

VESTEL

LIGHTFRY DUO XXL

TARİF KİTABI



"Ferhat Bora"

VESTEL

LIGHTFRY DUO XXL

TARİF KİTAPÇIĞI



VESTEL

Light Fry Duo XXL

TARİF KİTABI



VESTEL

Light Fry DUO XXL

TARİF KİTABI

MODLAR

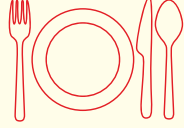
MANUEL PİŞİRME (Varsayılan)	180 °C	15 dk.	 KEK/CUPCAKE MODU	160 °C	12 dk.
 TAVUK MODU	200 °C	20 dk.	 PATATES KIZARTMASI MODU	200 °C	22 dk.
 ET MODU	200 °C	20 dk.	 SEBZE MODU	180 °C	15 dk.
 BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU	180 °C	20 dk.	 SEBZE/MEYVE KURUTMA MODU	70 °C	8 saat

İçindekiler

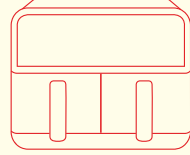
• Sebzeli Tavuk Sote	6	• Baharatlı Somon	46	• Elmalı Havuç Kek	86
• Domates Soslu Kaşarlı Çıtır Tavuk	8	• Limonlu Levrek	48	• Muzlu Çikolatalı Muffin	88
• Aclı Tavuk Kanatları	10	• Fish Finger (Balık Çubukları)	50	• Patates Kızartması	90
• Soslu Tavuk Kanadı	12	• Çıtır Kalamar	52	• Çıtır Pastırmalı Peynirli Patates	92
• Çıtır Tavuk Dilimleri	14	• Sarımsaklı Kıtır Dolma	54	• Salsa Soslu Çıtır Patates	94
• Asya Usulü Tavuk Kalçası	16	• Bütün Çupra	56	• Mini Çatlak Patatesler	96
• Salçalı Tavuk But	18	• Balık Ekmek	58	• Kumpir	98
• Barbekü Suslu Tavuk Pijrzola	20	• Fırın Makarna	60	• Çıtır Tatlı Patatesli Köfte Bowl	100
• Çıtır Tavuk Burger	22	• Milföyden Çıtır Manti	62	• Soğan Halkası	102
• Hamburger	24	• Pofuduk Pizza	64	• Çıtır Enginar Kalbi	104
• Ürgüp Köftesi	26	• Patatesli Kaşarlı Kalem Börek	66	• Acılı Çıtır Karnabahar	106
• Akçaabat Köfte	28	• Çıtır Sebzeli Börekçiler	68	• Çıtır Nohutlu Sebzeli Bowl	108
• Mantarlı Bonfile Parçaları	30	• Peynirli Mayasız Poğaçça	70	• Mini Kabak Köfteleri	110
• Sebzeli Bonfile Sarma	32	• Kahvaltılı Milföyü	72	• Karniyank	112
• Fajita	34	• Tuzlu Mini Milföy Tartları	74	• Domates Soslu Karışık Kızartma	114
• Sarımsaklı Tereyağlı Antrikot	36	• Çikolatalı Volkan Kek	76	• Köpoğlu Mezesi	116
• Çıtır Tatlı Patatesli Köfte Bowl	38	• Brownie	78	• Kabak Mücver	118
• Şiş Köfte	40	• Bask Usulü Yanık Cheesecake	80	• Kurutulmuş Muz	120
• Mangal Tadında Kuzu	42	• Milföyden Çikolatalı Kruvasan	82	• Kurutulmuş Çilek	122
• Çıtır Hamsi	44	• Dev Pancake	84		

TAVUK MODU

SEBZELİ TAVUK SOTE



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- ½ adet tavuk göğüs (100 gram)
- ½ adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet çarliston biber
- 1 adet kırmızı biber
- ½ adet kabak
- 4 adet çeri (cherry) domates
- 1 çay kaşığı kekik
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

NASIL HAZIRLANIR?

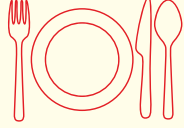
1. Tavukları ve sebzeleri orta boy küpler halinde doğrayın, baharatlar ve zeytinyağıyla derin bir kasede harmanlayın.
2. LightFry Duo XXL'nun haznesine karışımı tek kat olacak şekilde yerleştirin.
3. Cihazı Tavuk modunda çalıştırın.
4. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp sallayın ve malzemeleri ters düz edin.
5. Bu işleme tavuklar ve sebzeler kızarana kadar yaklaşık 20 dakika devam edin.
6. Sıcak servis etmeyi unutmayın.
7. Afiyet olsun.

SEBZELİ TAVUK SOTE // TAVUK MODU

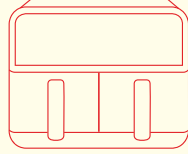


TAVUK MODU

DOMATES SOSLU KAŞARLI ÇITIR TAVUK



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
8 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- 2 adet tavuk göğsü (400 gram)
- 2 adet yumurta
- 6 yemek kaşığı un
- 8 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay bardağı domates püresi
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 8 dilim kaşar peyniri
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

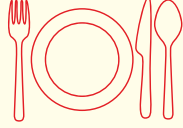
1. Tavuk göğsünü ortadan ikiye kesin ve iki fileto haline getirin.
2. Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsine azar azar tuzla karabiber ekleyin. Her malzemeyi kendi kabının içerisinde karıştırın.
3. Tavuk parçalarını önce una, sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
4. Vestel LightFry Duo XXL'yi tavuk modunda çalıştırın ve ısınmasını bekleyin.
5. Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve tavuk parçalarını yerleştirin. Tavukların üzerini de yağlayın ve pişirme işlemine başlayın.
6. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çekip tavukları ters düz edin. İşleme tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 8 dakika devam edin.
7. Bu esnada sos için bir kabin içerisinde domates püresi, kekik, sarımsak, az miktar tuz ve karabiberi karıştırın.
8. Pişen tavukları tabağa yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. Son olarak kaşar dilimlerini tabağınızın üzerine serpiştirin ve servis edin.
9. Afiyet olsun.

DOMATES SOSLU KAŞARLI ÇITIR TAVUK // TAVUK MODU

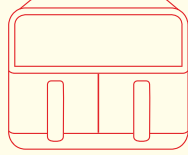


TAVUK MODU

ACILI TAVUK KANATLARI



16 Adet



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
60 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
12 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- 16 adet tavuk kanadı
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı acı toz kırmızıbiber
- 1 çay bardağı barbekü sos
- 4 yemek kaşığı acı sos

NASIL HAZIRLANIR?

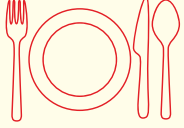
1. Tavuk kanatlarının üzerine bıçakla çizikler atın. Bir kaptan tavuğa sıvı yağ, tuz, karabiber ve acı toz kırmızıbiber ilave edip karıştırın. Kanatları buzdolabında 1 saat kadar marine edin.
2. Vestel LightFry Duo XXL'yi tavuk modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
3. Isınan hazneye tavukları yerleştirin ve piştirme işlemine başlayın.
4. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları ters düz edin. İşleme tavuk kanatları kızarana kadar yaklaşık 12 dakika devam edin.
5. Bu esnada derin bir kasede barbekü sos ve acı sosu karıştırın.
6. Pişen kanatları sıcak olarak sosa bulayın ve servis edin.
7. Afiyet olsun.

ACILI TAVUK KANATLARI // TAVUK MODU

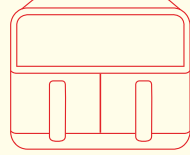


TAVUK MODU

SOSLU TAVUK KANADI



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
60 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- 450 gram tavuk kanat
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- ½ tatlı kaşığı acı sos
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- ½ tatlı kaşığı üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı kekik
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

NASIL HAZIRLANIR?

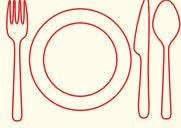
1. Büyük bir kasede ayçiçek yağı, yoğurt, domates salçası, acı sos, ezilmiş sarımsak, üzüm sirkesi, kekik, karabiber ve tuzu karıştırın.
2. Tavuk kanatlarını kaseye ekleyip sos her yerine gelecek şekilde harmanlayın.
3. Soslanmış tavukları en az 1 saat buzdolabında bekletin.
4. 1 saat geçtikten sonra tavukları hazneye dizin ve kapatın.
5. LightFry Duo XXL'ı Tavuk modunda çalıştırın.
6. Süre tuşuna basılı tutarak 25 dakikaya ayarlayın.
7. İlk 5 dakikanın ardından tavukları maksimum 2-3 defa olacak şekilde, ara ara maşayla ters düz edin.
8. Tavukların her yeri kızarıncaya kadar çıkıp sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

SOSLU TAVUK KANADI // TAVUK MODU

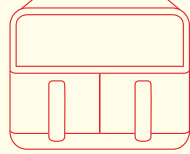


TAVUK MODU

ÇITIR TAVUK DİLİMLERİ



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
8 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- 2 adet tavuk göğsü (400 gram)
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

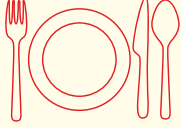
1. Tavuk göğsünü 1 cm kalınlığında şeritler halinde kesin.
2. Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsine azar azar tuzla karabiber ekleyin. Her malzemeyi kendi kabının içerisinde karıştırın.
3. Tavuk parçalarını önce yumurtaya, sonra una, ardından tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
4. Vestel LightFry Duo XXL'yi tavuk modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
5. Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve tavuk dilimlerini yerleştirin. Tavukların üzerini de yağlayın ve pişirme işlemine başlayın.
6. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp, tavukları maşa ile çevirerek ters düz edin. İşlemi tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 8 dakika sürdürün ve sıcak olarak servis edin.
7. Afiyet olsun.

ÇITIR TAVUK DİLİMLERİ // TAVUK MODU

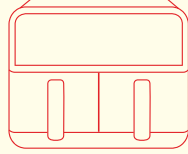


TAVUK MODU

ASYA USULÜ TAVUK KALÇASI



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
120 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- 4 adet tavuk kalçası (derisiz)
- ½ çay bardağı soya sosu
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı bal

ÜZERİ İÇİN

- 1 adet taze soğan (ince kıyılmış)

NASIL HAZIRLANIR?

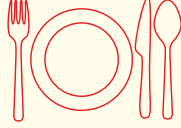
1. Öncelikle tavuk kalçalarının üzerine bıçak yardımıyla ince çizikler atın.
2. Kalan tüm malzemeyle bir kasede harmanlayıp marine olması için buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.
3. LightFry Duo XXL'nun haznesine tavukları yerleştirin.
4. Cihazı Tavuk modunda çalıştırın.
5. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları ters düz edin. Bu işleme tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 20 dakika devam edin.
6. Üzerine taze soğan serptikten sonra sıcak şekilde servis edin.
7. Afiyet olsun.

ASYA USULÜ TAVUK KALÇASI // TAVUK MODU

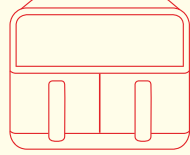


TAVUK MODU

SALÇALI TAVUK BUT



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- 4 adet tavuk but
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 tutam kimyon
- 1 çay kaşığı kekik
- ½ limon suyu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak

NASIL HAZIRLANIR?

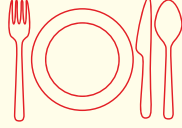
1. Büyük bir karıştırma kabında baharatlar, salça, yoğurt, zeytinyağı, limon suyu ve ezilmiş sarımsakları karıştırın.
2. Tavuk butların üzerine bıçakla kesikler atın ve sosla iyice karıştırın.
3. Butları bu karışımın içinde, ağzı kapalı şekilde buzdolabında 8-12 saat dinlendirin.
4. Buzdolabında marinasyonda bekleyen tavukların üzerindeki fazla sosu sıyırıp Vestel LightFry Duo XXL'nun haznelerine ikişer ikişer yerleştirip kapatın.
5. Duo özelliğini seçtikten sonra, Tavuk modunu seçip 200 derecede 25 dakika pişirin.
6. Pişen tavuk butlarını sıcak olarak, arzu ederseniz şehriyeli pilavla servis edebilirsiniz.
7. Afiyet olsun.

SALÇALI TAVUK BUT // TAVUK MODU

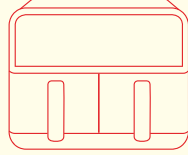


TAVUK MODU

BARBEKÜ SOSLU TAVUK PIRZOLA



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
5 dk.



Pişirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- 2 adet tavuk pırzola
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 4 yemek kaşığı barbekü sos

NASIL HAZIRLANIR?

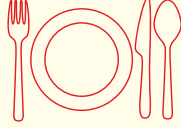
1. Tavuk pırzolarını bir kasede tuz ve zeytinyağı ile karıştırın.
2. Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesine tavukları yerleştirip kapatın ve 200 derecede 15 dakika pişirin.
3. 15 dakikanın ardından tavukları hazneden alıp barbekü sosla kaplayın ve tekrar hazneye koyun. 200 derecede 10 dakika daha pişirin.
4. Barbekü soslu tavuklarınızı yanında patates kızartması ile servis edebilirsiniz.
5. Afiyet olsun.

BARBEKÜ SOSLU TAVUK PIRZOLA // TAVUK MODU

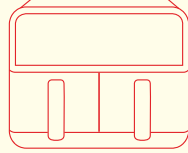


TAVUK MODU

ÇITIR TAVUK BURGER



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
8 s.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Tavuk Modu

MALZEMELER

- 2 adet derisiz tavuk kalça
- 1 su bardağı ayran
- 1 su bardağı un
- ½ su bardağı panko
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- ½ çay kaşığı kekik
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ

SERVİS İÇİN

- 2 adet burger ekmeği
- 3 yemek kaşığı mayonez
- ¼ adet göbek marul
- 2 dilim domates

NASIL HAZIRLANIR?

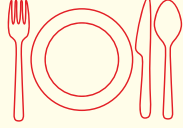
1. Tavuk kalçalarını orta boy bir kasede ayranın içine bırakın ve 8-12 saat buzdolabında marine edin.
2. Tavukları pişirmeden önce derin bir kasede unla, pankoyla ve baharatlarla karıştırın.
3. Ayranın fazlasını süzdürüp tavukları unlu karışıma atın ve kuru yer kalmayacak şekilde bulayın.
4. Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesinin tabanını hafifçe yağlayıp tavukları içine yerleştirin.
5. Tavukların da üzerine biraz yağ serptikten sonra hazneyi kapatıp Tavuk modunu seçtikten sonra 200 derecede 25 dakika pişirin.
6. Tavuklar pişerken ekmekleri ortadan ikiye kesip içlerine ince bir katman mayonez sürüp tavada kızartın.
7. Göbek marulu ince ince doğrayıp kalan mayonezle karıştırın.
8. Tavuklar piştikten sonra ekmeğin tabanına biraz mayonezli marul, domates dilimi koyup sıcak tavuğu da ekledikten sonra burgeri kapatıp servis edin.
9. Afiyet olsun.

ÇITIR TAVUK BURGER // TAVUK MODU

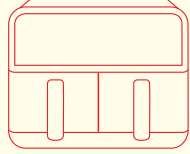


ET MODU

HAMBURGER



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
12 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Et Modu

MALZEMELER

- 150 gram dana kıyma
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 1 adet burger ekmeği
- 1 dilim domates
- 1 yaprak marul
- 1 adet salatalık turşusu
- 1 tatlı kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı mayonez

NASIL HAZIRLANIR?

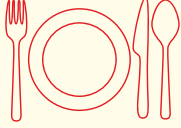
1. Kıymaya tuz ve karabiber ekleyin, yoğurmadan sadece harmanlayın.
2. Burger köftesi şekli verip buzdolabında yarım saat dinlendirin. Bu aşamada dilererseniz farklı baharatlar da ekleyebilirsiniz.
3. Vestel LightFry Duo XXL'yi et modunda çalıştırın ve 4 dakika ısınmaya bırakın.
4. Burger köftesini sıcak hazneye yerleştirin ve piştirme işlemine başlayın.
5. Her 2-3 dakikada bir köftayı maşa ile ters çevirin. Orta pişmiş köfte için 10, iyi pişmiş köfte için bu işlemi 12 dakika boyunca devam ettirin.
6. Burger ekmeğini ortadan ikiye kesin ve mayonezi her iki yüzeyine sürün.
7. Pişen köftayı haznedan çıkarın. Ekmekleri hazneye içleri yukarı bakacak şekilde yerleştirin ve 1 dakika kızartın.
8. Kızaran ekmeklerin bir yüzeyine ketçap, diğer yüzeyine hardal sürün.
9. Köftayı, turşuyu, domatesi ve marulu da kat kat yerleştirin ve ekmeğin üstünü kapatıp servis edin.
10. Afiyet olsun.

HAMBURGER // ET MODU

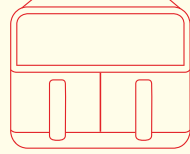


ET MODU

ÜRGÜP KÖFTESİ



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Et Modu

MALZEMELER

- 2 adet orta boy patates
- 300 gram orta yağlı dana kıyma
- 2 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı irmik
- 2 yemek kaşığı bayat ekmek kırıntısı
- 2 avuç maydanoz (kıyılmış)
- 2 adet küçük boy soğan (rendelenmiş)
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon

BULAMAK İÇİN

- 6 yemek kaşığı un

YAĞLAMAK İÇİN

- 4 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

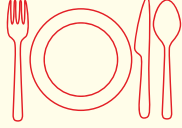
1. Patatesi rendeleyin ve avucunuzda suyunu sıkıp derin bir kaseye koyun.
2. Kasenin içerisine kıymayı, yumurtayı, ekmek kırıntılarını, kıyılmış maydanozu, rendelenmiş soğanı, tuzu, karabiberi ve kimyonu da ekleyip harç toparlanana kadar yoğurun.
3. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzda yuvarlayıp una bulayın.
4. Vestel LightFry Duo XXL'yi et modunda çalıştırın ve 5 dakika ısınmaya bırakın.
5. Isınan hazneye fırça yardımıyla sıvı yağ sürün. Köfteleri hazneye yerleştirin, köftelerin üzerine de hafifçe yağ sürün ve hazneyi kapatın.
6. İlk 3 dakikanın ardından köfteler kızarana kadar ara ara hazneyi çıkarıp köfteleri maşayla ters düz edin.
7. Süre yetersiz gelirse Vestel LightFry Duo XXL'nin süre tuşuna basılı tutarak süreyi arttırabilirsiniz.
8. Kızaran köfteleri sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

ÜRGÜP KÖFTESİ // ET MODU

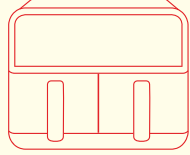


ET MODU

AKÇAABAT KÖFTE



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
11 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Et Modu

MALZEMELER

- 500 gram dana kıyma
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 çay kaşığı tuz

NASIL HAZIRLANIR?

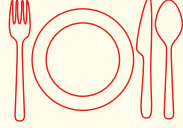
1. Kıymayı sarımsak ve tuzla 5 dakika yoğurun ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
2. Harçtan orta boy köfteler yapın ve elinizin içinde bastırıp yassı bir şekil verin.
3. Vestel LightFry Duo XXL'yi et modunda çalıştırın ve ısınmasını bekleyin.
4. Isınan hazneye köfteleri yerleştirin ve piştirme işlemine başlayın.
5. Her 2-3 dakikada bir köfteleri ters düz edin. Bu işleme köfteler pişene kadar yaklaşık 10-11 dakika devam edin.
6. Pişen köfteleri sıcak olarak yanında biber ve pideyle servis edin.
7. Afiyet olsun.

AKÇAABAT KÖFTE // ET MODU

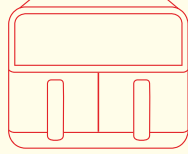


ET MODU

MANTARLI BONFİLE PARÇALARI



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
90 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Et Modu

MALZEMELER

- 300 gram bonfile
- 200 gram mantar
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

MARİNASYON İÇİN

- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 1 tutam kuru kekik
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)

SERVİS İÇİN

- 1 adet taze soğan (ince dilimlenmiş)

NASIL HAZIRLANIR?

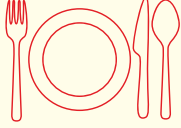
1. Küp küp (kuşbaşı) doğranmış etleri limon suyu, zeytinyağı, kekik ve sarımsakla bir kasede karıştırıp en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.
2. Etleri pişirmek istediğiniz zaman dolaptan çıkarıp 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.
3. 30 dakika beklettikten sonra etleri, mantar, tuz, karabiber, sarımsak ve hardalla harmanlayarak karıştırın.
4. Karışımı cihazın haznesine koyun ve hafifçe yaydırın.
5. Vestel LightFry Duo XXL'i Et modunda çalıştırın.
6. İlk 4 dakika hazneyi çıkarmayın, ardından her 2 dakikada bir hazneyi çekip hafifçe sallayın ya da bir spatula yardımıyla et ve mantarları ters düz edin.
7. Yaklaşık 15 dakikanın sonunda mantarlı bonfilenizi üzerine taze kıyılmış taze soğan serperek sıcak olarak servis edin.
8. Afiyet olsun.

MANTARLI BONFİLE PARÇALARI // ET MODU

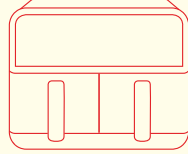


ET MODU

SEBZELİ BONFİLE SARMA



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
60 dk



Hazırlık Süresi
25 dk.



Pişirme Süresi
10 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Et Modu

MALZEMELER

Et İçin

- 1000 gram bonfile (8 ince dilim)
- 4 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı soya sosu

Sebzeler İçin

- 2 adet kırmızıbiber
- 2 adet dolmalık yeşil biber
- 1 adet orta boy havuç
- ½ adet kırmızı soğan
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 tutam karabiber
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

SERVİS İÇİN

- 2 adet salatalık
- 2 tatlı kaşığı nar tanesi

NASIL HAZIRLANIR?

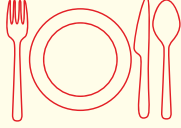
1. Bonfile dilimlerini iki streç film arasında merdaneyeyle üzerlerinden geçerek inceltin.
2. Ufak bir kasede soya sosu, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakları karıştırın.
3. Etlerin her iki yüzeyine fırçayla bu karışımdan sürün ve en az bir saat buzdolabında dinlendirin.
4. Dinlenen etleri dolaptan oda sıcaklığına çıkarın ve bu esnada kırmızıbiber, yeşil biber, havuç ve soğanı benzer boylarda ince uzun şeritler halinde doğrayın.
5. Sebzeleri bir kaseye alıp tuz, karabiber ve zeytinyağıyla harmanlayın.
6. Vestel LightFry Duo XXL'yi et modunda çalıştırın ve 5 dakika ısıtın.
7. Etlerin içine sebze karışımından koyup rulo gibi sarın. Sarmanızın açılmasından endişe ediyorsanız uçlarını kürdanla da kapatabilirsiniz.
8. Sıcak hazneye etleri birleşme yerleri aşağıda kalacak şekilde yerleştirip hazneyi kapatın.
9. İlk 3 dakikanın ardından maşayla etleri ters düz edin. Eti istediğiniz seviyede pişirmek için bu işlemi her 2 dakikada bir tekrarlayın.
10. Etleriniz piştikten sonra sıcak olarak servis tabağına alın, üstünü ince kıyılmış salatalık parçaları ve nar taneleriyle süsleyip servis edin.
11. Afiyet olsun.

SEBZELİ BONFILE SARMA // ET MODU

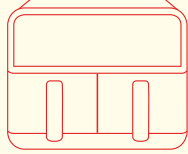


ET MODU

FAJİTA



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
60 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Et Modu

MALZEMELER

- 120 gram dana bonfile
- ½ adet soğan
- 1 adet çarliston biber
- 1 adet kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

SERVİS İÇİN

- 3 adet tortilla ekmeği

NASIL HAZIRLANIR?

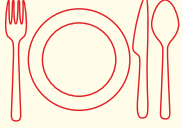
1. Bonfile ve sebzeleri kalın şeritler halinde doğrayın.
2. Doğradığınız malzemeleri sıvı yağ, tuz ve karabiberle harmanlayıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.
3. Hazneye karışımı dökün ve tek kat halinde yayıp, Vestel LightFry Duo XXL'i Et modunda çalıştırın.
4. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çekip sallayarak malzemeleri ters düz edin. Bu işleme 15 dakika boyunca devam edin.
5. Pişen etli ve sebzelikarışımı tortilla ekmeği ve dilediğiniz soslarla servis edebilirsiniz.
6. Afiyet olsun.

FAJITA // ET MODU

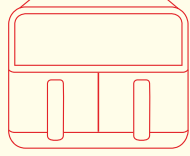


ET MODU

SARIMSAKLI TEREYAĞLI ANTRİKOT



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
10 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Et Modu

MALZEMELER

- 1 dilim antrikot (180 gram)
- 2 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

NASIL HAZIRLANIR?

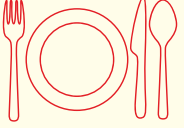
1. Antrikotu zeytinyağı, az miktarda tuz ve karabiberle ovun ve 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Yumuşak tereyağını sarımsak ve tuzla harmanlayın. Bir parça streç filmin ortasına bu karışımı koyun ve rulo gibi yuvarlayıp derin dondurucuya kaldırın.
3. Antrikotu hazneye yerleştirin, Vestel LightFry Duo XXL'i Et modunda çalıştırın.
4. Arkalı önlü sırasıyla 5'er dakika, toplamda 10 dakika pişirin.
5. Pişen antrikotun üzerine derin dondurucudan çıkarttığınız sarımsaklı tereyağından bir dilim koyup arzuya göre yanında salatayla servis edin.
6. Afiyet olsun.

SARIMSAKLI TEREYAĞLI ANTRİKOT // ET MODU

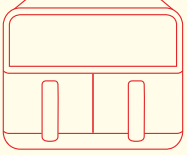


ET MODU

ÇITIR TATLI PATATESLİ KÖFTE BOWL



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
25 dk.



Patates
Pişirme Süresi
20 dk.



Köfte
Pişirme Süresi
20 dk.



Ekmek
Pişirme Süresi
3 dk.



Patates ve Köfte
Sıcaklık Derecesi
200 °C



Ekmek
Sıcaklık Derecesi
180 °C



Et Modu

MALZEMELER

- ½ adet tatlı patates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 100 gram orta yağlı dana kıyma
- 1 adet küçük boy soğan (rendelenmiş)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1,5 yemek kaşığı galeta unu
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kimyon
- 1 avuç maydanoz (kıyılmış)

KASEYİ HAZIRLAMAK İÇİN

- 1 adet pita ekmeği
- 1 adet mini yedikule marul
- 2 dal taze nane
- 2 yemek kaşığı taze lor peyniri

NASIL HAZIRLANIR?

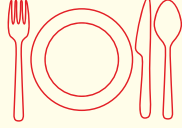
1. Tatlı patatesi soyup çubuk şeklinde kesin, soğuk suda yıkayın.
2. Ardından kurutun ve sıvı yağ ile karıştırın.
3. Bir kasede kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, galeta unu, yumurta, tuz, karabiber, kimyon ve maydanozu karıştırıp yoğurun.
4. Yoğurduğunuz harçtan misket boyutunda ufak köfteler yuvarlayın.
5. İlk hazneye tatlı patatesleri koyun, ikinci hazneye de köfteleri yerleştirin.
6. Vestel LightFry Duo XXL'nun ilk haznesi için Patates Kızartması modunu seçip süreyi 20 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
7. İkinci hazne için de Et modunu seçip süreyi 20 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
8. İlk 5 dakikanın ardından her iki hazneyi de çekip ara ara sallayın. Bu işlemi 3-4 kez yapabilirsiniz.
9. Köfteler ve patatesler piştikten sonra kaseyi hazırlamak için geniş bir kaseye tatlı patatesleri, köfteleri, kızarttığınız pita ekmeçlerini ve taze nane karıştırılmış lor peynirini koyup servis edin.
10. Afiyet olsun.

ÇITIR TATLI PATATESLİ KÖFTE BOWL // ET MODU

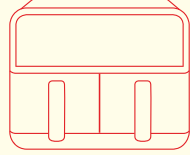


ET MODU

ŞİŞ KÖFTE



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Et Modu

MALZEMELER

- 400 gram orta yağlı dana kıyma
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam kimyon
- 1 tutam toz kırmızı biber
- 4 yemek kaşığı maden suyu
- ½ adet mor soğan
- 4 adet yeşil sivri biber

NASIL HAZIRLANIR?

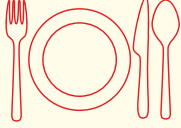
1. Bir kasede kıyma baharatlar ve maden suyunu sıkı bir harç olana kadar yoğurun.
2. Ellerinizi hafifçe ıslatıp harçtan ufak parçalar kopartıp yuvarlayın.
3. Soğanı ve biberleri köftelerin genişliğinde iri kareler şeklinde kesin.
4. Şişlere sırasıyla bir soğan bir köfte ardından tekrar soğan, biber ve köfte şeklinde dizerek hazırlayın.
5. Şişleri Vestel LightFry Duo XXL'nun her iki haznesine de aralarında biraz boşluk kalacak şekilde dizip hazneyi kapatın.
6. Et modunu seçip süreyi 15 dakika ayarlayın ve pişirmeye bırakın.
7. Ara ara hazneyi çekip şişleri çevirip dilediğiniz kızarma seviyesene kadar pişirme işlemine devam edin.
8. Köfteleri sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

ŞİŞ KÖFTE // ET MODU

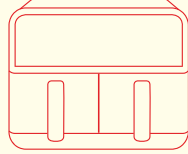


ET MODU

MANGAL TADINDA KUZU PİRZOLA



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
12 s.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Et Modu

MALZEMELER

- 8 adet kuzu pırzola
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 8 dal taze kekik
- 1 tutam tuz

NASIL HAZIRLANIR?

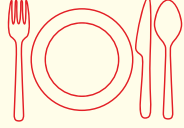
1. Pırzoları tuz hariç diğer malzemelerle birlikte harmanlayıp ağzı kapalı şekilde buzdolabına kaldırın. En az 12, en çok 24 saat boyunca marine edin.
2. Piştirme işlemini yapmadan önce pırzoları dolaptan çıkarıp en az yarım saat oda sıcaklığında bekletin.
3. Pırzoları Vestel LightFry Duo XXL'nun her iki haznesine de aralarında biraz boşluk kalacak şekilde dizip hazneyi kapatın.
4. Et modunu seçip süreyi 15 dakika ayarlayın ve pişirmeye bırakın.
5. Ara ara hazneyi çekip pırzoları çevirip dilediğiniz kızarma seviyesine kadar piştirme işlemine devam edin.
6. Arzu ederseniz serviste kullanmak için hazneye yeşil biber ve soğan da ekleyebilirsiniz.
7. Pırzoları sıcak olarak servis edin.
8. Afiyet olsun.

MANGAL TADINDA KUZU PİRZOLA // KIZARTMA MODU

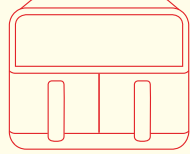


BALIK / DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

ÇITIR HAMSİ



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
10 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
8 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Balık/Deniz
Ürünleri Modu

MALZEMELER

- 20 adet hamsi (temizlenmiş)
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı mısır unu
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

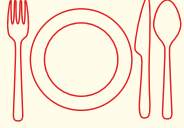
1. Hamsileri hafifçe tuzlayın ve bir süzgeçte 10 dakika bekletin.
2. Vestel LightFry Duo XXL'yi balık/deniz ürünleri modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
3. Hamsileri bir peçeteye kurulaştırın ve tüm yüzeylerini mısır ununa bulayın.
4. Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve hazneye balıkları yerleştirin. Balıkların üzerini de yağlayın ve piştirme işlemine başlayın.
5. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp hamsileri sallayarak ters düz edin. İşleme hamsiler kızarana kadar yaklaşık 8 dakika devam edin ve sıcak olarak servis edin.
6. Afiyet olsun.

ÇITIR HAMSİ // BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

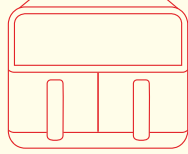


BALIK / DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

BAHARATLI SOMON



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Balık/Deniz
Ürünleri Modu

MALZEMELER

- 1 dilim derili somon (yaklaşık 2 cm. kalınlığında, 150 gram)
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ¼ çay kaşığı kekik
- ¼ çay kaşığı toz kırmızı biber
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- ½ çay kaşığı tuz

NASIL HAZIRLANIR?

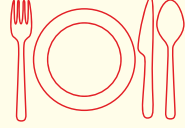
1. Limon suyu, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve baharatları bir kasede karıştırın.
2. Somonu bu karışımın bulunduğu kaseye alın.
3. Somonu karışıma iyice bulayın ve kaseyi 30 dakika buzdolabında bekletin.
4. Somonu derisi yukarı gelecek şekilde hazneye yerleştirin.
5. Vestel LightFry Duo XXL'i Balık modunda çalıştırın.
6. İlk 10 dakikanın ardından somonu ters çevirin ve 5 dakika daha pişirin.
7. Ardından çıkarıp sıcak olarak servis edin.
8. Afiyet olsun.

BAHARATLI SOMON // BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

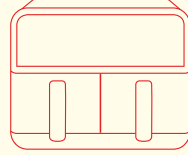


BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

LİMONLU LEVREK



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Balık/Deniz
Ürünleri Modu

MALZEMELER

- 2 adet levrek fileto (orta boy, derili)
- 2 adet limon
- ½ çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

NASIL HAZIRLANIR?

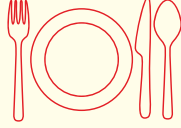
1. Levrek filetolarını enlemesine ortadan ikiye bölün.
2. Derili taraflarına bıçakla ince kesikler atın, balıkların her iki yüzeyini de tuzlayın.
3. Limonlardan 8 adet halka dilim kesin.
4. Hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ardından balıkları da yağlayın.
5. Hazneye önce limon dilimlerini yerleştirin sonrasında iki limon diliminin üzerine derisi yukarıda kalacak şekilde bir parça balık yerleştirin.
6. Vestel LightFry Duo XXL'ı Balık modunda çalıştırın.
7. Yaklaşık 15 dakika sonra balıkların üzeri kızarıncaya çıkarıp sıcak olarak servis edin.
8. Afiyet olsun.

LİMONLU LEVREK // BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

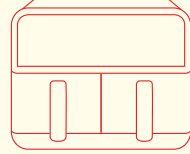


BALIK / DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

FISH FINGER (BALIK ÇUBUKLARI)



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
10 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Balık/Deniz
Ürünleri Modu

MALZEMELER

- 4 adet levrek fileto (orta boy, derisiz)
- 2 adet yumurta
- 6 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 çay kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

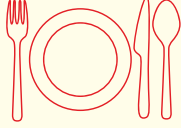
1. Balığı ince çubuklar halinde toplam 24 parçaya bölün.
2. Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsini azar azar tuzlayıp kendi içlerinde karıştırın.
3. Balıkları önce yumurtaya, sonra una, ardından tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
4. Vestel LightFry Duo XXL'yi balık/deniz ürünleri modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
5. Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve hazneye balıkları yerleştirin. Balıkların üzerini de yağlayın ve pişirme işlemine başlayın.
6. İlk 5 dakikanın ardından hazneyi çıkarıp balıkları maşa ile ters düz edin ve 5 dakika daha pişirip üstleri çıtırlaşan balık çubuklarınızı servis edin.
7. Afiyet olsun.

FISH FINGER (BALIK ÇUBUKLARI) // BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

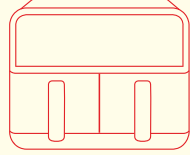


BALIK / DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

ÇITIR KALAMAR



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
10 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Balık/Deniz
Ürünleri Modu

MALZEMELER

- 2 adet tüp kalamar (yaklaşık 250 gram)
- 2 şişe maden suyu (200 ml)
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı mısır unu
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

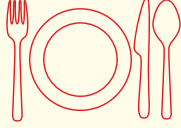
1. Kalamarı 1 cm kalınlığında halkalar halinde kesin.
2. Kalamarı derin bir kabin içerisinde maden suyu ve tuzla ovun. Karışımı buzdolabında en az yarım saat dinlendirin.
3. Kalamarları süzün ve peçeteye hafifçe kurulayın.
4. Kalamarları mısır ununa bulayın.
5. Vestel LightFry Duo XXL'yi balık/deniz ürünleri modunda çalıştırın ve 3 dakika ısıtın.
6. Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın, kalamarları hazneye yerleştirip onların üzerini de yağladıktan sonra pişirme işlemine başlayın.
7. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp, kalamarları sallayarak ters düz edin. İşleme kalamarlar kızarana kadar yaklaşık 10 dakika devam edin ve sıcak olarak servis edin.
8. Afiyet olsun.

ÇITIR KALAMAR // BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

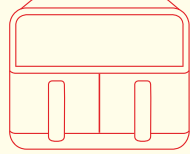


BALIK / DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

SARIMSAKLI KITIR DOLMA



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
8 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Balık/Deniz
Ürünleri Modu

MALZEMELER

- 8 adet siyah midye
- 5 yemek kaşığı ekme kırıntısı
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- ¼ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber

NASIL HAZIRLANIR?

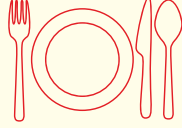
1. Öncelikle midyeleri yıkayın ve temizleyin.
2. Bir su bardağı sıcak su eklediğiniz geniş bir tavada midyelerin ağızı açılana kadar 2-3 dakika pişirin.
3. Midyelerin ağızı açılır açılmaz tavadan çıkarın ve et bulunmayan kabuğu koparın.
4. Bir kasede ekme kırıntısı, kaşar peyniri, sarımsak, karabiber ve tuzu karıştırın. Yaptığınız harcı midyelerin üzerine doldurun.
5. Midyeleri hazneye yerleştirin, Vestel LightFry Duo XXL'ı Balık modunda çalıştırın.
6. Peynirler eriyene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin ve sıcak olarak servis edin.
7. Afiyet olsun.

SARIMSAKLI KITIR DOLMA // BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

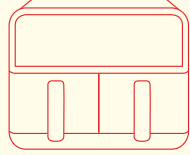


BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

BÜTÜN ÇUPRA



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
5 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Balık/Deniz
Ürünleri Modu

MALZEMELER

- 1 adet orta boy çupra (400 gram)
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

NASIL HAZIRLANIR?

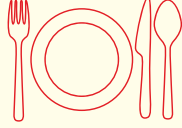
1. Balıkçıda temizlediğiniz veya kendiniz temizlediğiniz çupranızın tek tarafına bıçakla çizikler atın.
2. Hem içini hem de dışını tuzladıktan sonra balığın her iki yüzeyine de zeytinyağı sürün.
3. Çuprayı Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesine yerleştirip kapatın.
4. Balık modunda 180 derecede 20 dakikaya ayarlayıp pişmeye bırakın.
5. Pişen balığınızı servis tabağına alıp, limon, kırmızı soğan ve roka salatası ile sıcak olarak servis edin.
6. Afiyet olsun.

BÜTÜN ÇUPRA // BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

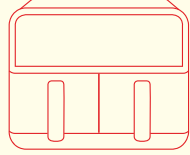


BALIK / DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

BALIK EKMEK



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Balık/Deniz
Ürünleri Modu

MALZEMELER

- 2 adet uskumru fileto
- 1 tutam tuz
- ½ adet ekmeç
- 8 yaprak roka
- ¼ adet mor soğan
- 2 dilim domates
- ¼ adet limon
- 1 tutam sumak

NASIL HAZIRLANIR?

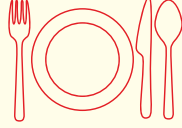
1. Uskumruların her iki yüzeyini de tuzlayıp derileri altta kalacak şekilde Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesine yerleştirip kapatın.
2. Balık modunda 180 derecede 15 dakikaya ayarlayıp pişmeye bırakın.
3. Balıklar pişerken soğanı piyaz, domatesi de halka doğrayın.
4. Balıklar piştikten sonra, ekmeği ortadan ikiye kesip içine roka yapraklarını, domates dilimlerini sıcak balıkları ve soğanı da koyun.
5. Arzuya göre biraz daha tuz, limon ve sumak ekleyip servis edin.
6. Afiyet olsun.

BALIK EKMEK // BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU

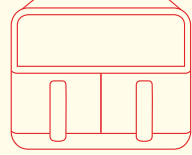


KEK / CUPCAKE MODU

FIRIN MAKARNA



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- ½ paket fırın makarna

SOSU İÇİN

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam muskat rendesi

ÜZERİ İÇİN

- 1,5 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1 tutam maydanoz

NASIL HAZIRLANIR?

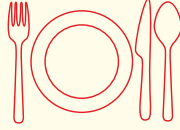
1. İlk olarak makarnayı bir tencerede, kaynar, bol tuzlu suda 10-12 dakika haşlayıp süzün.
2. Sos için orta boy bir tencerede tereyağı ve unu kokusu çıkana kadar kavurun.
3. Karşıma sütü de ekleyip çırpma teliyle sürekli karıştırarak koyulaşana kadar orta ateşte pişirin.
4. Pişen sosa son olarak tuz ve baharatları ekleyin.
5. Sos sıcakken makarnayı da içine koyup bütünleşene kadar karıştırın.
6. Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesine kenarları da kaplayacak şekilde yağlı kağıt yerleştirip makarnayı içine dökün spatula ile bastırıp hazneyi kapatın.
7. Kek modunu seçin ve 180 derecede 15 dakika pişirin.
8. 15 dakikanın ardından hazneyi çekin, rendelenmiş peynirleri ekleyip kapatın. Dereceyi 200 ve süreyi de 5 dakika olarak ayarlayıp tekrar pişirin.
9. Peynirler eridikten sonra yağlı kağıtla birlikte makarnayı hazneden çıkartın, dilimleyin ve arzu ederseniz biraz kıyılmış maydanozla servis edin.
10. Afiyet olsun.

FIRIN MAKARNA // KEK/CUPCAKE MODU

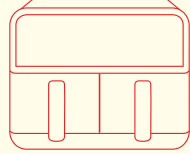


KEK / CUPCAKE MODU

MİLFÖYDEN ÇITIR MANTI



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
25 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 3 adet dikdörtgen milföy

İÇ HARCİ İÇİN

- 100 gram dana kıyma
- ½ adet kuru soğan
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

SOSU İÇİN

- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam tuz

NASIL HAZIRLANIR?

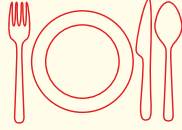
1. Harç için soğanı rendeleyin ve bir kasede kıyma, tuz ve karabiberle yoğurun.
2. Milföyleri oda sıcaklığında hafifçe yumuşamaya bırakın.
3. Yumuşayan her bir milföyü 8 eşit parçaya kesip ortalarına çok az miktarda harç koyun ve kenarlardan ortaya doğru mantı gibi kapatın.
4. Mantıları Vestel LightFry Duo XXL'nun her iki haznesine de aralarında boşluk olacak şekilde dizip kapatın.
5. Duo özelliğini seçin ve ardından Kek modunu açıp 180 derecede 20 dakika pişmeye bırakın.
6. Ara ara hazneleri çekip sallayarak pişme durumlarını ve dilediğiniz çıtırılığa gelip gelmediklerini kontrol edebilirsiniz.
7. Yoğurt sos için yoğurtları ezilmiş sarımsak ve tuzla bir kasede pürüzsüz olana kadar karıştırın.
8. Sıcak mantıları hazneden çıkartın üstlerine yoğurt sos gezdirip arzu ederseniz biberli ve naneli yağlar da ekleyebilirsiniz.
8. Afiyet olsun.

MİLFÖYDEN ÇITIR MANTI // KEK/CUPCAKE MODU

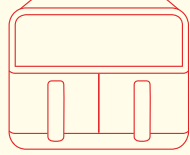


KEK / CUPCAKE MODU

POFUDUK PİZZA



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
120 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

- 250 gram un
- 150 mililitre ılık su (1 yarım + 1 çeyrek su bardağı)
- 5 gram toz instant maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- ½ çay kaşığı tuz

SOSU İÇİN

- ½ çay bardağı domates püresi
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam kekik
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN

- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella
- 12 dilim sucuk

NASIL HAZIRLANIR?

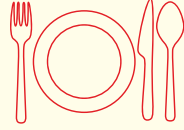
1. Ilık su, şeker ve mayayı bir bardakta şeker eriyene kadar karıştırın.
2. Derin bir kasede unun ortasını havuz gibi açıp sıvı karışımı ortasına dökün.
3. Kenarlardan ortaya doğru unu azar azar itip ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur yoğurun.
4. Hamur toparlanınca tuzu da ekleyip tamamen pürüzsüz olana kadar yoğurma işlemine tezgahta yaklaşık 10 dakika kadar devam edin.
5. Hamuru mayalanması için geniş bir kaseye alın, üzerine un serpin, kabin üstünü örtün, ılık ve karanlık bir yerde yaklaşık 1 saat dinlendirin.
6. Mayalanan hamuru tezgaha alıp üzerine bastırarak havasını alın ve tekrar yuvarlak hale getirip yarım saat daha mayalama işlemi tekrarlayın.
7. Hamur tekrar kabardıkdan sonra Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesinin içine kenarları da kaplayacak şekilde yağlı kağıt yerleştirin ve hamuru içine koyup kenarlara doğru parmaklarınızla genişletin.
8. Hamuru bu şekilde 10 dakika daha beklemeye bırakın.
9. Hamur dinlenirken bir kasede domates rendesi, ezilmiş sarımsak, zeytinyağı ve baharatları karıştırın.
10. Hamurun üzerine sostan bolca sürün ve hazneyi yerine yerleştirin. Kek modunu seçip 180 derecede 20 dakika pişmeye bırakın.
11. Hamur kabarıp kenarları kızardıktan sonra üzerine sucuk dilimleri ve rendelenmiş mozzarellayı koyup hazneyi tekrar kapatın. Aynı modda 10 dakika daha pişirin.
12. Pişen pizzayı kağıtla beraber tezgaha alın 3-4 dakika ilk sıcaklığı gittikten sonra dilimleyip servis edin.
13. Afiyet olsun.

POFUDUK PIZZA // KEK/CUPCAKE MODU

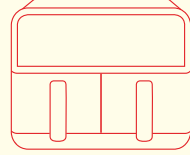


KEK / CUPCAKE MODU

PATATESLİ KAŞARLI KALEM BÖREK



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
19 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 2 adet yufka
- 2 adet orta boy patates (haşlanmış)
- 2 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

BÖREKLERİ YAĞLAMAK İÇİN

- 6 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

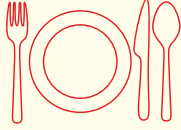
1. Vestel LightFry Duo XXL'yi kek/cupcake modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Haşlanmış patatesi bir kaseye alın. Üzerine tereyağı, tuz, pul biber ve rendelenmiş kaşar peynirini de koyup çatal yardımıyla ezerek karıştırın.
3. İki yufkayı bıçak yardımıyla ayrı ayrı 8'er eşit üçgen olacak şekilde kesin.
4. Patatesli karışımdan biraz alın ve yufkanın geniş kısmına yayın. Kenarlardan katlayıp kalem börek gibi sarıp yufkanın ucunu suyla ıslatarak kapatın.
5. Tüm böreklerin üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.
6. Börekleri Vestel LightFry Duo XXL'nin sıcak haznesine dizip hazneyi kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 19 dakikaya ayarlayın.
7. İlk 5 dakikanın ardından ara ara hazneyi çekip, börekleri sallayarak ya da maşayla ters düz edin.
8. Börekleri tüm yüzeyleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

PATATESLİ KAŞARLI KALEM BÖREK // KEK/CUPCAKE MODU

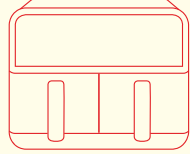


KEK / CUPCAKE MODU

ÇITIR SEBZELİ BÖREKÇİKLER



8 Adet



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 1 adet yufka
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ adet küçük boy havuç
- ½ adet küçük boy kabak
- ½ adet kopya biber
- ½ adet sarı dolmalık biber
- 1 yemek kaşığı konserve mısır
- ½ adet küçük boy soğan
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- ¼ çay kaşığı karabiber
- ¼ çay kaşığı tuz

BÖREKLERİ YAĞLAMAK İÇİN

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

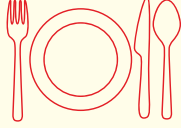
1. Havuç, kabak, renkli biber ve soğanları ince uzun şeritler halinde doğrayın.
2. Geniş bir tavayı ocağın üzerine alın ve doğradığınız sebzeleri yüksek ateşte diriliklerini kaybedene kadar yaklaşık 5 dakika kadar pişirin.
3. Pişen sebzelere soya sosunu, mısır, sarımsağı, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın.
4. Karışımı bir süzgece alın ve ılık hale gelinceye kadar dinlendirin.
5. Yufkayı bıçak yardımıyla 16 eşit üçgen şeklinde kesin.
6. Sebze karışımından biraz alın ve yufkanın geniş kısmına yayın. Kenarlardan katlayıp kalem börek gibi sarıp yufkanın ucunu suyla ıslatarak kapatın.
7. Tüm böreklerin üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.
8. Börekleri Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesine dizip hazneyi kapatın.
9. Vestel LightFry Duo XXL'i Börek modunda çalıştırın.
10. Süre tuşuna basılı tutarak 20 dakikaya ayarlayın.
11. İlk 5 dakikanın ardından ara ara hazneyi çekip börekleri bir maşa yardımıyla ters düz edin.
12. Böreklerin tüm yüzeyleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.
13. Afiyet olsun.

ÇITIR SEBZELİ BÖREKÇİKLER // KEK/CUPCAKE MODU

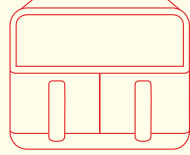


KEK / CUPCAKE MODU

PEYNİRLİ MAYASIZ POĞAÇA



9 Adet



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
25 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
160 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı süt
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

ÜZERİ İÇİN

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı çörek otu

İÇ HARCİ İÇİN

- 100 gram beyaz peynir
- 1 avuç maydanoz (kıyılmış)

PIŞİRMEK İÇİN

- 1 adet pişirme kağıdı

NASIL HAZIRLANIR?

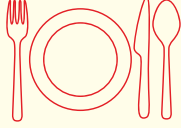
1. Poğaçaya hamuru için önce derin bir kasede yumurta, süt, şeker, tuz ve sıvı yağı karıştırın. Karışıma unu ve kabartma tozunu ekleyip, yoğurarak hamur haline getirin.
2. İç harç için ayrı bir kasede peynir ve kıyılmış maydanozu çatala ezerek karıştırın.
3. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avucunuzda hafifçe bastırın, ortasına peynirli harçtan koyun. Kenarlardan kapatın ve yuvarlayın.
4. Vestel LightFry Duo XXL'yi kek/cupcake modunda çalıştırın ve 5 dakika ısınmaya bırakın.
5. Isınan hazneye dikkatlice bir parça yağlı kağıt koyun, poğaçaları kağıdın üzerine dizin.
6. Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra çörek otu ve susam serpip hazneyi kapatın.
7. Süre tuşuna basılı tutarak 15 dakikaya ayarlayın.
8. Süre sonunda poğaçalarınız altın sarısı bir renk aldığı anda çıkarıp sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

PEYNİRLİ MAYASIZ POĞAÇA // KEK/CUPCAKE MODU

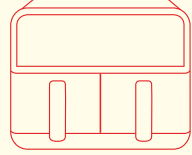


KEK / CUPCAKE MODU

KAHVATI MİLFÖYÜ



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
14 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 4 kare milföy hamuru
- 2 adet yumurta
- 6 dilim sucuk
- 2 çay kaşığı kekik
- 2 adet köy biberi

NASIL HAZIRLANIR?

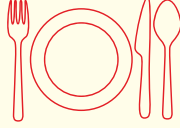
1. Vestel LightFry Duo XXL'yi kek/cupcake modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Milföy karelerini çapraz olarak üst üste koyun ve merdaneyle bastırarak birleştirin.
3. Hamuru 6 cm'lik tart kalıbına yerleştirin ve üzerine çatalın ucuyla delikler açın.
4. Sucukları ve biberleri çok ufak küpler halinde doğrayın ve kekiği ekleyip karıştırın. Harcı milföyün üzerine yerleştirin.
5. Hazırladığınız doldurulmuş milföyü Vestel LightFry Duo XXL'nin haznesine yerleştirin ve kapatın.
6. Süreyi manuel olarak 14 dakikaya ayarlayın.
7. İlk 12 dakikanın ardından hazneyi çekin, tartın üzerine 2 adet yumurta kırın ve tekrar hazneyi kapatın.
8. Sürenin sonunda kahvaltılık milföyünüzü sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

KAHVATI MİLFÖYÜ // KEK/CUPCAKE MODU

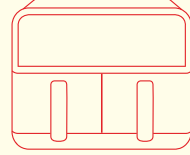


KEK / CUPCAKE MODU

TUZLU MİNİ MİLFÖY TARTLARI



8 Adet



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
160 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 4 adet kare milföy
- 8 adet kokteyl domates
- 1 çay bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- 1 tatlı kaşığı taze kekik yaprakları
- ½ çay kaşığı tuz

PIŞİRMEK İÇİN

- 8 adet (küçük boy) cupcake kalıbı

NASIL HAZIRLANIR?

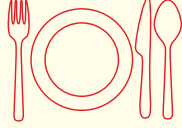
1. Oda sıcaklığında yumuşamış her bir milföy hamurunu bıçak yardımıyla 4 eşit parçaya bölün.
2. 4 eşit parçaya böldüğünüz milföylerin 2 tanesini çapraz şekilde üst üste koyun ve birbirlerine yapışacak şekilde bastırın.
3. Hazırladığınız milföyü mini cupcake kalıbına yerleştirin ve kenarlarını parmaklarınızla bastırarak yükseltin.
4. Orta kısmına rendelenmiş mozzarella peyniri ve dilimlenmiş kokteyl domatesleri ekleyip taze kekik ve tuz serpiştirin.
5. Tüm milföy parçalarına aynı işlemleri uygulayın.
6. Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesine cupcake kalıplarını koyup, hazneyi yerine yerleştirin.
7. Süre tuşuna basılı tutarak süreyi 20 dakikaya ayarlayın.
8. Vestel LightFry Duo XXL'ı Kek modunda çalıştırın.
9. Sıcak olarak servis edin.
10. Afiyet olsun.

TUZLU MİNİ MİLFÖY TARTLARI // KEK/CUPCAKE MODU

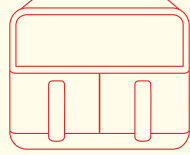


KEK / CUPCAKE MODU

ÇİKOLATALI VOLKAN KEK



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
11 dk.



Sıcaklık Derecesi
190 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 140 gram bitter çikolata
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı un

SUFLE KAPLARI İÇİN

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı toz şeker

SERVİS İÇİN

- 1 yemek kaşığı pudra şeker

NASIL HAZIRLANIR?

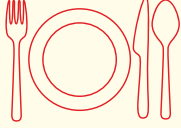
1. Çikolataları ufak parçalar halinde cam bir kaseye koyun, içine tereyağını da ekleyip benmari usulü ya da mikrodalga fırında eritin.
2. Geniş bir kasede yumurtalar ve şekeri mikserle çırparak köpürtün. Karışıma erimiş çikolatayı da ekleyip karıştırma işlemine spatula ile devam edin.
3. Karışım pürüzsüz hale geldikten sonra unu da ekleyip spatula ile karıştırmaya devam edin.
4. 2 adet sufle kabının içini tereyağıyla yağlayıp kenarlarını da toz şekerle kaplayın.
5. Kapların içine harcı paylaştırıp Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesine yerleştirin.
6. Hazneyi kapatıp Kek modunu seçip 190 derecede 11 dakika pişirin.
7. Volkan keklerinizi sıcak bir şekilde, üzerine pudra şekeri serpererek ve dilerseniz dondurmaya servis edebilirsiniz.
8. Afiyet olsun.

ÇİKOLATALI VOLKAN KEK // KEK/CUPCAKE MODU

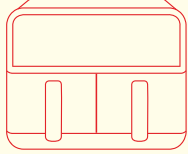


KEK / CUPCAKE MODU

BROWNIE



6 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
4 s.



Hazırlık Süresi
20 dk.



Piştirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
160 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 170 gram bitter çikolata
- 150 gram tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilin

NASIL HAZIRLANIR?

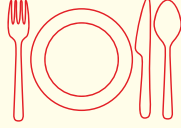
1. Bitter çikolatayı ufak parçalar halinde, bir kaseye, tereyağıyla birlikte koyup benmari usulü ya da mikrodalga fırında eritin.
2. Geniş bir kasede yumurtalar ve şekeri mikser aracılığıyla şeker eriyene kadar çırpın.
3. Çırdığınız karışıma erimiş çikolatalı karışımı döküp spatula ile karıştırın.
4. Son olarak kaseye un, kakao ve vanilini eleyerek ekleyin ve spatula ile içine nazıkçe karıştırın.
5. Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesinin içine iki kat ve kenarları kaplayacak şekilde yağlı kağıt yerleştirip brownie harcını içine dökün, üzerini spatula ile düzleyin.
6. Hazneyi kapatın, Kek modunda 160 derecede 25 dakika pişirin.
7. Pişen brownie'yi hazneden çıkarmadan 4 saat oda sıcaklığında bekletip ardından çıkarın.
8. Dilimleyip servis edin.
9. Afiyet olsun.

BROWNIE // KEK/CUPCAKE MODU

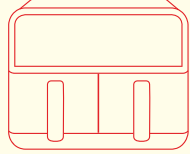


KEK / CUPCAKE MODU

BASK USULÜ YANIK CHEESECAKE



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
12 s.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 200 gram labne
- 200 gram taze krem peynir (tuzsuz)
- 200 gram krema
- 125 gram pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 40 gram un
- 1 paket vanilin

NASIL HAZIRLANIR?

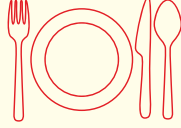
1. İlk olarak tüm malzemelerin oda sıcaklığında olduklarından emin olun.
2. Büyük bir kasede labne, taze krem peynir, krema ve pudra şekerini çırpma teli ile karıştırın. Bu aşamada çırpılmaya özen gösterin.
3. Karışım pürüzsüz bir hal alınca yumurtaları tek tek ekleyip karıştırmaya devam edin.
4. Son olarak un ve vanilini de ekleyip karıştırın.
5. Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesinin içine çift kat ve kenarları da kaplayacak şekilde yağlı kağıt yerleştirip harcı ortasına dökün.
6. Hazneyi kapatın Kek modunu seçip 200 derecede 25 dakika pişirin.
7. Pişen tatlıyı haznedn çıkartmadan oda sıcaklığında 4 saat bekletin.
8. Ardından hazne ile birlikte en az 8 saat sertleşene kadar buzdolabında bekletin.
9. Cheesecake sert kıvama gelince kağıtlardan tutarak haznedn çıkartıp dilimleyerek servis edin.
10. Afiyet olsun.

BASK USULÜ YANIK CHEESECAKE // KEK/CUPCAKE MODU

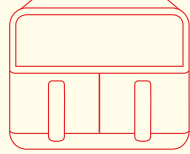


KEK / CUPCAKE MODU

MİLFÖYDEN ÇİKOLATALI KRUVASAN



8 Adet
Küçük Boy



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Sıcaklık Derecesi
160 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 4 yaprak kare milföy
- 2 yemek kaşığı sürülebilir çikolata
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

NASIL HAZIRLANIR?

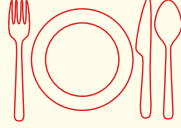
1. Milföylerin her birini iki üçgen olacak şekilde çapraz kesin.
2. Her bir üçgenin sivri ucunun karşı tarafına minik bir kesik atın ve elinizle çekerek hafifçe uzatın.
3. Kesğin olduğu tarafa az miktarda sürülebilir çikolata koyup hamuru ileri doğru iterek yuvarlayın ve kruvasan şekli verin.
4. Vestel LightFry Duo XXL'yi kek/cupcake modunda çalıştırın ve 5 dakika ısıtın.
5. Isınan hazneye yağlı kağıt serin. Milföyleri yerleştirin, üstlerine fırçayla ince bir katman yumurta sarısı sürün ve hazneyi kapatın.
6. Süreyi manuel olarak 12 dakikaya ayarlayıp süre sonuna kadar pişirin.
7. Pişen kruvasanların üzerine pudra şekeri serpip servis edin.
8. Afiyet olsun.

MILFÖYDEN ÇİKOLATALI KRUVASAN // KEK/CUPCAKE MODU

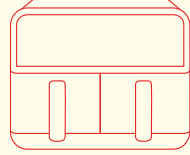


KEK / CUPCAKE MODU

DEV PANCAKE



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Sıcaklık Derecesi
160 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 1 adet yumurta
- ½ çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1,5 çay bardağı un
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanillin
- ¼ çay kaşığı tuz

PİŞİRMEK İÇİN

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

ÜZERİ İÇİN

- 1 yemek kaşığı bal
- Pudra şeker
- Taze meyveler

NASIL HAZIRLANIR?

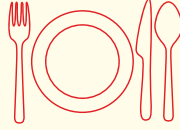
1. Derin bir kasede yumurta ve şekeri çırpılarak köpürtün.
2. Karışıma önce süt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Ardından un, kabartma tozu, vanilini ve tuzu ekleyip nazıkçe spatulayla karıştırın.
3. Vestel LightFry Duo XXL'yi kek/cupcake modunda çalıştırın ve 5 dakika ısınmaya bırakın.
4. Sıvı yağı Vestel LightFry Duo XXL'nin mini tepsisine sürün ve pancake harcını içine doldurun.
5. Isınan hazneye tepsiyi koyun ve kapatın.
6. Süreyi manuel olarak 12 dakikaya ayarlayın ve pancake'in üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin.
7. Pişen pancake'i hazneden tabağa alın, üzerine biraz pudra şekeri serpin, yanında bal ve taze meyve parçalarıyla servis edin.
8. Afiyet olsun.

DEV PANCAKE // KEK/CUPCAKE MODU

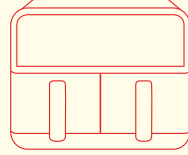


KEK / CUPCAKE MODU

ELMALI HAVUÇLU KEK



4 Kişilik



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
160 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 çay kaşığı vanilin
- 2 adet küçük boy havuç (rendelenmiş)
- 2 adet küçük boy kırmızı elma (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 16 adet ceviz içi (dövülmüş)

ÜZERİ İÇİN

- 4 yemek kaşığı pudra şekeri

KALIBI YAĞLAMAK İÇİN

- 2 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı

NASIL HAZIRLANIR?

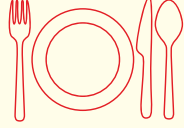
1. Vestel LightFry Duo XXL'yi kek/cupcake modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Bir tavanın içerisine rendelenmiş havuç ve elmayı alın. Üzerine 2 yemek kaşığı toz şeker ilave edin. Havuçlar ve elmalar suyunu salıp çekene dek pişirin. Ocaktan alın. Ardından soğumaya bırakın.
3. Derin bir kabin içerisine toz şeker ve yumurtayı alın. Şeker eriyene kadar çırpın.
4. Karışıma sıvı yağ ve sütü de ekleyip çırpma işlemini sürdürün. Karışıma son olarak un, vanilin ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin. Spatula ile karıştırın.
5. Hamur karışımına soğuttuğunuz havuç ve elma rendesini ilave edin. Üzerine tarçını ve cevizi de ilave edip spatula ile karıştırın.
6. Vestel LightFry Duo XXL'nin haznesini erimiş tereyağıyla yağlayın ve kek harcını içerisine boşaltın.
7. Vestel LightFry Duo XXL'nin haznesini kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 15 dakikaya ayarlayın ve pişirmeye başlayın.
8. Süre bitiminde keki bir tabağa dikkatlice ters çevirin ve hazneye tekrar geri yerleştirip kapatın.
9. Vestel LightFry Duo XXL'ni tekrar kek/cupcake modunda çalıştırın. İlk 10 dakikanın ardından bir kürdanı hafifçe keke batırın. Eğer kürdan temiz çıkıyorsa pişirme işlemini kapatma tuşuna basarak bitirin.
10. İlk sıcaklığı geçtikten sonra arzuya göre pudra şekeri serpiştirip servis edin.
11. Afiyet olsun.

ELMALI HAVUÇLU KEK // KEK/CUPCAKE MODU

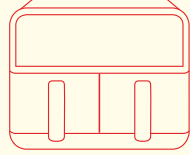


KEK / CUPCAKE MODU

MUZLU ÇİKOLATALI MUFFIN



7 Adet



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
160 °C



Kek/Cupcake
Modu

MALZEMELER

- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı toz şeker
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- ½ çay bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı su
- 1 adet muz (ezilmiş)
- 7 çay kaşığı sürülebilir çikolata kreması

PİŞİRMEK İÇİN

- 7 adet (küçük boy) muffin kalıbı

NASIL HAZIRLANIR?

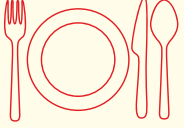
1. Derin bir kasede şeker ve yumurtayı alın. Şeker eriyene kadar çırpın. Karışıma sıvı yağ, ezilmiş muz, su ve sütü de ekleyip çırpın.
2. Ardından karışıma un, kabartma tozu, vanilin ve kakoyu eleyerek ekleyin. Spatula yardımıyla karıştırın.
3. Karışımı minik muffin kalıplarına, kalıpların yarısına gelecek şekilde doldurun. Her birine birer çay kaşığı sürülebilir çikolata kreması ilave edin. Kalıplarda biraz boşluk kalacak şekilde tekrar kek harcından ekleyin.
4. Muffin kalıplarını Vestel Lightfry haznesine koyup hazneyi yerine yerleştirin. Vestel LightFry Duo XXL'i Kek modunda çalıştırın. Süre tuşuna basılı tutarak 25 dakikaya ayarlayın.
5. Süre sonunda muffinlere kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişme işlemi tamamlanmış demektir.
6. Muffinleri hazneden çıkartın, oda sıcaklığına gelince üzerine pudra şekeri serpin.
7. Afiyet olsun.

MUZLU IKOLATALI MUFFIN // KEK/CUPCAKE MODU

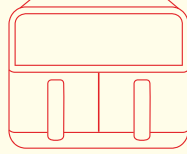


PATATES KIZARTMASI MODU

PATATES KIZARTMASI



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
5 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Patates
Kızartması
Modu

MALZEMELER

- 2 adet orta boy patates (kabukları soyulmuş, uzun ve 6-8 mm kalınlığında kesilmiş)
- 4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- ½ çay kaşığı tuz

NASIL HAZIRLANIR?

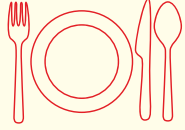
1. Soyup doğradığınız patatesleri derin bir kasede soğuk suyun içerisinde 30 dakika bekletin.
2. Ardından süzün ve havlu peçeteyle kurulayın.
3. Patatesleri sıvı yağla harmanlayıp, cihazın haznesine yerleştirin ve kapağı kapatın.
4. Vestel LightFry Duo XXL'ı Patates Kızartması modunda çalıştırın.
5. İlk 5 dakikanın ardından ara ara hazneyi çekip patatesleri sallayın.
6. Patateslerin dışı çıtırlaşıp altın sarısı renge alana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
7. Patatesler sıcakken üstlerine tuz serpin ve dilediğiniz soslarla servis edin.
8. Afiyet olsun.

PATATES KIZARTMASI // PATATES KIZARTMASI MODU

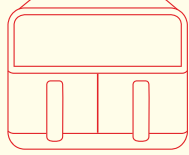


PATATES KIZARTMASI MODU

ÇITIR PASTIRMALI PEYNİRLİ PATATES



4 Kişilik



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Patates
Pişirme Süresi
20 dk.



Pastırma
Pişirme Süresi
5 dk.



Patates ve Pastırma
Sıcaklık Derecesi
200 °C



Patates
Kızartması
Modu

MALZEMELER

- 4 adet orta boy patates
- 12 dilim çemensiz pastırma
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz

PEYNİR SOS İÇİN

- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 çay bardağı süt
- 16 adet üçgen eritme peyniri
- 2 çay kaşığı köri

ÜZERİ İÇİN

- 2 dal taze soğan
- 4 adet kornişon turşu

NASIL HAZIRLANIR?

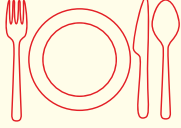
1. Patatesleri soyun ve küp şeklinde doğrayın. Patatesleri soğuk suda yarım saat bekletin, ardından suyunu süzün ve patatesleri kurulayın.
2. Vestel LightFry Duo XXL'yi patates kızartması modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
3. Patatesleri sıvı yağ ve tuzla harmanlayın.
4. Patatesleri sıcak hazneye koyun ve hazneyi kapatın.
5. İlk 5 dakikanın ardından hazneyi çekip ara ara sallayın.
6. Patatesler pişmeye devam ederken ocakta orta boy bir sos tenceresinde sıvı yağ, tereyağı ve unu kokusu çıkana kadar kavurun. Karışıma sütü azar azar ekleyip sürekli karıştırın.
7. Karışım koyulaşmaya başlayınca içine üçgen peynirleri ekleyip karıştırmaya devam edin. Peynirler eridikten sonra köri tozunu da ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.
8. Pastırmaları ufak küpler halinde doğrayın. Kızarmaya başlayan patateslerin üzerine küp doğranmış pastırmaları da ekleyin.
9. Pastırmalar çıtır çıtır olup patatesler de kızarana kadar pişirin. İhtiyaç halinde süre tuşuna basıp süreyi uzatabilirsiniz.
10. Taze soğan ve kornişonları ince ince kıyıp karıştırın.
11. Kızaran patates ve pastırmaları servis kasesine alın, üstlerine köri sosunu dökün. Son olarak ince kıyılmış taze soğan ve kornişon karışımını serpip servis edin.
12. Afiyet olsun.

ÇITIR PASTIRMALI PEYNİRLİ PATATES // PATATES KIZARTMASI MODU

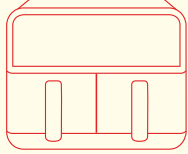


PATATES KIZARTMASI MODU

SALSA SOSLU ÇITIR PATATES



4 Kişilik



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Patates
Kızartması
Modu

MALZEMELER

- 20 adet bebek patates (ikiye bölünmüş)
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz

SALSA SOS İÇİN

- 2 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş)
- 2 diş sarımsak
- 1 adet orta boy soğan
- 4 dal taze kişniş
- 8 dilim jalapeno biberi turşusu
- 1 adet misket limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

ÜZERİ İÇİN

- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz

NASIL HAZIRLANIR?

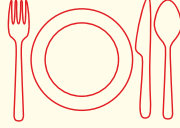
1. Patatesleri soyun ve ortadan uzunlamasına ikiye kesin. Patatesleri soğuk suda yarım saat bekletin, suyunu süzün ve kurulayın.
2. Vestel LightFry Duo XXL'yi patates kızartması modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
3. Patatesleri sıvı yağ ve tuzla harmanlayın.
4. Patatesleri sıcak hazneye koyun ve hazneyi kapatın.
5. İlk 5 dakikanın ardından hazneyi çekip ara ara sallayın. Patatesler kızarana kadar bu işleme devam edin.
6. Salsa sos için; kabukları soyulmuş domates, sarımsak, soğan, taze kişniş, jalapeno turşusu, misket limon suyu, tuz ve sirkeyi doğrayıcıda çekin. Karışımı bir süzgece alıp oda sıcaklığında bekletin.
7. Yoğurdu tuzla hafifçe çirpın.
8. Kızaran patatesleri servis kasesine alın, üstlerine salsa sos ve son olarak yoğurt ekleyip servis edin.
9. Afiyet olsun.

SALSA SOSLU ÇITIR PATATES // PATATES KIZARTMASI MODU

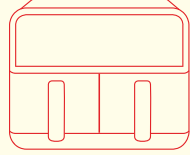


PATATES KIZARTMASI MODU

MİNİ ÇATLAK PATATESLER



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Patates Modu

MALZEMELER

- 12 adet bebek patates
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı

NASIL HAZIRLANIR?

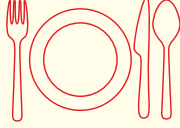
1. İlk olarak patatesleri kabuklarıyla yıkadıktan sonra soğuk su dolu bir tencereye yerleştirip üstlerine bolca tuz atın ve yumuşayana kadar ocakta haşlayın.
2. Yumuşayan patatesleri süzün ve sıcakken üstlerine bir bardakla bastırıp nazikçe ezin.
3. Patatesleri Vestel LightFry Duo XXL'nun her iki haznesine de spatula ile dikkatlice yerleştirin.
4. Bir kasede zeytinyağı, tuz ve toz biberi karıştırıp fırçayla patateslerin üzerine bolca sürün.
5. Hazneleri yerlerine yerleştirip Sebze modunu seçin ve 200 derecede 20 dakika piştirin.
6. Patatesleri spatulayla hazneden alıp servis tabağına yerleştirin ve arzu ettiğiniz soslarla servis edin.
7. Afiyet olsun.

MİNİ ÇATLAK PATATESLER // PATATES KIZARTMASI MODU

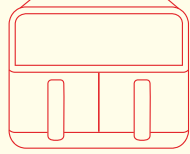


PATATES KIZARTMASI MODU

KUMPIR



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
40 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Patates Modu

MALZEMELER

- 4 adet orta boy patates
- 4 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

NASIL HAZIRLANIR?

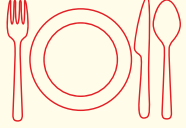
1. İlk olarak patateslerin kabuklarını fırçayla yıkayıp üstlerini çatala 7-8 yerden delin.
2. Patatesleri Vestel LightFry Duo XXL'nun haznesine yerleştirip Sebze modunu seçin.
3. 200 derecede yaklaşık 40 dakika pişirin.
4. Pişirdiğiniz patatesleri bıçakla kontrol edin. Eğer yeterli yumuşaklığa ulaşmadığını düşünüyorsanız bir süre daha pişirin (patateslerin boyutlarına göre süre değişiklik gösterecektir).
5. Sıcak patatesleri tezgaha alın, bıçakla ortadan hafifçe yarıp ve içlerine tereyağı, tuz ekleyip çatala püre haline getirin.
6. Bu aşamadan sonra kumpirlerinizi sevdiğiniz peynir, garnitür veya soslarla doldurup servis edin.
7. Afiyet olsun.

KUMPIR // PATATES KIZARTMASI MODU

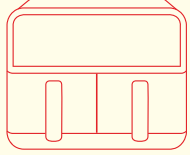


PATATES KIZARTMASI MODU

ÇITIR TATLI PATATESLİ KÖFTE BOWL



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
25 dk.



Patates
Pişirme Süresi
20 dk.



Köfte
Pişirme Süresi
20 dk.



Ekmek
Pişirme Süresi
3 dk.



Patates ve Köfte
Sıcaklık Derecesi
200 °C



Ekmek
Sıcaklık Derecesi
180 °C



Patates
Kızartması
Modu

MALZEMELER

- ½ adet tatlı patates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 100 gram orta yağlı dana kıyma
- 1 adet küçük boy soğan (rendelenmiş)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1,5 yemek kaşığı galeta unu
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kimyon
- 1 avuç maydanoz (kıyılmış)

KASEYİ HAZIRLAMAK İÇİN

- 1 adet pita ekmeği
- 1 adet mini yedikule marul
- 2 dal taze nane
- 2 yemek kaşığı taze lor peyniri

NASIL HAZIRLANIR?

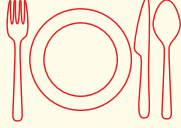
1. Tatlı patatesi soyup çubuk şeklinde kesin, soğuk suda yıkayın.
2. Ardından kurutun ve sıvı yağ ile karıştırın.
3. Bir kasede kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, galeta unu, yumurta, tuz, karabiber, kimyon ve maydanozu karıştırıp yoğurun.
4. Yoğurduğunuz harçtan misket boyutunda ufak köfteler yuvarlayın.
5. İlk hazneye tatlı patatesleri koyun, ikinci hazneye de köfteleri yerleştirin.
6. Vestel LightFry Duo XXL'nun ilk haznesi için Patates Kızartması modunu seçip süreyi 20 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
7. İkinci hazne için de Et modunu seçip süreyi 20 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
8. İlk 5 dakikanın ardından her iki hazneyi de çekip ara ara sallayın. Bu işlemi 3-4 kez yapabilirsiniz.
9. Köfteler ve patatesler piştikten sonra kaseyi hazırlamak için geniş bir kaseye tatlı patatesleri, köfteleri, kızarttığınız pita ekmeğini ve taze nane karıştırılmış lor peynirini koyup servis edin.
10. Afiyet olsun.

ÇITIR TATLI PATATESLİ KÖFTE BOWL // PATATES KIZARTMASI MODU

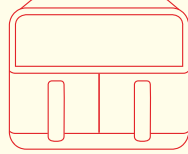


SEBZE MODU

SOĞAN HALKASI



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
1 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
190 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

- 8 adet soğan halkası (dondurulmuş)

NASIL HAZIRLANIR?

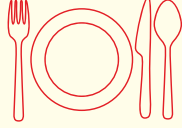
1. Hazneye tek sıra halinde dondurulmuş soğan halkalarını dizin ve kapatıp Vestel LightFry Duo XXL'i Sebze modunda çalıştırın.
2. İlk 3 dakikanın ardından her 2 dakikada bir soğan halkalarını ters düz edip istediğiniz çıtırlığa gelene kadar pişirin. Bu işlem yaklaşık 15 dakika sürecektir.
3. Soğan halkalarını sıcak olarak dilediğiniz soslarla servis edebilirsiniz.
4. Afiyet olsun.

SOĞAN HALKASI // SEBZE MODU

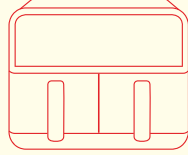


SEBZE MODU

ÇITIR ENGİNAR KALBI



2 Kişilik



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
180 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

- 8 adet enginar kalbi
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı toz kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı galeta unu
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

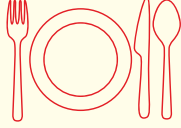
1. Enginar kalplerini limon suyu eklenmiş kaynar suda 5 dakika haşlayın ve süzün.
2. Ardından ılımaya bırakın.
3. Bir kasede un, tuz, karabiber, toz kırmızı biber ve sarımsak tozunu karıştırın.
4. Farklı bir kasede yumurtayı bir tutam tuzla birlikte çırpın.
5. Yine farklı bir kaseye de galeta unu koyun.
6. İliyan enginar kalplerinin suyunu süzün ve havlu kağıtla kurulayın.
7. Enginar kalplerinin kuruluğuna emin olduktan sonra önce unlu karışıma, ardından yumurtaya son olarak da galeta ununa bulayın.
8. Tüm enginarlar için aynı işlemi uygulayın.
9. Vestel Lightfry haznesini fırçayla hafifçe yağlayın, enginar kalplerini hazneye yerleştirin, üstlerine de biraz yağ sürün ve hazneyi kapatın. Vestel LightFry Duo XXL'i Sebze modunda çalıştırın.
10. Süre tuşuna basılı tutarak 20 dakikaya ayarlayın.
11. İlk 5 dakikanın ardından hazneyi çekip ara ara sallayarak tüm enginar kalpleri kızarana kadar pişirme işlemine devam edin.
12. Sıcak ve çıtır enginar kalplerini yanında derseniz limonlu yoğurtla servis edebilirsiniz.
13. Afiyet olsun.

ÇITIR ENGİNAR KALBİ // SEBZE MODU

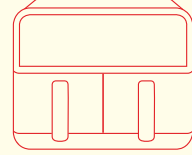


SEBZE MODU

ACILI ÇITIR KARNABAHAAR



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
190 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

- 1 adet küçük boy karnabahar
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı acı sos
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 yemek kaşığı un
- 1 avuç taze nane

NASIL HAZIRLANIR?

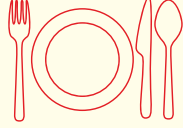
1. Karnabaharları ufak parçalara ayırın.
2. Bir tencereye suyu alıp kaynatmaya başlayın ve suya tuz ilave edin.
3. Kaynayan suya karnabaharları atıp 4 dakika kadar haşlayın ve ardından süzün.
4. Derin bir kasede sıvı yağ, toz kırmızı biber, toz kişniş, tuz, soya sosu, ketçap, sirke, ezilmiş sarımsak, mısır unu ve unu karıştırıp bir harç yapın.
5. Hazırladığınız harca karnabaharları ekleyin ve tümüyle harca bulanacak şekilde karıştırın.
6. Vestel Lightfry'nin haznesine karnabaharları dizin ve hazneyi kapatın. Bu sırada Vestel Lightfry'ı sebze modunda çalıştırın. Süre tuşuna basılı tutarak 25 dakikaya ayarlayın.
7. İlk 5 dakikanın ardından karnabaharları ters düz ederek tüm yüzeyleri kızarmış bir hal alana kadar pişirin.
8. Pişen çitir karnabaharları taze nane yapraklarıyla servis edin.
9. Afiyet olsun.

ACILI ÇITIR KARNABAĖAR // SEBZE MODU

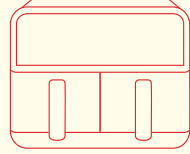


SEBZE MODU

ÇITIR NOHUTLU SEBZELİ BOWL



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
27 dk.



Sıcaklık Derecesi
190 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

ÇITIR NOHUT İÇİN

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı toz sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı zerdeçal

ÇITIR TARHANALI SEBZELER İÇİN

- 10 sap karnabahar
- 2 adet küçük boy patlıcan
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı toz tarhana

SERVİS İÇİN

- 6 yemek kaşığı haşlanmış kinoa
- 6 yaprak marul

NASIL HAZIRLANIR?

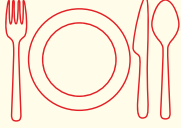
1. Vestel LightFry Duo XXL'yi sebze modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Bir kasede çitir nohut için gereken tüm malzemeleri karıştırıp sıcak hazneye koyun ve ilk 5 dakikanın ardından ara ara çıkarıp nohutları sallayarak çitir hal alana kadar pişirin.
3. Çitir nohutları hazneden çıkarıp oda sıcaklığında bekletin.
4. Vestel LightFry Duo XXL'yi sebze modunda çalıştırın.
5. Karnabahar ve patlıcanı ufak küpler halinde doğrayın.
6. Sebzeleri önce tuz eklenmiş una bulayıp unun fazlasını silkeleyin.
7. Bir kasede yumurtayı hafifçe tuzla çırpın ve içerisine unlanmış sebzeleri ekleyin.
8. Yumurtanın fazlasını sebzelerden süzün ve toz tarhanaya bandırın.
9. Hazırladığınız sebzeleri sıcak hazneye yerleştirin. Süre tuşuna basılı tutarak 27 dakikaya ayarlayın.
10. İlk 5 dakikanın ardından sebzelerin dışı çitir olana kadar ara ara sallayarak pişirme işlemine devam edin. Duruma göre pişirme süresini uzatabilirsiniz.
11. Bowl'u hazırlamak için kaseğin dörtte birine tarhanalı çitir sebzeleri, dörtte birine çitir nohutları, kalan kısmına da haşlanmış kinoa ve kıyılmış marul yapraklarını yerleştirip servis edin.
12. Afiyet olsun.

ÇITIR NOHUTLU SEBZELİ BOWL // SEBZE MODU

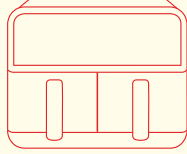


SEBZE MODU

MİNİ KABAK KÖFTELERİ



4 Kişilik



Vestel
LightFry Duo XXL



Bekleme Süresi
10 dk.



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
190 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

- 2 adet büyük boy kabak
- 2 avuç dereotu
- 4 dal taze soğan
- 2 adet yumurta
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 8 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı mısır unu
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

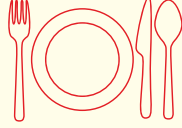
1. Kabağı rendeleyin ve elinizle suyunu sıkıp bir karıştırma kabına koyun.
2. Dereotu ve taze soğanı ince ince kıyın.
3. Kabakların üzerine kıyılmış dereotu, taze soğan, yumurta, tuz, karabiber ve unu koyup elinizle hafifçe yoğurun.
4. Karışım toparlandıktan sonra üzerini örtüp 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
5. Bu esnada Vestel LightFry Duo XXL'yi sebze modunda çalıştırın.
6. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve mısır ununa bulayıp yuvarlayın.
7. Sıcak hazneyi sıvı yağla yağlayın ve içine hazırladığınız kabak köftelerini yerleştirin.
8. Köftelerin de üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürüp hazneyi kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 15 dakikaya ayarlayın.
9. İlk 5 dakikanın ardından hazneyi çekip ara ara köfteleri sallayın. Köfteler altın sarısı renk alana kadar bu işleme devam edin.
10. Köfteleri hazneden çıkarın. Dilerseniz yanında dereotlu yoğurt ve limonla servis edebilirsiniz.
11. Afiyet olsun.

MINİ KABAK KÖFTELERİ // SEBZE MODU

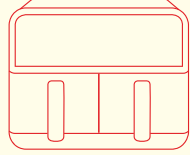


SEBZE MODU

KARNİYARIK



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
25 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

- 4 adet orta boy kemer patlıcan
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

İÇ HARCİ İÇİN

- 400 gram dana, kuzu karışık kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet yeşil sivri biber
- 2 diş sarımsak
- 3 adet domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

NASIL HAZIRLANIR?

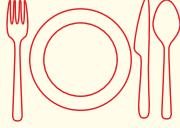
1. İlk olarak patlıcanları alacalı soyup dışlarını tuz ve zeytinyağı ile ovun.
2. Patlıcanları Vestel LightFry Duo XXL'nun her iki haznesine de koyup kapatın. Duo özelliğini seçip ardından Sebze modunu seçin ve 200 derecede 20 dakika pişmeye bırakın.
3. 20 dakika sonra kızaran ve yumuşayan patlıcanları, herhangi bir pişirme modu seçmeden bir süre daha haznenin içinde dinlenmeye bırakın.
4. Patlıcanlar pişerken, dinlenmeye almadan önce soğanı yemeklik, biberleri ufak küpler, sarımsağı da ince halkalar şeklinde doğrayın. Domatesleri de rendeleyip kenara alın.
5. İç harc için orta boy bir tencerede ilk olarak tereyağı ve zeytinyağı karışımında soğanları orta ateşte yumuşayana kadar soteleyin.
6. Soğanlar yumuşayınca kıymayı ekleyin, kıyma ilk önce suyunu bırakıp sonrasında suyunu çekinceye kadar kavurun.
7. Kavrulmuş kıymanın ardından tencereye sarımsakları, biberleri, tuzu ve karabiberi de ekleyip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra rendelenmiş domatesi ekleyin ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin.
8. İç harc hazır olduktan sonra bir bıçak yardımıyla patlıcanların ortasını açıp hafifçe genişletin. Oluşan boşluklara bolca harc koyun.
9. Son olarak arzu ederseniz ince birer parça domates ve biber ekleyip haznelere yerlerine yerleştirin.
10. Tekrar Duo özelliğini seçin ve Et modunda 10 dakika daha pişirin.
11. Karniyankları sıcak olarak yanında pilavla servis edebilirsiniz.
12. Afiyet olsun.

KARNIYARIK // SEBZE MODU

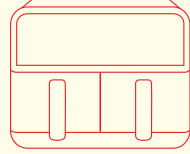


SEBZE MODU

DOMATES SOSLU KARIŞIK KIZARTMA



2 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
25 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

- 1 adet patlıcan
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı

SOSU İÇİN

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 tutam tuz

NASIL HAZIRLANIR?

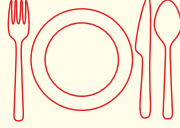
1. İlk olarak patates ve havucu soyun.
2. Ardından tüm sebzeleri ince halkalar şeklinde dilimleyip geniş bir kaseye alın.
3. Kaseye tuz ve zeytinyağını da koyup sebzeleri harmanlayın.
4. LightFry Duo XXL'nun her iki haznesine de sebzeleri paylaşarak haznelere yerleştirin.
5. Duo özelliğini seçip ardından Sebze modunu seçin. Süreyi 25 dakikaya, sıcaklığı da 200 dereceye ayarlayıp çalıştırın.
6. Pişirme esnasında ara ara haznelere çekip sebzeleri eşit pişmeleri için karıştırın.
7. Sebzeler pişerken sosu için domatesleri rendeleyin ve sarımsakları da ince ince dilimleyin.
8. Ufak bir sos tenceresinde bütün malzemeleri karıştırıp ocağa alın ve kısık ateşte 10-15 dakika kapağı kapalı şekilde ara ara karıştırarak pişirin.
9. Kızaran sebzeleri servis tabağına alıp, domatesli sosu döküp servis edin.
10. Afiyet olsun.

DOMATES SOSLU KARIŞIK KIZARTMA // SEBZE MODU

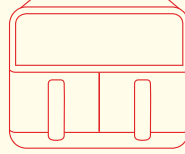


SEBZE MODU

KÖPOĞLU MEZESİ



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
18 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

- 1 adet patlıcan
- 3 adet köy biberi
- 1 tutam tuz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN

- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam tuz

SOSU İÇİN

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam tuz

NASIL HAZIRLANIR?

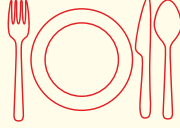
1. İlk olarak patlıcanı orta boy küpler şeklinde biberleri de kalın halkalar şeklinde kesin. Bir kasede tuz ve zeytinyağı ile harmanlayın.
2. Patlıcanları ve biberleri Vestel LightFry Duo XXL'in haznesine aktarın. Hazneyi yerine yerleştirip Sebze modunu seçip 200 derece ve 18 dakikaya ayarladıktan sonra çalıştırın.
3. Sebzeler pişerken, 1 diş sarımsağı ezin. Ufak bir kasede, yoğurtları ezilmiş sarımsak ve tuzla karıştırıp oda sıcaklığında bekletin.
4. Sosu için de domatesi rendeleyip sarımsağı da ince ince dilimleyin. Ufak bir sos tenceresinde şu ana kadar hazırladığınız bütün malzemeyi karıştırıp 7-8 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Kızaran patlıcan ve biberleri servis tabağına alıp üstlerini sarımsaklı yoğurtla kapladıktan sonra en üste de domatesli sosu döküp servis edin.
6. Afiyet olsun.

KÖPOĞLU MEZESİ // SEBZE MODU

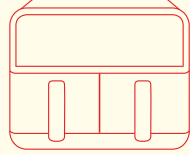


SEBZE MODU

KABAK MÜCVER



4 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sıcaklık Derecesi
200 °C



Sebze Modu

MALZEMELER

- 2 adet kabak
- 1 adet havuç
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 adet taze soğan
- ¼ demet dereotu
- ¼ demet maydanoz
- ¼ demet taze nane yaprakları
- 2 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- ½ paket kabartma tozu
- 4 yemek kaşığı Bergama tulum peyniri
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

NASIL HAZIRLANIR?

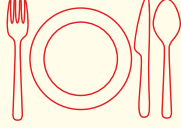
1. İlk olarak kabak ve havuçları geniş bir kaseye rendeleyin ve üstlerine tuz serptikten sonra harmanlayıp 15 dakika bekletin.
2. Bekleme aşamasında taze soğan ve diğer yeşillikleri ince ince doğrayın.
3. Kabak ve havuç karışımını avuçlarınızla sıkıp bütün fazla suyundan arındırın.
4. Yeşillikleri ve suyu alınmış karışımı farklı bir kasede yumurtalar ve kabartma tozuyla harmanlayın.
5. Karşıma, unu spatula ile azar azar yedirip son olarak rendelenmiş peyniri de ekleyip karıştırın.
6. Vestel LightFry Duo XXL'nun her iki haznesini çıkarıp tabanlarını fırçayla yağlayın.
7. Karışımdan yemek kaşığı boyutunda parçalar alıp aralarında boşluk kalacak şekilde haznelere yerleştirin.
8. Yerleştirdiğiniz karışımın da üstlerini fırçayla yağlayıp hazneleri yerlerine yerleştirin.
9. Duo özelliğini seçip ardından Sebze modunu seçin ve 200 derecede 15 dakika pişirin.
10. Üstleri kızaran mücverlerinizi servis tabağına alın ve ister limon, ister yoğurtla servis edin.
11. Afiyet olsun.

KABAK MÜCVER // SEBZE MODU

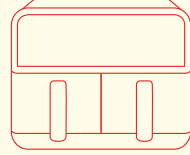


SEBZE / MEYVE KURUTMA MODU

KURUTULMUŞ MUZ



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
3 dk.



Pişirme Süresi
5 saat



Sıcaklık Derecesi
55 °C



Sebze/Meyve
Kurutma Modu

MALZEMELER

• 3 adet muz

NASIL HAZIRLANIR?

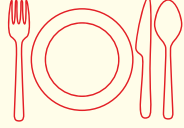
1. Muzları bıçak yardımıyla dilimleyin.
2. Vestel LightFry Duo XXL'yi sebze/meyve kurutma modunda çalıştırın ve 3 dakika ısıtın.
3. Isınan hazneye dilimlediğiniz muzları koyun ve kapatın.
4. Süreyi manuel olarak 5 saate ayarlayın ve pişirmeye devam edin.
5. Afiyet olsun.

KURUTULMUŞ MUZ // SEBZE/MEYVE KURUTMA MODU

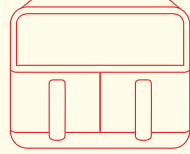


SEBZE / MEYVE KURUTMA MODU

KURUTULMUŞ ÇİLEK



1 Porsiyon



Vestel
LightFry Duo XXL



Hazırlık Süresi
3 dk.



Pişirme Süresi
5 saat



Sıcaklık Derecesi
55 °C



Sebze/Meyve
Kurutma Modu

MALZEMELER

• 10 adet çilek

NASIL HAZIRLANIR?

1. Çilekleri bıçak yardımıyla dilimleyin.
2. Vestel LightFry Duo XXL'yi sebze/meyve kurutma modunda çalıştırın ve 3 dakika ısıtın.
3. Isınan hazneye dilimlediğiniz çilekleri koyun ve kapatın.
4. Süreyi manuel olarak 5 saat'e ayarlayın ve pişirmeye devam edin.
5. Afiyet olsun.

KURUTULMUŞ ÇİLEK // SEBZE/MEYVE KURUTMA MODU



Ferhat Bora Katkılarıyla

VESTEL

Light Fry DUO XXL

TARİF KİTABI

DAHA AZ YAĞ

DAHA ÇOK LEZZET