



VESTEL

Light Fry

TARİF KİTABI



yemek
.com katkılarıyla

ZORLU

VESTEL









VESTEL

Light Fry

TARİF KİTABI

MODLAR

MANUEL PİŞİRME (Varsayılan)	190 °C	15 dk.		PATATES KIZARTMASI MODU	200 °C	20 dk.
 TAVUK MODU	200 °C	15 dk.		SEBZE MODU	190 °C	15 dk.
 ET MODU	200 °C	12 dk.		KESTANE MODU	200 °C	20 dk.
 BALIK/DENİZ ÜRÜNLERİ MODU	190 °C	12 dk.		BÖREK MODU	180 °C	12 dk.
 KEK/CUPCAKE MODU	160 °C	18 dk.				

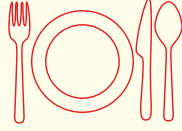


İçindekiler

• Acılı Tavuk Kanatları	6	• Elmalı Havuçlu Kek	46
• Sebzeli Tavuk Sote	8	• Muzlu Çikolatalı Muffin	48
• Asya Usulü Tavuk Kalçası	10	• Dev Pancake	50
• Domates Soslu Kaşarlı Çıtır Tavuk	12	• Çıtır Tatlı Patatesli Köfte Bowl	52
• Çıtır Tavuk Dilimleri	14	• Çıtır Pastırmalı Peynirli Patates	54
• Soslu Tavuk Kanadı	16	• Salsa Soslu Çıtır Patates	56
• Sarımsaklı Tereyağlı Antrikot	18	• Patates Kızartması	58
• Fajita	20	• Acılı Çıtır Karnabahar	60
• Ürgüp Köftesi	22	• Mini Kabak Köfteleri	62
• Akçaabat Köfte	24	• Çıtır Enginar Kalbi	64
• Sebzeli Bonfile Sarma	26	• Çıtır Nohutlu Sebzeli Bowl	66
• Mantarlı Bonfile Parçaları	28	• Soğan Halkası	68
• Hamburger	30	• Kestane Kebap	70
• Sarımsaklı Kıtır Dolma	32	• Çıtır Sebzeli Börekçikler	72
• Fish Finger (Balık Çubukları)	33	• Patatesli Kaşarlı Kalem Börek	74
• Çıtır Kalamar	34	• Peynirli Mayasız Poğaç	76
• Çıtır Hamsi	38	• Milföy Simit	78
• Limonlu Levrek	40	• Kahvaltı Milföyü	80
• Baharatlı Somon	42	• Milföyden Çikolatalı Kruvasan	82
• Tuzlu Mini Milföy Tartları	44		

TAVUK MODU

ACILI TAVUK KANATLARI



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
60 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Tavuk
Modu

MALZEMELER

- 8 adet tavuk kanadı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı acı toz kırmızıbiber
- ½ çay bardağı barbekü sos
- 2 yemek kaşığı acı sos

NASIL HAZIRLANIR?

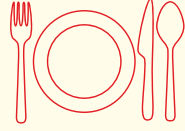
1. Tavuk kanatlarının üzerine bıçakla çizikler atın. Bir kaptaki tavuğa sıvı yağ, tuz, karabiber ve acı toz kırmızıbiber ilave edip karıştırın. Kanatları buzdolabında 1 saat kadar marine edin.
2. Vestel LightFry'i tavuk modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
3. Isınan hazneye tavukları yerleştirin ve pişirme 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 sosla bulayın ve servis edin.
7. Afiyet olsun.

ACILI TAVUK KANATLARI // TAVUK MODU

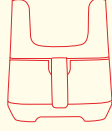


TAVUK MODU

SEBZELİ TAVUK SOTE



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Tavuk
Modu

MALZEMELER

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

NASIL HAZIRLANIR?

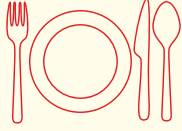
1. Tavuklar ve sebzeleri orta boy küpler halinde doğrayın, baharatlar ve zeytinyağıyla derin bir kasede harmanlayın.
2. Vestel LightFry'i tavuk modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
3. Isınan hazneye karışımı tek kat olacak şekilde yerleştirin ve pişirme işlemine başlayın.
4. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkartıp sallayın ve malzemeleri ters düz edin.
5. Bu işleme tavuklar ve sebzeler kızarana kadar yaklaşık 12 dakika devam edim. Sıcak olarak servis edin.
6. Afiyet olsun.

SEBZELİ TAVUK SOTE // TAVUK MODU

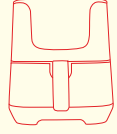


TAVUK MODU

ASYA USULÜ TAVUK KALÇASI



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
120 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



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?

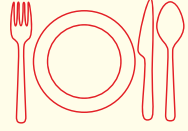
1. Tavuk kalçalarının üzerine bıçak yardımıyla ince çizikler atın ve kalan tüm malzemeye bir kasede harmanlayıp marine olması için buzdolabında 2 saat dinlendirin.
2. Vestel LightFry'i tavuk modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
3. Isınan hazneye tavukları yerleştirin ve pişirme işlemine başlayın.
4. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları ters düz edin. İşleme tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 12 dakika devam edin. Sıcak olarak üzerine taze soğan serpererek servis edin.
5. Afiyet olsun.

ASYA USULÜ TAVUK KALÇASI // TAVUK MODU

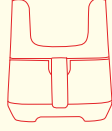


TAVUK MODU

DOMATES SOSLU KAŞARLI ÇITIR TAVUK



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
10 dk.



Tavuk
Modu

MALZEMELER

- 1 adet tavuk göğsü (200 gram)
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı galeta unu
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı domates püresi
- ½ çay kaşığı kekik
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 dilim kaşar peyniri
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

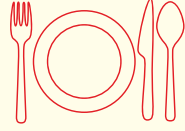
1. Tavuk göğsünü ortadan ikiye kesin ve iki fileto haline getirin.
2. Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsine azar azar tuzla karabiber ekleyin. Her malzemeyi kendi kabının içerisinde karıştırın.
3. Tavuk parçalarını önce una, sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
4. Vestel LightFry'i 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 çıkarıp tavukları ters düz edin. İşleme tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 8 dakika devam edin.
7. Bu esnada sos için bir kabın içerisinde domates püresi, kekik, sarımsak, az miktar tuz ve karabiberi karıştırın.
8. Pişen tavukları mini tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. Son olarak kaşar dilimlerini de yerleştirip tekrar Vestel LightFry'e koyun ve üzeri kızarana kadar 2 dakika daha pişirip sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

DOMATES SOSLU KAŞARLI ÇITIR TAVUK // TAVUK MODU

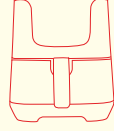


TAVUK MODU

ÇITIR TAVUK DİLİMLERİ



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
8 dk.



Tavuk
Modu

MALZEMELER

- 1 adet tavuk göğsü (200 gram)
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

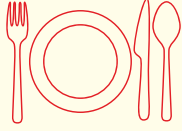
1. Tavuk göğsünü 1 cm kalınlığında şeritler halinde kesin.
2. Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsine azar azar tuzla karabiber ekleyin. Her malzemeyi kendi kabının içerisinde karıştırın.
3. Tavuk parçalarını önce yumurtaya, sonra una, ardından tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
4. Vestel LightFry'i 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 sallayarak ters düz edin. İşleme tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 8 dakika devam edin ve sıcak olarak servis edin.
7. Afiyet olsun.

ÇITIR TAVUK DİLİMLERİ // TAVUK MODU

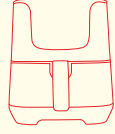


TAVUK MODU

SOSLU TAVUK KANADI



2 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
60 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



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?

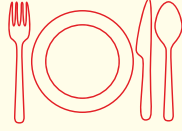
1. Büyük bir kasede ayçiçek yağı, yoğurt, domates salçası, acı sos, ezilmiş sarımsak, üzüm sirkesi, kekik, karabiber ve tuzu karıştırın.
2. Tavuk kanatlarını kaseye ekleyip sos her yerine gelecek şekilde harmanlayın.
3. Soslanmış tavukları 1 saat buzdolabında bekletin.
4. Vestel LightFry'i tavuk modunda çalıştırın ve 10 dakika ısıtın.
5. Sıcak hazneye tavukları dizin ve kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 15 dakikaya ayarlayın.
6. İlk 5 dakikanın ardından tavukları ara ara maşayla ters düz edin.
7. Tavukların her yeri kızarıncaya kadar çıkarıp sıcak olarak servis edin.
8. Afiyet olsun.

SOSLU TAVUK KANADI // TAVUK MODU



ET MODU

SARIMSAKLI TEREYAĞLI ANTRİKOT



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
15 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
6 dk.



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?

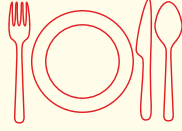
1. Antrikotu zeytinyağı, az miktarda tuz ve karabiberle ovun ve 15 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Tereyağını sarımsak ve tuzla harmanlayın. Bir parça streç filmin ortasına karışımı koyun ve rulo gibi yuvarlayıp derin dondurucuya kaldırın.
3. Vestel LightFry'i et modunda çalıştırın ve 4 dakika ısınmaya bırakın.
4. Isınan hazneye antrikotu yerleştirin ve pişirmeye başlayın.
5. Her bir yüzeyini 3'er dakika pişirin. Daha iyi pişmesini istiyorsanız her yüzeyi 1 dakika daha pişirebilirsiniz.
6. Pişen antrikotun üzerine derin dondurucudan çıkarttığınız sarımsaklı tereyağından bir dilim koyup arzuya göre yanında salatayla servis edin.
7. Afiyet olsun.

SARIMSAKLI TEREYAĞLI ANTRİKOT // ET MODU



ET MODU

FAJİTA



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Et Modu

MALZEMELER

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

SERVİS İÇİN

- 3 adet tortilla ekmeği

NASIL HAZIRLANIR?

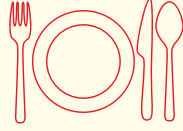
1. Bonfile ve sebzeleri kalın şeritler halinde doğrayın. Doğradığınız malzemeleri sıvı yağ, tuz ve karabiberle harmanlayıp buzdolabında en az yarım saat dinlendirin.
2. Vestel LightFry'i et modunda çalıştırın ve 5 dakika ısınmaya bırakın.
3. Isınan hazneye karışımı dökün ve tek kat halinde yayıp, pişirmeye başlayın.
4. Her 2-3 dakikada bir hazneyi çekip sallayarak malzemeleri ters düz edin. Bu işleme 10-12 dakika boyunca devam edin.
5. Pişen etli ve sebze karışımı tortilla ekmeği ve dilediğiniz soslarla servis edebilirsiniz.
6. Afiyet olsun.

FAJİTA // ET MODU



ET MODU

ÜRĞÜP KÖFTESİ



2 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Piştirme Süresi
12 dk.



Et Modu

MALZEMELER

- 1 adet orta boy patates
- 150 gram orta yağlı dana kıyma
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı irmik
- 1 yemek kaşığı bayat ekmek kırıntısı
- 1 avuç maydanoz (kıyılmış)
- 1 adet küçük boy soğan (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kimyon

BULAMAK İÇİN

- 3 yemek kaşığı un

YAĞLAMAK İÇİN

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

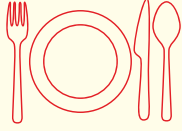
1. Patatesi rendeleyin ve avucunuzda suyunu sıkıp derin bir kaseye koyun.
2. Kasenin içerisine kıymayı, yumurtayı, ekmek kırıntılarını, kıyılmış maydanozu, rendelenmiş soğanı, tuzu, karabiberi ve kimyonu da ekleyip harç toparlanana kadar yoğurun.
3. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzda yuvarlayıp una bulayın.
4. Vestel LightFry'i 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'in süre tuşuna basılı tutarak süreyi artırabilirsiniz.
8. Kızaran köfteleri sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

ÜRÜP KÖFTESİ // ET MODU



ET MODU

AKÇAABAT KÖFTE



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
7 dk.



Et Modu

MALZEMELER

- 250 gram dana kıyma
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

NASIL HAZIRLANIR?

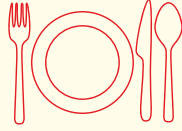
1. Kıymayı sarımsak ve tuzla 5 dakika yoğurun ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
2. Harçtan orta boy köfteler yapın ve elinizin içinde bastırıp yassı bir şekil verin.
3. Vestel LightFry'i et modunda çalıştırın ve ısınmasını bekleyin.
4. Isınan hazneye köfteleri yerleştirin ve pişirme işlemine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

AKAABAT KÖFTE // ET MODU

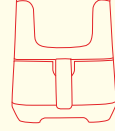


ET MODU

SEBZELİ BONFİLE SARMA



2 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
60 dk



Hazırlık Süresi
25 dk.



Pişirme Süresi
10 dk.



Et Modu

MALZEMELER

Et için

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

Sebzeler için

- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet dolmalık yeşil biber
- ½ adet orta boy havuç
- ¼ adet kırmızı soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

SERVİS İÇİN

- 1 adet salatalık
- 1 tatlı kaşığı nar tanesi

NASIL HAZIRLANIR?

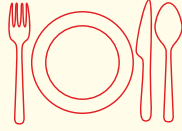
1. Bonfile dilimlerini iki streç film arasında merdaneyle üzerlerinden geçerek inceltin.
2. Ufak bir kasede soya sosu, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakları karıştırın.
3. Etlerin her iki yüzeyine fırçayla bu karışımdan sürün ve en az bir saat buzdolabında dinlendirin.
4. Dinlenen etleri dolaptan oda sıcaklığına çıkartın 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'i 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 BONFİLE SARMA // ET MODU



ET MODU

MANTARLI BONFİLE PARÇALARI



2 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
60 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



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?

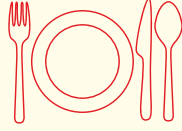
1. Küp küp (kuşbaşı) doğranmış etleri limon suyu, zeytinyağı, kekik ve sarımsakla bir kasede karıştırıp en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.
2. Etleri pişirmek istediğiniz zaman dolaptan çıkarıp yarım saat oda sıcaklığında bekletin.
3. Etler oda sıcaklığına gelince Vestel LightFry'i et modunda çalıştırın ve ısıtmaya başlayın.
4. Bu esnada etleri, mantar, tuz, karabiber, sarımsak ve hardalla harmanlayarak karıştırın.
5. Karışımı sıcak pişirme haznesine koyun ve hafifçe yaydırın.
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. 12 dakikanın sonunda mantarlı bonfilenizi üzerine taze kıyılmış taze soğan serpererek sıcak olarak servis edin.
8. Afiyet olsun.

MANTARLI BONFİLE PARÇALARI // ET MODU



ET MODU

HAMBURGER



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Piştirme Süresi
13 dk.



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?

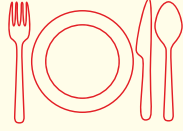
1. Kıymaya tuz ve karabiber ekleyin, yoğurmadan sadece harmanlayın.
2. Burger köftesi şekli verip buzdolabında yarım saat dinlendirin. Bu aşamada dilerseniz farklı baharatlar da ekleyebilirsiniz.
3. Vestel LightFry'i et modunda çalıştırın ve 4 dakika ısınmaya bırakın.
4. Burger köftesini sıcak hazneye yerleştirin ve piştirme işlemine başlayın.
5. Her 2-3 dakikada bir köfteyi 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 köfteyi haznedan çıkarın. Ekmekleri hazneye içleri yukarı bakacak şekilde yerleştirin ve 1 dakika kızartın.
8. Kızaran ekmeklerin bir yüzeyine ketçap, diğer yüzeyine hardal sürün.
9. Köfteyi, turşuyu, domatesi ve marulu da kat kat yerleştirin ve ekmeğin üstünü kapatıp servis edin.
10. Afiyet olsun.

HAMBURGER // ET MODU



BALIK MODU

SARIMSAKLI KITIR DOLMA



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Piştirme Süresi
5 dk.



Balık
Modu

MALZEMELER

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

NASIL HAZIRLANIR?

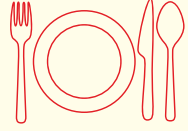
1. Midyeleri yıkayın ve temizleyin. Bir su bardağı sıcak su eklediğiniz geniş bir tavada midyelerin ağzı açılana kadar 1-2 dakika pişirin.
2. Midyelerin ağzı açılır açılmaz tavadan çıkarın ve et bulunmayan kabuğu koparın.
3. Bir kasede ekmek kırıntısı, kaşar peyniri, sarımsak, karabiber ve tuzu karıştırın. Yaptığınız harcı midyelerin üzerine doldurun.
4. Vestel LightFry'i balık modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
5. Midyeleri sıcak hazneye yerleştirin ve peynirler eriyene kadar yaklaşık 3 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.
6. Afiyet olsun.

SARIMSAKLI KITIR DOLMA // BALIK MODU



BALIK MODU

FISH FINGER (BALIK ÇUBUKLARI)



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
9 dk.



Balık
Modu

MALZEMELER

- 2 adet levrek fileto (orta boy, derisiz)
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- ½ su bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

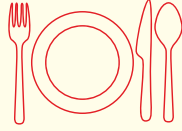
1. Balığı ince çubuklar halinde toplam 12 parçaya bölün.
2. Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsini azar azar tuzlayıp kendi içlerinde karıştırın.
3. Balıkları önce yumurtaya, sonra una, ardından tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
4. Vestel LightFry'i balık 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 3 dakikanın ardından hazneyi çıkarıp balıkları ters düz edin ve 3 dakika daha pişirip üstleri çıtırlaşan balık çubuklarınızı servis edin.
7. Afiyet olsun.

FISH FINGER (BALIK ÇUBUKLARI) // BALIK MODU



BALIK MODU

ÇITIR KALAMAR



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
10 dk.



Balık
Modu

MALZEMELER

- 1 adet tüp kalamar (yaklaşık 250 gram)
- 1 şişe maden suyu (200 ml)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı mısır unu
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

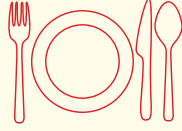
1. Kalamarı 1 cm kalınlığında halkalar halinde kesin.
2. Kalamarı derin bir kabın içerisinde maden suyu ve tuzla ovun. Karışımı buzdolabında en az yarım saat dinlendirin.
3. Kalamarları süzün ve peçeteye hafifçe kurulayın.
4. Kalamarları mısır ununa bulayın.
5. Vestel LightFry'i balık modunda çalıştırın 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 MODU



BALIK MODU

ÇITIR HAMSİ



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
10 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
10 dk.



Balık
Modu

MALZEMELER

- 10 adet hamsi (temizlenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ su bardağı mısır unu
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

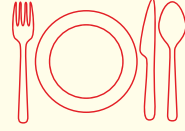
1. Hamsileri hafifçe tuzlayın ve bir süzgeçte 10 dakika bekletin.
2. Vestel LightFry'i balık modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
3. Hamsileri bir peçeteye kurulayın ve tüm yüzeylerini mısır ununa bulayın.
4. Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve hazneye balıkları yerleştirin. Balıkların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

ÇITIR HAMSİ // BALIK MODU



BALIK MODU

LİMONLU LEVREK



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
8 dk.



Balık
Modu

MALZEMELER

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

NASIL HAZIRLANIR?

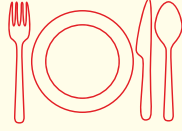
1. Levrek filetolarını enlemesine ortadan ikiye bölün. Derili taraflarına bıçakla ince kesikler atın, balıkların her iki yüzeylerini de tuzlayın.
2. Limonlardan 8 adet halka dilim kesin.
3. Vestel LightFry'i balık modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmasını bekleyin.
4. Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın. Balıkları da yağlayın.
5. Hazneye önce limon dilimlerini yerleştirin. Her iki limon diliminin üzerine derisi yukarıda kalacak şekilde bir parça balık yerleştirin ve pişirme işlemine başlayın.
6. Yaklaşık 7-8 dakika sonra balıkların üzeri kızarıncaya çıkarıp sıcak olarak servis edin.
7. Afiyet olsun.

LİMONLU LEVREK // BALIK MODU



BALIK MODU

BAHARATLI SOMON



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
10 dk.



Pişirme Süresi
10 dk.



Balık
Modu

MALZEMELER

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

NASIL HAZIRLANIR?

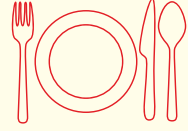
1. Limon suyu, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve baharatları bir kasede karıştırın.
2. Somonu bu karışıma bulayın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
3. Vestel LightFry'i balık modunda çalıştırın ve 3 dakika ısınmaya bırakın.
4. Sıcak hazneyi fırça yardımıyla yağlayın. Somonu derisi yukarı gelecek şekilde hazneye yerleştirin ve pişirme işlemine başlayın.
5. İlk 7 dakikanın ardından somonu ters çevirin ve 3 dakika daha pişirin. Ardından çıkarıp sıcak olarak servis edin.
6. Afiyet olsun.

BAHARATLI SOMON // BALIK MODU

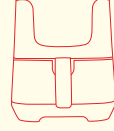


KEK MODU

TUZLU MİNİ MİLFÖY TARTLARI



8 Adet



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
18 dk.



Kek 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

PİŞİRMEK İÇİN

- 8 adet (küçük boy) cupcake kalıbı

NASIL HAZIRLANIR?

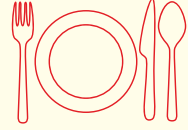
1. Vestel LightFry'i kek modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Oda sıcaklığında yumuşamış her bir milföy hamurunu bıçak yardımıyla dört eşit parçaya bölün.
3. İki adet mini milföy hamurunu çapraz şekilde üst üste koyun ve birbirlerine yapışacak şekilde bastırın.
4. Hazırladığınız milföyü mini cupcake kalıbına yerleştirin ve kenarlarını parmaklarınızla bastırarak yükseltin.
5. Orta kısmına rendelenmiş mozzarella peyniri ve dilimlenmiş kokteyl domatesleri ekleyip taze kekik ve tuz serpiştirin.
6. Vestel LightFry'in sıcak haznesine cupcake kalıplarını koyup, hazneyi yerine yerleştirin. Süre tuşuna basılı tutarak süreyi 18 dakikaya ayarlayın ve süre sonuna kadar pişirin.
7. Sıcak olarak servis edin.
8. Afiyet olsun.

TUZLU MİNİ MİLFÖY TARTLARI // KEK MODU



KEK MODU

ELMALI HAVUÇLU KEK



2 Kişilik



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
25 dk.



Kek Modu

MALZEMELER

- 1 adet yumurta
- ½ çay bardağı toz şeker
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- ½ su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 adet küçük boy havuç (rendelenmiş)
- 1 adet küçük boy kırmızı elma (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- ½ çay kaşığı tarçın
- 8 adet ceviz içi (dövülmüş)

ÜZERİ İÇİN

- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

KALIBI YAĞLAMAK İÇİN

- 1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı

NASIL HAZIRLANIR?

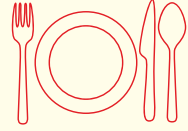
1. Vestel LightFry'i kek modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Bir tavanın içerisine rendelenmiş havuç ve elmayı alın. Üzerine 1 yemek kaşığı toz şeker ilave edin. Havuçlar ve elmalar suyunu salıp çekene dek pişirin. Ocaktan alın. Ardından soğumaya bırakın.
3. Derin bir kabin içerisine toz şeker 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. Spatulayla karıştırın.
5. Hamur karışımına soğuttuğunuz havuç ve elma rendesini ilave edin. Üzerine tarçını ve cevizi de ilave edip spatulayla karıştırın.
6. Vestel LightFry'in büyük boy kalıbını erimiş tereyağıyla yağlayın ve kek harcını içerisine boşaltın.
7. Vestel LightFry'in sıcak haznesine kalıbı koyup hazneyi kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 15 dakikaya ayarlayın ve pişirmeye başlayın.
8. Süre bitiminde keki bir tabağa dikkatlice ters çevirin ve kalıba tekrar geri yerleştirip hazneyi kapatın.
9. Vestel LightFry'i tekrar kek 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 MODU



KEK MODU

MUZLU ÇİKOLATALI MUFFIN



7 Adet



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
18 dk.



Kek 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?

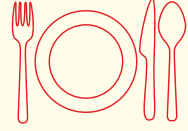
1. Vestel LightFry'i kek modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Derin bir kaseye şeker ve yumurtayı alın. Şeker eriyene kadar çırpın. Karışıma sıvı yağ, ezilmiş muz, su ve sütü de ekleyip çırpın.
3. Ardından karışıma un, kabartma tozu, vanilin ve kakoyu eleyerek ekleyin. Spatula yardımıyla karıştırın.
4. 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.
5. Muffin kalıplarını sıcak Vestel LightFry haznesine koyup hazneyi yerine yerleştirin. Süre tuşuna basılı tutarak 18 dakikaya ayarlayın.
6. Süre sonunda muffin'lere kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişme işlemi tamamlanmış demektir.
7. Muffin'leri hazneden çıkarın, oda sıcaklığına gelince üzerine pudra şekeri serpin.
8. Afiyet olsun.

MUZLU IKOLATALI MUFFIN // KEK MODU



KEK MODU

DEV PANCAKE



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
12 dk.



Kek 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 şekeri
- Taze meyveler

NASIL HAZIRLANIR?

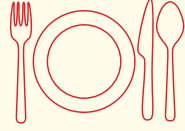
1. Derin bir kasede yumurta ve şekeri çırpılarak köpürtün.
2. Karışıma önce süt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Ardından un, kabartma tozu, vanilini ve tuzu ekleyip nazikçe spatulayla karıştırın.
3. Vestel LightFry'i kek modunda çalıştırın ve 5 dakika ısınmaya bırakın.
4. Sıvı yağı Vestel LightFry'in 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 tavadan tabağa alın, üzerine biraz pudra şekeri serpin, yanında bal ve taze meyve parçalarıyla servis edin.
8. Afiyet olsun.

DEV PANCAKE // KEK MODU

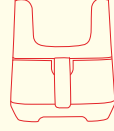


PATATES KIZARTMASI MODU

ÇITIR TATLI PATATESLİ KÖFTE BOWL



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
25 dk.



Pişirme Süresi
32 dk.



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?

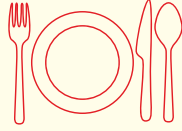
1. Vestel LightFry'i patates kızartması modunda çalıştırın ve 5 dakika ısıtın.
2. Tatlı patatesi soyup çubuk şeklinde kesin, soğuk suda yıkayın. Ardından kurutun ve sıvı yağla karıştırın.
3. Isınan hazneye tatlı patatesleri koyun ve ilk 5 dakikanın ardından ara ara hazneyi çıkarıp sallayın. Patateslerin dışı kızarana kadar bu işleme devam edin. Kızaran patatesleri oda sıcaklığında bekletin.
4. Bir kasede kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, galeta unu, yumurta, tuz, karabiber, kimyon ve maydanozu karıştırıp yoğurun.
5. Yoğurduğunuz harçtan misket boyutunda ufak köfteler yuvarlayın.
6. Vestel LightFry'i et modunda çalıştırın ve 3 dakika ısıtın.
7. Isınan hazneye köfteleri koyun ve ilk 3 dakikanın ardından ara ara hazneyi çıkarıp, sallayarak köftelerin dışı renk alana kadar bu işleme devam edin.
8. Köfteler piştikten sonra kaseyi hazırlamak için geniş bir kaseye tatlı patatesleri, köfteleri, kızarttığınız pita ekmeklerini ve taze nane karıştırılmış lor peynirini koyup servis edin.
9. Afiyet olsun.

ÇITIR TATLI PATATESLİ KÖFTE BOWL // PATATES KIZARTMASI MODU



PATATES KIZARTMASI MODU

ÇITIR PASTIRMALI PEYNİRLİ PATATES



2 Kişilik



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Patates
Kızartması
Modu

MALZEMELER

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

PEYNİR SOS İÇİN

- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 çay bardağı süt
- 8 adet üçgen eritme peyniri
- 1 çay kaşığı köri

ÜZERİ İÇİN

- 1 dal taze soğan
- 2 adet kornişon turşu

NASIL HAZIRLANIR?

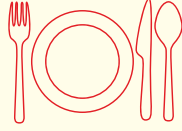
1. Patatesleri soyun ve küp şeklinde doğrayın. Patatesleri soğuk suda yarım saat bekletin, ardından suyunu süzün ve patatesleri kurulayın.
2. Vestel LightFry'i patates kızartması modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
3. Patatesleri sıvı yağ ve tuzla harmanlayın.
4. Patatesleri sıcak hazneye koyun ve 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 ocağın altını kapatın.
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



2 Kişilik



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Patates
Kızartması
Modu

MALZEMELER

- 10 adet bebek patates (ikiye bölünmüş)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

SALSA SOS İÇİN

- 1 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş)
- 1 diş sarımsak
- ½ adet orta boy soğan
- 2 dal taze kişniş
- 4 dilim jalapeno biberi turşusu
- ½ adet misket limonun suyu
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

ÜZERİ İÇİN

- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- ½ çay kaşığı tuz

NASIL HAZIRLANIR?

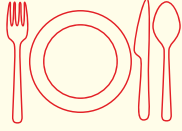
1. Patatesleri soyun ve ortadan uzunlamasına ikiye kesin. Patatesleri soğuk suda yarım saat bekletin, suyunu süzün ve kurulayın.
2. Vestel LightFry'i patates kızartması modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
3. Patatesleri sıvı yağ ve tuzla harmanlayın.
4. Patatesleri sıcak hazneye koyun ve hazneyi 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 çırpın.
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

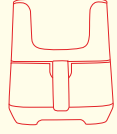


PATATES KIZARTMASI MODU

PATATES KIZARTMASI



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
5 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Patates
Kızartması
Modu

MALZEMELER

- 2 adet orta boy patates (kabukları soyulmuş, uzun ve 6-8 mm kalınlığında kesilmiş)
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ (taze patates için)
- ½ yemek kaşığı sıvı yağ (dondurulmuş patates için)

NASIL HAZIRLANIR?

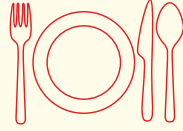
1. Soyup doğradığınız patatesleri derin bir kasede soğuk suyun içerisinde 30 dakika bekletin. Ardından süzün ve havlu peçeteyle kurulayın.
2. Vestel LightFry'i patates kızartması modunda çalıştırın ve 5 dakika ısıtın.
3. Patatesleri sıvı yağla harmanlayıp sıcak hazneye yerleştirin ve kapağı kapatın.
4. İlk 5 dakikanın ardından ara ara hazneyi çekip patatesleri sallayın.
5. Patateslerin dışı çıtırlaşıp altın sarısı renk alana kadar pişirin.
6. Patatesler sıcakken üstlerine tuz serpin ve dilediğiniz soslarla servis edin.
7. Afiyet olsun.

PATATES KIZARTMASI // PATATES KIZARTMASI MODU



SEBZE MODU

ACILI ÇITIR KARNABAHAAR



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
19 dk.



Sebze
Modu

MALZEMELER

- 1 adet küçük boy karnabahar
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- 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?

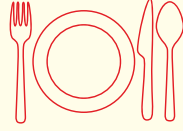
1. Karnabaharları ufak parçalara ayırın. Bir tencereye suyu alıp kaynatın. Suya tuz ilave edin. Kaynayan suya karnabaharları atıp 4 dakika haşlayın. Ardından süzün.
2. Derin bir kasede sıvı yağ, toz kırmızıbiber, toz kişniş, tuz, soya sosu, ketçap, sirke, ezilmiş sarımsak, mısır unu ve unu karıştırıp bir harç yapın.
3. Bu sırada Vestel LightFry'i sebze modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
4. Hazırladığınız harca karnabaharları ekleyin ve her yerleri bulanacak şekilde karıştırın.
5. Vestel LightFry'in sıcak haznesine karnabaharları dizin ve hazneyi kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 15 dakikaya ayarlayın.
6. İlk 5 dakikanın ardından karnabaharları ters düz ederek tüm yüzeyleri kızarmış bir hal alana kadar pişirin.
7. Pişen çitir karnabaharları taze nane yapraklarıyla servis edin.
8. Afiyet olsun.

ACILI ÇITIR KARNABA HAR // SEBZE MODU



SEBZE MODU

MİNİ KABAK KÖFTELERİ



2 Kişilik



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Sebze
Modu

MALZEMELER

- 1 adet büyük boy kabak
- 1 avuç dereotu
- 2 dal taze soğan
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı un
- ½ çay bardağı mısır unu
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

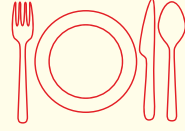
1. Kabağı rendeleyin ve elinizle suyunu sıkıp bir karıştırma kabına koyun.
2. Dereotu ve taze soğanı ince ince kıyın.
3. Kabakların üzerine kıyılmış dereotu, taze soğan, yumurta, tuz, karabiber ve unu koyup elinizle hafifçe yoğurun.
4. Karışım toparlandıktan sonra üzerini örtüp 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
5. Bu esnada Vestel LightFry'i sebze modunda çalıştırın.
6. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın 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 haznedenden çıkartın. Dilerseniz yanında dereotlu yoğurt ve limonla servis edebilirsiniz.
11. Afiyet olsun.

MİNİ KABAK KÖFTELERİ // SEBZE MODU

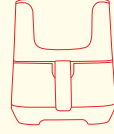


SEBZE MODU

ÇITIR ENGİRAR KALBI



2 Kişilik



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Piştirme Süresi
17 dk.



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 kırmızıbiber
- 3 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı galeta unu
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

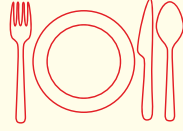
1. Enginar kalplerini limon suyu eklenmiş kaynar suda 5 dakika haşlayın ve süzün. Ardından ılınmaya bırakın.
2. Bir kasede un, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber ve sarımsak tozunu karıştırın.
3. Farklı bir kasede yumurtayı bir tutam tuzla birlikte çırpın.
4. Yine farklı bir kaseye de galeta unu koyun.
5. Vestel LightFry'i sebze modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
6. İlinan enginar kalplerinin sularının tamamen süzöldüklerinden emin olmak için hafifçe havlu kağıtla da kurulayın.
7. Enginar kalplerini önce unlu karışıma, ardından yumurtaya son olarak da galeta ununa bulayıp tüm enginarlar için aynı işlemi uygulayın.
8. Sıcak Vestel LightFry haznesini fırçayla hafifçe yağlayın, enginar kalplerini hazneye yerleştirin, üstlerine de biraz yağ sürün ve hazneyi kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 12 dakikaya ayarlayın.
9. İlk 5 dakikanın ardından hazneyi çekip ara ara sallayarak tüm enginar kalpleri kızarana kadar piştirme işlemine devam edin.
10. Sıcak ve çıtır enginar kalplerini yanında dilerseniz limonlu yoğurtla servis edebilirsiniz.
11. Afiyet olsun.

ÇITIR ENGİNAR KALBİ // SEBZE MODU

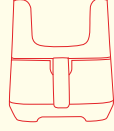


SEBZE MODU

ÇITIR NOHUTLU SEBZELİ BOWL



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
35 dk.



Sebze
Modu

MALZEMELER

ÇITIR NOHUT İÇİN

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz sarımsak
- ½ çay kaşığı kimyon
- ½ çay kaşığı zerdeçal

ÇITIR TARHANALI SEBZELER İÇİN

- 5 sap karnabahar
- 1 adet küçük boy patlıcan
- 1 adet yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı toz tarhana

SERVİS İÇİN

- 3 yemek kaşığı haşlanmış kinoa
- 3 yaprak marul

NASIL HAZIRLANIR?

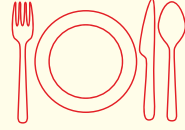
1. Vestel LightFry'i kestane modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Bir kasede çitir nohut için gereken tüm malzemeleri karıştırıp sıcak hazneye koyun ve ilk 5 dakikanın ardından ara ara çıkarıp nohutları sallayarak çitir hal alana kadar pişirin.
3. Çitir nohutları hazneden çıkarıp oda sıcaklığında bekletin.
4. Vestel LightFry'i 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.
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 kasenin 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

SOĞAN HALKASI



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
5 dk.



Pişirme Süresi
9 dk.



Sebze
Modu

MALZEMELER

- 8 adet soğan halkası (dondurulmuş)

NASIL HAZIRLANIR?

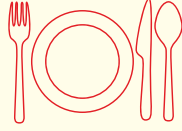
1. Vestel LightFry'i sebze modunda çalıştırın ve ısıtın.
2. Sıcak hazneye tek sıra halinde dondurulmuş soğan halkalarını dizin ve pişirmeye başlayın.
3. İlk üç dakikanın ardından her iki dakikada bir soğan halkalarını ters düz edip istediğiniz çıtırlığa gelene kadar pişirin. Bu işlem yaklaşık 9 dakika sürecektir.
4. Soğan halkalarını sıcak olarak dilediğiniz soslarla servis edebilirsiniz.
5. Afiyet olsun.

SOĞAN HALKASI // SEBZE MODU

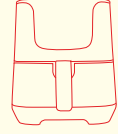


KESTANE MODU

KESTANE KEBAP



4 Porsiyon



Vestel
LightFry



Bekleme Süresi
30 dk.



Hazırlık Süresi
5 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Kestane
Modu

MALZEMELER

- 500 gram kestane
- 1 litre sıcak su

NASIL HAZIRLANIR?

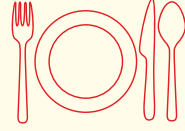
1. Kestaneleri bıçak yardımıyla çizin ve sıcak suda yarım saat bekletip süzün.
2. Vestel LightFry'i kestane modunda çalıştırın ve 5 dakika ısıtın.
3. Isınan hazneye kestaneleri koyun ve kapatın.
4. Süreyi manuel olarak 20 dakikaya ayarlayın ve pişirmeye devam edin.
5. İlk 5 dakikanın ardından hazneyi çekip ara ara kestaneleri sallayarak dışları ve içleri hafifçe renk alana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.
6. Afiyet olsun.

KESTANE KEBAP // KESTANE MODU

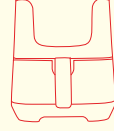


BÖREK MODU

ÇITIR SEBZELİ BÖREKÇİKLER



8 Adet



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
20 dk.



Börek
Modu

MALZEMELER

- 1 adet yufka
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ adet küçük boy havuç
- ½ adet küçük boy kabak
- ½ adet kapyra 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?

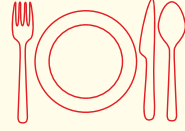
1. Havuç, kabak, renkli biber ve soğanları ince uzun şeritler halinde doğrayın.
2. Geniş bir tavayı ocağın üzerine alın ve sebzeleri yüksek ateşte hafif diriliklerini kaybedene kadar yaklaşık 5 dakika kadar pişirin.
3. Pişen sebzelere soya sosunu, mısırı, sarımsağı, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
4. Karışımı bir süzgece alın ve hafif ılınana kadar dinlendirin.
5. Yufkayı bıçak yardımıyla 16 eşit üçgen şeklinde kesin.
6. Vestel LightFry'i börek modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
7. Sebze karışımından biraz alın ve yufkanın geniş kısmına yayın. Kenarlardan katlayıp, kalem börek gibi sarıp yufkanın ucunu suyla ıslatarak kapatın.
8. Tüm böreklerin üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.
9. Börekleri Vestel LightFry'in sıcak haznesine dizip hazneyi kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 15 dakikaya ayarlayın.
10. İlk 5 dakikanın ardından ara ara hazneyi çekip börekleri sallayarak ya da maşayla ters düz edin.
11. Böreklerin tüm yüzeyleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.
12. Afiyet olsun.

ÇITIR SEBZELİ BÖREKÇİKLER // BÖREK MODU

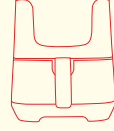


BÖREK MODU

PATATESLİ KAŞARLI KALEM BÖREK



8 Adet



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
15 dk.



Pişirme Süresi
15 dk.



Börek
Modu

MALZEMELER

- 1 adet yufka
- 1 adet orta boy patates (haşlanmış)
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı pul biber

BÖREKLERİ YAĞLAMAK İÇİN

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

NASIL HAZIRLANIR?

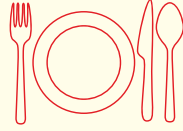
1. Vestel LightFry'i börek modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Haşlanmış patatesi bir kaseye alın. Üzerine tereyağı, tuz, pul biber ve rendelenmiş kaşar peynirini de koyup çatal yardımıyla ezerek karıştırın.
3. Yufkayı bıçak yardımıyla 16 eşit üçgen olacak şekilde kesin.
4. Patatesli karışımdan 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'in sıcak haznesine dizip hazneyi kapatın. Süre tuşuna basılı tutarak 15 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 // BÖREK MODU

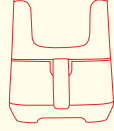


BÖREK MODU

PEYNİRLİ MAYASIZ POĞAÇA



9 Adet



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
25 dk.



Piştirme Süresi
12 dk.



Börek
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)

PİŞİRMEK İÇİN

- 1 adet piştirme kağıdı

NASIL HAZIRLANIR?

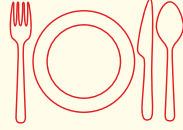
1. Poğaçanın hamuru için önce derin bir kasede yumurta, süt, şeker, tuz ve sıvı yağı karıştırın. Karışıma unu ve kabartma tozunu ekleyip, yoğurarak hamur haline getirin.
2. İç harc için ayrı bir kasede peynir ve kıyılmış maydanozu çatalla ezerek karıştırın.
3. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avucunuzda hafifçe bastırın, ortasına peynirli harçtan koyun. Kenarlardan kapatın ve yuvarlayın.
4. Vestel LightFry'i börek 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 12 dakikaya ayarlayın.
8. Süre sonunda poğaçalarınız altın sarısı bir renk aldığı anda çıkarıp sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

PEYNİRLİ MAYASIZ POĞAÇA // BÖREK MODU



BÖREK MODU

MİLFÖY SİMİT



6 Adet
Küçük
Boy



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Börek
Modu

MALZEMELER

- 2 yaprak milföy hamuru (dikdörtgen halinde)
- 2 yemek kaşığı labne peyniri
- ½ su bardağı maden suyu
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 3 yemek kaşığı susam (kavrulmuş)

NASIL HAZIRLANIR?

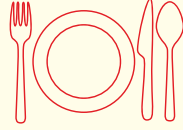
1. Uzun milföy hamurlarının her birinin üzerine çatalla delikler açın. Bir yemek kaşığı labneyi ince bir katman halinde milföylerin üzerine sürün.
2. Her bir milföyü üç uzun parçaya kesin ve burgu yaparak halka şekli verin.
3. Bir kasede maden suyu ve pekmezi karıştırın.
4. Vestel LightFry'i börek modunda çalıştırın ve 5 dakika ısıtın.
5. Sıcak hazneye ilk olarak bir parça yağlı kağıt yerleştirin. Ardından yaptığınız halkaları önce pekmezli karışıma sonra susama batırıp hazneye koyun.
6. Hazneyi kapatıp süreyi manuel olarak 12 dakikaya ayarlayın ve simitleriniz kızarana kadar pişirip ardından servis edin.
7. Afiyet olsun.

MİLFÖY SİMİT // BÖREK MODU



BÖREK MODU

KAHVALTI MİLFÖYÜ



1 Porsiyon



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
10 dk.



Piştirme Süresi
12 dk.



Börek
Modu

MALZEMELER

- 2 kare milföy hamuru
- 1 adet yumurta
- 3 dilim sucuk
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 adet köy biberi

NASIL HAZIRLANIR?

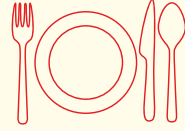
1. Vestel LightFry'i börek modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
2. Milföy karelerini çapraz olarak üst üste koyun ve merdaneyle bastırarak birleştirin.
3. Hamuru 6 cm'lik tart kalıbına yerleştirin ve üzerine çatalın ucuyla delikler açın.
4. Sucukları ve biberleri çok ufak küpler halinde doğrayın ve kekiği ekleyip karıştırın. Harcı milföyün üzerine yerleştirin.
5. Hazırladığınız doldurulmuş milföyü Vestel LightFry'in haznesine yerleştirin ve kapatın.
6. Süreyi manuel olarak 12 dakikaya ayarlayın.
7. İlk 10 dakikanın ardından hazneyi çekin, tartın üzerine 1 adet yumurta kırın ve tekrar hazneyi kapatın.
8. Sürenin sonunda kahvaltılık milföyünüzü sıcak olarak servis edin.
9. Afiyet olsun.

KAHVATI MİLFÖYÜ // BÖREK MODU

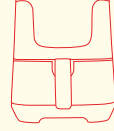


BÖREK MODU

MİLFÖYDEN ÇİKOLATALI KRUVASAN



8 Adet
Küçük
Boy



Vestel
LightFry



Hazırlık Süresi
20 dk.



Pişirme Süresi
12 dk.



Börek
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. Kesiğin olduğu tarafa az miktarda sürülebilir çikolata koyup hamuru ileri doğru iterek yuvarlayın ve kruvasan şekli verin.
4. Vestel LightFry'i börek 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.

MİLFÖYDEN ÇİKOLATALI KRUVASAN // BÖREK MODU



VESTEL

Light Fry

TARİF KİTABI

DAHA AZ YAĞ

DAHA ÇOK LEZZET

yemek
.com katkılarıyla