maydanoz

½ salkım nane

2 taze soğan

3 domates

1 sarı dolmalık biber

4 yemek kaşığı limon suyu

1 çay kaşığı kimyon

1 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı zeytinyağı

karabiber

1. Bulguru suyun altında iyice yıkayın. Suyu, bulguru ve yarım çay kaşığı tuzu tencerede karıştırın. Secuquick softline'ı üzerine yerleştirin ve kapatın.
2. Tencereyi soft pencereye kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve „P“ zaman ayarıyla soft bölgede pişirin. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra Secuquick'i ters döndürülmüş bir kapağa yerleştirin ve kendiliğinden basıncının kalmamasını sağlayın.
3. Soğanı soyun ve küçük küpler halinde kesin, maydanoz ve nane yapraklarını koparıp ince ince kıyın.
4. Taze soğanları yıkayın ve ince halkalar halinde kesin. Domateslerin üzerine kaynar su dökün, kabuklarını çıkarın ve küçük parçalar halinde kesin. Biberi yıkayın ve küçük parçalar halinde kesin.
5. Bulguru limon suyu, kimyon, domates salçası ve zeytinyağı beraber karıştırın ve diğer salata malzemelerini ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin.

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 3.0 l

Secuquick softline 20 cm

Audiotherm



Buharda pişirme kapağı
ile tarifler





BİBER DOLMASI

Buğulama

Hazırlık ve pişirme süresi 60 dakika

4 kişi

(yak. 410 kişi başına kalori)

2 soğan

2 domates

350 g kuzu veya dana kıyması

100 g uzun taneli pirinç

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tatlı acı toz biber

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş

1 çay kaşığı kurutulmuş
mercanköşk

tuz, karabiber

8 küçük yeşil dolmalık biber

1 yemek kaşığı biber salçası

100 ml su

1. Soğanları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın, domatesleri yıkayın ve küçük küpler halinde kesin.
2. Soğanları, domates, kıyma, pirinç ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile karıştırın. Toz biber, kimyon, kişniş ve mercanköşk ilave edin ve tuz ve karabiberle çeşnilendirin.
3. Dolmalık biberleri yıkayın: Bir kapak kesin, beyaz iç kısmını ve çekirdeklerini çıkarın ve iç harcı doldurun, kapağı tekrar yerleştirin.
4. Biber salçasını, kalan zeytinyağını ve suyu tencerede karıştırın ve biber dolmalarını dik olarak tencereye yerleştirin.
5. 24 cm lik EasyQuick'i üzerine koyun. Tencereyi buhar penceresine kadar en yüksek kademedeki ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 25 dakika buhar bölgesinde pişirin.

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 5.0 l

EasyQuick

Audiotherm



MANTI

Buğulama

Hazırlık ve pişirme süresi 55 dakika

4 kişi

(yak. 630 Kişi başına kalori)

Hamur:

500 g un

1 yumurta

1 tutam tuz

200 ml ılık su

elde işlemek için un

yağlamak için yağ

İç harcı:

4 soğan

300 g kuzu veya dana
kıyması

tuz, karabiber

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 6.5 l

EasyQuick

Softiera 24 cm

Audiotherm

1. Büyük bir kabın içine unu eleyin. Yumurta ve tuz ekleyin ve suyla yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kabın üzerini nemli bir bezle örtün ve yak. 20 dakika dinlenmeye bırakın.
2. Soğanları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Kıymayla yoğurun ve tuz ve karabiberle baharatlayın.
3. Hamuru porsiyonlar halinde unlanmış bir çalışma yüzeyinde ince açın.
4. Hamur tabakalarının her birini 5-6 cm kenar uzunluğuna sahip kareler halinde kesin. Her karenin üzerine yak. 1 çay kaşığı iç harcı koyun ve ya üçgen şeklinde birleştirin ya da dört köşenin her birini yukarı kaldırın ve bir kese şekli verin. Kenarları birbirine iyice bastırın.
5. Softiera süzgeçini yağlayın ve mantıyı dağıtın ve aparatları üst üste tencereye koyun.
6. 24 cm lik EasyQuick'i üzerine koyun. Tencereyi buhar penceresine kadar en yüksek kademedede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 20 dakika buhar bölgesinde pişirin.





KIYMALI YAPRAK DOLMASI

Buğulama

Hazırlık ve pişirme süresi 65 dakika

4 kişi

(yak. 445 Kişi başına kalori)

350 g salamura asma yaprağı

80 g pirinç

2 soğan

3 domates

300 g kuzu veya dana kıyması

5 sap maydanoz

1 ½ çay kaşığı tatlı acı toz biber

4 yemek kaşığı tereyağı, sıvı

tuz, karabiber

AMC Ürünleri

Tencere 20 cm 4.5 l

Softiera 20 cm

EasyQuick

Audiotherm

1. Asma yapraklarını yak. 15 dakika ılık suya yatırın.
2. Pirinci ambalajındaki bilgiye göre haşlayın ve soğumaya bırakın.
3. Soğanları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Domatesleri yıkayın, üzerine kaynak su dökerek haşlayın, kabuklarını çıkarın ve küçük küpler halinde kesin
4. Maydanoz yapraklarını koparıp kıyın ve kıyma ile pirinci, soğanı ve domates küplerini, toz biberi ve 2 yemek kaşığı tereyağını karıştırın. Tuz ve karabiberle baharatlayın.
5. Asma yapraklarını damarlı tarafı yukarı gelecek şekilde koyun. Her asma yaprağının üzerine yak. 1 çay kaşığı iç harcı koyun, yaprakların yanlarını içeriye katlayın ve küçük, sıkı ve parmak kalınlığında rulolar elde edecek şekilde sarın.
6. Ruloları iki Softiera süzgecine paylaşın, kalan tereyağını ruloların üzerine paylaşın.
7. Kalan asma yapraklarını tencerenin dibine koyun, yak. 120 ml su ilave edin ve her iki Softiera süzgecini üst üste tencereye koyun.
8. 20 cm lik EasyQuick'i üzerine kapatın, buhar penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 15 dakika buhar bölgesinde pişirin.
9. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra EasyQuick'i alın, Softiera süzgecini çıkarın ve dolmayı servis edin.



İpuçları

Pirinç, çiğ haldeyken iç malzemeye ilave edilebilir. Bu nedenle pişirme süresi 10 dakika uzar.

ROKA-PESTOLU BALIK RULO

Buğulama

Hazırlık ve pişirme süresi 25 dakika

4 kişi

(yak. 400 Kişi başına kalori)

70 g parma peyniri

50 g antep fıstığı

40 g roka

5 yemek kaşığı zeytinyağı

tuz, karabiber

8 kızıl dil balığı filetosu
(alternatif olarak pisi balığı
veya dil balığı filetoları)

8 kokteyl domates

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

Softiera 24 cm

EasyQuick

Audiotherm

Quick Cut

1. Parma peynirini ve Antep fıstıklarını Quick Cut'a koyun ve kıyın. Üzerine roka ilave edin ve aynı şekilde kıyın. Zeytinyağı, biraz tuz ve karabiber ilave edin ve iyice karıştırın.
2. Taze balık filetolarının üzerine biraz pesto sürün ve her birini bir kokteyl domatesle yuvarlayın, kürdanla sabitleyin. Balık rulolarını bir Softiera süzgeçine koyun.
3. Tencereye su (yak. 100 ml) doldurun ve Softiera süzgeçinin içerisine yerleştirin. 24 cm EasyQuick'i üzerine kapatın.
4. Tencereyi buhar penceresine kadar en yüksek kademede ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 3 dakika buhar bölgesinde pişirin.
5. EasyQuick'i pişirme süresi tamamlandıktan sonra alın, Softiera süzgeçini çıkarın ve balık rulolarını kalan pestoyla servis edin.

İpuçları

Buharda pişirme esnasında balık ruloları nem salacağından 100 ml'lik su ilavesi tamamen yeterli olacaktır.





BUHARDA ÇIKOLATALI KEK

Buğulama

Hazırlık ve pişirme süresi 35 dakika

8 parça

(316 Kcal. pro Stück)

100 g kakao tozu

100 g şeker

100 ml bitkisel yağ

50 ml süt

50 ml süt

3 yumurtalar

1 çay kaşığı vanilya özütü

150 g un

¼ çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı kabartma tozu

AMC Ürünleri

Tencere 24 cm 3.5 l

Softiera 24 cm

EasyQuick

Audiotherm



1. Kakao tozunu, şekerini, yağı, sütü ve sütü bir kapta karıştırın.
2. Yumurtaları çırpın, vanilya özütü dökerek kakaolu karışımı karıştırın. Karbonatlı unu ve kabartma tozunu karıştırın ve aynı şekilde çırparak karıştırın.
3. EasyQuick yardımıyla pişirme kağıdından bir daire kesin ve Softiera süzgeçini yerleştirin, hamuru doldurun.
4. Tencereye su (yak. 150 ml) doldurun, Softiera süzgeçini içerisine yerleştirin. 24 cm lik EasyQuick'i üzerine kapatın.
5. Tencereyi buhar penceresine kadar en yüksek kademedeki ısıtın, düşük kademeye ayarlayın ve yak. 14 dakika buhar bölgesinde pişirin.
6. EasyQuick'i pişirme süresi tamamlandıktan sonra alın, Softiera süzgeçini çıkarın ve keki ters yüz etmeden önce biraz soğumaya bırakın.

AMC Deutschland

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
55408 Bingen
Deutschland
T: +49 6721 - 180 01

de@amc.info
www.amc.info



AMC Deutschland



amcdeutschland_bingen

AMC Schweiz

Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz



amc_schweiz

AMC Österreich

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 222
1020 Wien/Österreich
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info
www.amc.info



AMC Österreich

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



AMC International



amc_international

kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info



AMC Rezept Community

