

VESTEL

Ziyafet

ÇOK AMAÇLI
PIŞİRİCİ TARİFLERİ



yemek
.com katkılarıyla

ZORLU

VESTEL

VESTEL

Ziyafet

ÇOK AMAÇLI PİŞİRİCİ

Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici ile birbirinden güzel tarifler kolayca hazırlansın, mutfağınızda ziyafet başlasın.



Lezzetli Tariflere
Ulaşmak İçin QR
Kodu Okutabilirsiniz.

PİŞİRME MODLARI

01 ET MODU

02 BAGET MODU

03 SEBZE MODU

04 BUHARDA PİŞİRME MODU

05 ET SOTE MODU

06 YAVAŞ PİŞİRME MODU

07 PİLAV MODU

08 REÇEL MODU

09 BAKLİYAT MODU

10 YAHNİ MODU

11 TAVUK SOTE MODU

12 TANECİKSİZ ÇORBA MODU

13 MANTI MODU

14 TANECİKLİ ÇORBA MODU

15 HAŞLANMIŞ MISIR MODU



15 Farklı
Pişirme
Modu

Otomatik
Sıcak
Tutma

5,5 L
Pişirme
Kapasitesi

Led
Kontrol
Paneli

Manuel
Pişirme
Modu

Zamanlayıcı





Ziyafet

VARSA
ZİYAFET VAR

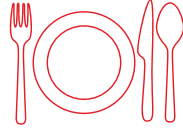
İÇİNDEKİLER

KUZU KOL SUYUNDA PIŞMIŞ HARDALLI MİNİ PATATESLER	6
DİDİKLENMİŞ DANA BURGER	8
ETLİ PATLICAN YEMEĞİ	10
KIYMALI PATATES	12
PORTAKAL SOSLU ASYA USULÜ TAVUK BAGET	14
KREMALI, İSPANAKLI & BADEMLİ TAVUK	16
PATATES MUSAKKA	18
NARENCİYE SOSLU BRÜKSEL LAHANASI	20
LİMON SOSLU PIRASALI ENGİNAR KALBİ	22
BUHARDA PIŞMIŞ SEBZELİ CEVİZLİ SALATA	24
BUHARDA KUŞKONMAZLI LİMONLU SOMON	26
KIYMALI BEZELYE YEMEĞİ	28
ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	30
TATLI EKŞİ ET SOTE	32
PASTIRMALI CEVİZLİ BRÜKSEL LAHANASI	34
KÖK SEBZELİ KISA KABURGA	36
SOSLU KUZU İNCİK	38
TAZE OTLU MANTARLI BULGUR PİLAVI	40
ZERDEÇALLI PATLICANLI BASMATİ PİLAV	42
SADE BULGUR PİLAVI	44
SADE PİRİNÇ PİLAVI	46
KAYISI MARMELATI	48
SÜT REÇELİ	50
KÖRİ SOSLU KARNABAARLI NOHUT YEMEĞİ	52

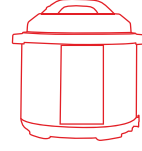
ACILI MANTARLI BÖRÜLCE	54
SUCUKLU KURU FASULYE	56
ETLİ NOHUT YEMEĞİ	58
ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	60
KURU ERİKLİ KUZU YAHNİ	62
NAR SUYUNDA PIŞMIŞ TAVUK YAHNİ	64
KUZU GERDAN HAŞLAMA	66
ZERDEÇALLI NOHUTLU TAVUK	68
AYVALI KUZU	70
ZENCEFİLLİ PANCAR ÇORBASI	72
KAPYA BİBERLİ DOMATES ÇORBASI	74
MERCİMEK ÇORBASI	76
EKŞİLİ SULU KÖFTE	78
EZOĞELİN ÇORBA	80
SÜTLE PIŞIRILMIŞ MEYVELİ YULAF	82
İSPANAKLI YEŞİL MANTI	84
PEYNİRLİ CEVİZLİ ERİŞTE	86
ETLİ BİBER DOLMA	88
SİYAH FASULYELİ BALKABAĞI ÇORBASI	90
BUĞDAYLI TAZE OTLU YOĞURT ÇORBASI	92
TEREYAĞLI BAHARATLI HAŞLANMIŞ MISIR	94
ACILI HİNDİLİ MEKSİKA FASULYESİ	96

ET MODU

KUZU KOL SUYUNDA PIŞMIŞ HARDALLI MİNİ PATATESLER



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



65 dk



Et Modu



Et Sote
Modu

- 1 adet kuzu kol •
- 1 baş sarımsak •
- 1 adet kuru soğan •
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- 2 su bardağı sıcak su •
- 500 gram kabuklu mini patates •
- 2 yemek kaşığı taneli hardal •
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber •
- 1 demet taze nane •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nin 5 numaralı Et Sote modunda başlatın ve hemen ardından zeytinyağını ekleyin.
2. Bu esnada varsa etinizdeki fazla kalın yağları temizleyin, büyük bir kol ise ikiye bölün; tuz ve karabiberle ovun.
3. Hemen ardından soğanı dörde bölün ve sarımsakları ayıklayın.
4. Dörde böldüğünüz soğanları, ayıklanmış sarımsağı ve eti Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine alın.
5. Daha önce eklediğiniz ve ısınmış yağda etleri renk alana kadar soteleyin ve suyu ekleyin.
6. Vestel Ziyafet'inizin kapağını kapatıp 1 numaralı Et modunda 20 dakika, mod süresi bitinceye kadar pişmeye bırakın.
7. Kuzu kolunuz çatalı batırdığınızda hala sertse ve yumuşamamışsa bir üstteki maddeyi tekrar uygulayın.
8. 1 numaralı Et modu bittikten sonra buharı boşaltın, kapağı açın ve patatesleri ekleyin.

9. 1 numaralı Et modunu tekrar çalıştırın ve 10 dakika geçene kadar pişirin.

10. 10 dakika sonunda buharı boşaltıp Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin kapağını açın, patatesleri çıkartıp derin bir kaptaki hardalla harmanlayın.

11. Eti taze nane ve patateslerle servis tabağına alın. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nin tenceresinde kalan sosu süzün ve toz kırmızı biberle karıştırın.

12. Dilerseniz daha koyu bir sos için 5 numaralı Et Sote modunda kaynatıp koyulaştırabilirsiniz.

13. Son olarak sosu ete sürüp servis edin.

14. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

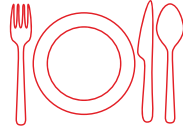


ET MODU

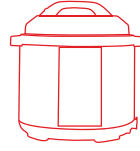


ET MODU

DİDİKLENMİŞ DANA BURGER



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Modu



Et Sote
Modu

- 500 gram kemiksiz dana but eti •
- 1 adet kuru soğan •
- 2 diş sarımsak •
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı •
- 2 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- 1 su bardağı sıcak su •
- 4 adet burger ekmeği •
- ¼ adet ufak boy lahanalar •
- 1/8 adet mor lahanalar •
- 1 adet havuç •
- 3 yemek kaşığı mayonez •
- 2 yemek kaşığı yoğurt •
- ½ limonun suyu •
- 2 çay kaşığı tuz •
- ½ çay kaşığı karabiber •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın ve içine zeytinyağını ekleyin.
2. Eti kurulayıp tuz ve biberle masaj yapın.
3. Hemen ardından soğanları iri kare parçalar halinde doğrayın, sarımsakları soyun.
4. Zeytinyağı ısınca hazırladığınız bu malzemeleri renk alıncaya kadar soteleyin, sonrasında sıcak suyu ekleyip pişiricinizin kapağını kapatın.
5. 5 numaralı Et sote modunu kapatın, Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin 1 numaralı Et modunu açın ve program bitene dek pişirin.
6. Süre sonunda buharı boşaltıp kapağı açın ve çatal yardımıyla eti didikleyin (bu aşamada etiniz istediğiniz kıvamda değil ise 1 numaralı Et Modunu yeniden başlatın, bu işlemi etiniz istediğiniz kıvam gelene kadar tekrar edebilirsiniz).
7. Salata için lahanaları ince şeritler halinde doğrayın, havuçları rendeleyin.
8. Lahana ve havuçları derin bir kaba alıp üstlerine mayonez, yoğurt, limon suyu, tuz ve karabiber ekleyip spatulayla karıştırın.
9. Ekmekleri ikiye bölün ve dilerseniz içini kızartın.
10. Didiklenmiş etleri tencerede kalan et suyuyla harmanlayıp ekmeklere paylaşın ve üstlerine yaptığınız salatadan koyup kapatın ve servis edin (dilerseniz hemen öncesinde ekmeklere dilediğiniz sosu sürebilirsiniz).
11. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

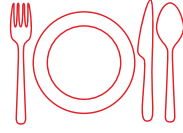


ET MODU

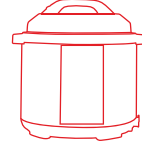


ET MODU

ETLİ PATLICAN YEMEĞİ



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Modu



Et Sote Modu

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 300 gram iri kuşbaşı dana eti
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet patlıcan (iri doğranmış, tuzlu suda bekletilmiş, yağda kızartılmış)
- 1 adet kapyra biber (iri doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 adet büyük boy domates (doğranmış)
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet defne yaprağı
- ½ (yarım) çay bardağı su
- 1 avuç maydanoz (kıyılmış)

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Cihazın haznesi ısındıktan sonra kuşbaşı dana etini, sıvı yağ ve tereyağıyla birlikte cihazın tenceresine ekleyin.
3. Et, suyunu salıp çekene dek soteleyin.
4. Ardından yemeklik doğranmış soğanı, sarımsağı, domatesi, kapyra biberi ve yeşil biberleri de ekleyip 5 dakika kavurun.
5. Tuzu, karabiberi, defne yaprağını, kızarmış patlıcanı ve suyunu da ekledikten sonra cihazın kapağını kapatın.
6. 1 numaralı Et modunda program bitene dek pişirin.
7. Buhar tahliyesini tamamladıktan sonra cihazın kapağını açın.
8. Dilerseniz üzerine maydanoz serpiştirerek, sıcak bir şekilde servis edin.
9. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

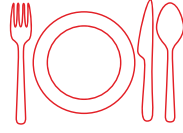


ET MODU

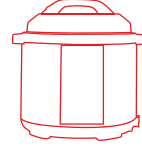


ET MODU

KIYMALI PATATES YEMEĞİ



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



35 dk



Et Modu



Et Sote
Modu

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 200 gram dana kıyma
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet kapyra biber (doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 5 adet patates (iri küp doğranmış)
- 2 adet büyük boy domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet defne yaprağı
- 1,5 su bardağı su
- 1 avuç maydanoz (kıyılmış, üzeri için)

1. Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Hazne ısındıktan sonra kıymayı, sıvı yağı ve tereyağını cihazın tenceresine ekleyin ve kıyma suyunu salıp çekene dek soteleyin.
3. Ardından domates salçasını, yemeklik doğranmış soğanı, sarımsağı, kapyra biberi, yeşil biberi ve rendelenmiş domatesleri de ekleyip 5 dakika daha kavurun.
4. Tuzu, karabiberi, defne yaprağını, küp doğranmış patatesleri ve suyunu da ekledikten sonra cihazın kapağını kapatın ve 1 numaralı Et modunda program bitene dek pişirin.
5. Buhar tahliyesini tamamladıktan sonra cihazın kapağını açın.
6. Dilerseniz üzerine maydanoz serpiştirerek, sıcak bir şekilde servis edin.
7. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

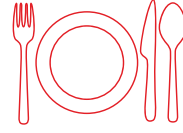


ET MODU

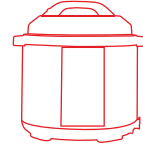


BAGET MODU

PORTAKAL SOSLU ASYA USULÜ TAVUK BAGET



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



30 dk



Baget
Modu



Et Sote
Modu

- 8 adet tavuk baget •
- 5 diş sarımsak •
- 1 yemek kaşığı büyüklüğünde •
taze zencefil
- 2 adet portakal •
- 1 adet limon •
- 2 yemek kaşığı soya sosu •
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ •
- ½ çay kaşığı tuz •
- ½ çay kaşığı karabiber •
- ½ çay kaşığı zerdeçal •

1. Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın ve sıvı yağı ekleyin.
2. Eklediğiniz yağ ısınırken, portakalın bir tanesini; kabuklarının beyaz kısımları dahil olmayacak şekilde rendeleyin.
3. Rendelediğiniz portakalın, diğer portakalın ve limonun suyunu sıkın. Ardından 1 yemek kaşığı büyüklüğünde taze zencefili soyup ince uzun şeritler halinde doğrayın ve sarımsakları ezin.
4. Yağ ısındıktan sonra bagetler, sarımsak ve zencefili tencereye alıp renk alana kadar soteleyin.
5. Portakal kabuklarını, sıkıttığınız suyu, soya sosunu, tuzu ve karabiberi ekleyip kapağı kapatın.
6. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 2 numaralı Baget moduna getirip program bitene dek pişirin.

7. Buharı boşaltıp kapağı açın ve tavukları servis tabağına alın.
8. Tencerede kalan sosa zerdeçal ekleyip 5 numaralı Et Sote modunda bir taşım kaynatın ve tavukların üzerine dökün.
9. Servisi taze yeşilliklerle yapabilirsiniz.
10. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

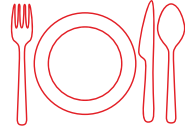


BAGET

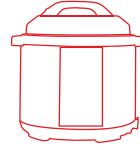


BAGET MODU

KREMALI, ISPANAKLI & BADEMLİ TAVUK



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



15 dk



Baget
Modu



Et Sote
Modu

- 2 adet tavuk göğsü •
- 1 adet kuru soğan •
- 1 diş sarımsak •
- 1 su bardağı krema •
- 1 su bardağı çiğ badem •
- 250 gram ıspanak •
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı •
- 2 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın ve zeytinyağını ekleyip ısınmaya bırakın.
2. Tavukları yatay ve geniş parçalar halinde kesin.
3. Soğanı minik küpler halinde doğrayın ve sarımsağı ezin.
4. Yarım su bardağı bademi iri parçalar halinde doğrayın.
5. Yağ ısınca soğan, sarımsak, doğranmış bademler ve tavukları renk değiştirene kadar soteleyin.
6. Soteleme işlemi devam ederken tuz ve karabiberi ekleyin.
7. Sotelendikten sonra kremayı ekleyin ve kapağı kapatıp 2 numaralı Baget modunu seçin.

8. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin geri sayımı başladıktan sonra 5 dakika pişirip buharı boşaltın ve kapağı açın.

9. 5 numaralı Et Sote moduna geçin ve iri doğranmış ıspanakları ekleyin.

10. Ispanaklar yumuşayıp, sos koyu akışkan bir kıvam aldıktan sonra yine iri parçalar halinde doğranmış kalan bademleri de ekleyip servis edin.

11. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

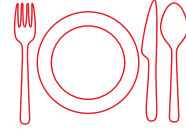


BAGET

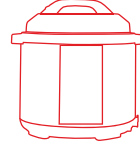


BAGET MODU

PATATES MUSAKKA



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



30 dk



Baget
Modu



Et Sote
Modu

- 5 adet patates (dilimlenmiş, yağda kızartılmış)
- 1 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 250 gram kıyma
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 su bardağı sıcak su

1. Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın ve sıvı yağı ekleyin.
2. Eklediğiniz yağ ısındıktan sonra kıymayı tencereye ilave edin ve suyunu salıp çekene dek pişirin.
3. Ardından soğanı, biberi, sarımsağı, tuzu, karabiberi, toz kırmızı biberi, domates salçasını ve biber salçasını da ilave edip 10 dakika pişirin.
4. Son olarak suyu ekleyip de karıştırın ve Et Sote modunu kapatın.
5. Dilimlenmiş ve kızarmış patatesleri hazneye dizin.
6. 2 numaralı Baget modunda çalıştırın ve 10 dakika pişirin.
7. Buhar tahliyesini tamamladıktan sonra cihazın kapağını açın.
8. Servis tabağına patatesleri dizip üzerine kıymalı harçtan serpiştirip servis edin.
9. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

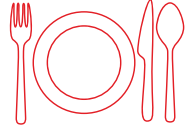


BAGET

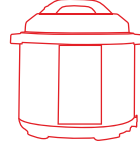


SEBZE MODU

NARENCİYE SOSLU BRÜKSEL LAHANASI



6 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



5 dk



Sebze Modu

- 1 kilogram Brüksel lahanası •
- 1 adet limon •
- 1 adet portakal •
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı •
- 1,5 çay kaşığı toz şeker •
- 1 çay kaşığı tuz •
- ½ çay kaşığı karabiber •
- 100 gram nar •

1. Brüksel lahanalarını temizleyip ikiye bölün.
2. Limon ve portakalın kabuklarını beyaz kısmını almayacak şekilde ince şeritler halinde doğrayın.
3. Ardından portakal ve limonun suyunu sıkıp bir kâseye aktarın.
4. Üzerine zeytinyağı, toz şeker, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.
5. Brüksel lahanası, portakal ve limon kabuklarını Ziyafet Pişirici'nizin tenceresine ekleyin.
6. Üzerine hazırladığınız karışımı da ekleyip kapağını kapatın.
7. 3 numaralı Sebze modunu çalıştırıp geri sayım başladıktan sonra, 3 dakika geçene dek pişirin.
8. Basınç kapağını açıp buhar tahliyesini sağladıktan

Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin kapağını açıp servis kasesine aktarın.

9. Üzerine nar tanelerini serpiştirip ılık veya soğuk olarak servis edin.

10. Ziyafet olsun!

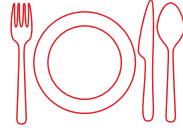


SEBZE

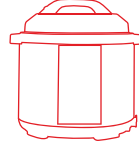


SEBZE MODU

LİMON SOSLU PIRASALI ENGİNER KALBI



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



15 dk



Sebze
Modu



Et Sote
Modu

- 20 adet enginar kalbi •
- 250 gram pırasa •
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı •
- 1 adet soğan •
- 1 diş sarımsak •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 1 tatlı kaşığı toz şeker •
- ½ çay bardağı su •
- Sos için ½ adet limon •
- Sos için ½ çay bardağı zeytinyağı •
- Sos için 1 çay kaşığı tuz •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Zeytinyağını Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine ekleyin, üzerine doğranmış soğanları ve sarımsakları ilave edip 8 dakika soteleyin.
3. Doğranmış pırasaları da ekleyip 2 dakika daha kavurun.
4. Pırasaların kavrulması da bittikten sonra enginar kalplerini, suyu, tuzu ve toz şekerini ilave edip kapağını kapatın.
5. Vestel Ziyafet'inizi 3 numaralı Sebze moduna alın ve program bitene dek pişirin.
6. O esnada, ayrı bir kâsede limon suyu, zeytinyağı ve tuzu homojen bir kıvama gelene dek çırpın.
7. Pişen yemeğin 5 dakika boyunca ilk sıcaklığını

kaybetmesini bekleyin, daha sonra hazırladığınız sosu üzerine gezdirin ve tercihen buzdolabında soğuduktan sonra servis edin.

8. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

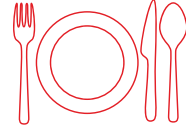


SEBZE

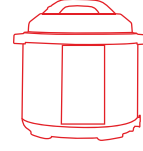


BUHARDA PİŞİRME MODU

BUHARDA PİŞMİŞ SEBZELİ CEVİZLİ SALATA



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



5 dk



Buharda Pişirme Modu

- 500 gram brokoli •
- 2 adet iri havuç •
- ½ çay bardağı su •
- ½ demet taze soğan •
- 1 demet maydanoz •
- 1 demet taze nane •
- ½ çay bardağı zeytinyağı •
- 1 adet limonun suyu •
- 2 çay kaşığı tuz •
- 1 su bardağı ceviz •

1. İlk olarak havuçları iri üçgen parçalar halinde kesin ardından brokolileri ufak parçalara ayırın.
2. Üçgen parçalar halinde kestiğiniz havuçları ve ufak parçalara ayırdığınız brokolileri suyla birlikte Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine alın ve kapağı kapatın.
3. 4 numaralı Buharda Pişirme modunda pişirmeye başlayın, Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nin geri sayımı başladıktan 1 dakika sonra buharı boşaltın ve sebzeleri tencereden çıkarın.
4. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırıp salatanın sosunu hazırlayın.
5. Taze soğanı, maydanozu ve cevizleri doğrayın; naneyi yaprak yaprak ayırın.

6. Hazırladığınız sosu ve diğer malzemeleri Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresinden çıkardığınız sebzelerle harmanlayın ve servis edin.

7. Ziyafet olsun!

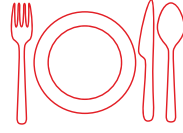


BUHARDA PİŞİRME



BUHARDA PİŞİRME MODU

BUHARDA KUŞKONMAZLI LİMONLU SOMON



10 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



10 dk



Buharda Pişirme Modu

- 400 gram somon •
- 300 gram kuşkonmaz •
- 1 adet limon •
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- Taze yeşillikler •
- Limon dilimleri •

1. Zeytinyağını, 1 adet limonun suyunu, tuzu ve karabiberi karıştırıp sos haline getirin.
2. Kuşkonmazların sert dip kısımlarını ayıklayın.
3. Hazırladığınız sosu somona sürün ve kalan kısmını kuşkonmazlarla harmanlayın.
4. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresinin tabanına kuşkonmazları dizin.
5. Üstlerine, somon dilimini derisi altta kalacak şekilde yerleştirin ve Vestel Ziyafet'in kapağını kapatın.
5. Vestel Ziyafet'inizi 4 numaralı Buharda Pişirme modunda çalıştırın. Geri sayım başladıktan 2 dakika sonra buharı boşaltıp kapağı açın.
6. Kuşkonmazları tabağa alın, üstlerine derisini

soyduğunuz somon parçası koyun.

7. Son olarak taze yeşillikler, ekstra limon dilimleri ve taze çekilmiş karabiberle servis edin.
8. Ziyafet olsun!

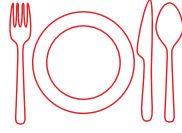


BUHARDA PİŞİRME

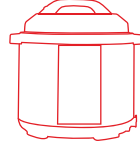


BUHARDA PIŞİRME MODU

KIYMALI BEZELYE YEMEĞİ



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



25 dk



Buharda Pişirme
Modu



Et Sote
Modu

- 200 gram dana kıyma
- 2 su bardağı bezelye
- 1 adet patates (küp doğranmış)
- 1 adet havuç (küp doğranmış)
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1,5 çay kaşığı tuz
- ½ (yarım) çay kaşığı karabiber
- ½ (yarım) çay kaşığı pul biber
- ½ (yarım) çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1,5 su bardağı su
- 1 avuç dereotu (üzeri için)

1. İlk olarak Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Sıvı yağı ve dana kıymayı cihazın tenceresine aldıktan sonra 6-7 dakika pişirin.
3. Üzerine yemeklik doğranmış soğanları, küp doğranmış patatesleri, havuçları ve salçayı ilave edip 6-7 dakika daha pişirin ve Et Sote modunu kapatın.
4. Bezelyeleri, tuzu, karabiberi, toz kırmızı biberi, pul biberi ve suyu tencereye ekleyip, kapağını kapatın.
5. Cihazı 4 numaralı Buharda Pişirme modunda çalıştırın ve program bitene dek pişirin.
6. Program bittikten sonra kontrollü olarak buhar tahliyesini sağlayın ve kapağını açın.
7. Servis tabağına alıp üzerine dereotu serpiştirerek servis edin.
8. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

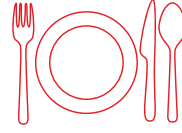


BUHARDA PİŞİRME

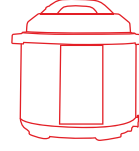


BUHARDA PİŞİRME MODU

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



25 dk



Buharda Pişirme Modu



Et Sote Modu

- 1 çay bardağı zeytinyağı •
- 1 adet büyük boy kuru soğan •
(yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş) •
- 750 gram taze fasulye •
(ayıklanmış, ikiye bölünmüş)
- 3 adet orta boy domates •
(rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker •
- 2 çay kaşığı tuz •

1. Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Zeytinyağını, sarımsağı ve yemeklik doğranmış soğanı cihazın tenceresine alın ve 10 dakika soteleyin.
3. Üzerine rendelenmiş domatesi, tuzu, toz şekeri ve fasulyeyi de ilave edip ara ara karıştırarak 5 dakika daha soteleyin, ardından Et Sote modunu kapatın.
4. Cihazın kapağını kapatıp 4 numaralı Buharda Pişirme modunu açın ve program bitene dek pişirin.
5. Buhar tahliyesini tamamladıktan sonra cihazın kapağını açın.
6. Zeytinyağlı fasulyeyi soğuduktan sonra servis edin.
7. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

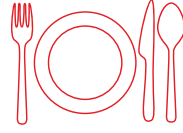


BUHARDA PİŞİRME

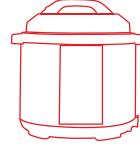


ET SOTE MODU

TATLI EKŞİ ET SOTE



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



20 dk



Et Sote
Modu

- 300 gram dana antrikot •
- 1 adet kuru soğan •
- 1 diş sarımsak •
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil •
- 2 adet kalya biber •
- 2 adet yeşil köy biberi •
- 1 adet havuç •
- 200 gram beyaz lahanaya •
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 1 adet limonun suyu •
- 1 yemek kaşığı toz şeker •
- 1 tatlı kaşığı bal •
- 2 yemek kaşığı soya sos •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 1 yemek kaşığı susam •

- 1.** Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın ve içerisindeki tencereye sıvı yağı ekleyin.
- 2.** Dana antrikotu, kalya biberi, yeşil köy biberi, kuru soğan ve beyaz lahanayı ince uzun şeritler halinde doğrayıp bir kenara alın. Sarımsak ve zencefili ezin.
- 3.** Tencereye eklediğiniz yağ ısınca önce etleri ekleyin.
- 4.** Hemen ardından şeker, sarımsak ve zencefil püresini tencereye alın, suyunu salıp geri çekene kadar soteleyin.
- 5.** Devamında, birer dakika arayla; soğanı, havucu, biberleri ve lahanayı ekleyip sotelemeye devam edin.
- 6.** Son olarak limon suyu, soya sosu, bal ve tuzu ekleyip 1-2 dakika daha soteleyin.
- 7.** Susamları servis esnasında üzerine serpebilirsiniz.
- 8.** Ziyafet olsun!

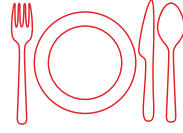


ET SOTE

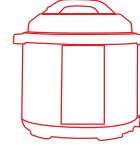


ET SOTE MODU

PASTIRMALI CEVİZLİ BRÜKSEL LAHANASI



2 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



15 dk



Et Sote Modu

- 500 gram Brüksel lahanası
- 5 dilim çemensiz pastırma
- 1 su bardağı ceviz
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

- 1.** Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
- 2.** Zeytinyağını Vestel Ziyafet'in tenceresine alın ve ısınmaya bırakın.
- 3.** Brüksel lahanalarının dış kabuklarını soyun, ardından sert kısımlarını ayırın ve keserek ikiye bölün.
- 4.** Pastırmaları, cevizi ve sarımsakları doğrayıp tencereye ekleyin ve kızarmaya başlayana kadar soteleyin.
- 5.** Son olarak Brüksel lahanalarını da ekleyin ve fazla karıştırmadan alt üst ederek renk alana kadar soteleyin.
- 6.** Tuzu ve karabiberi ekleyip sıcak ya da ılık olarak servis edebilirsiniz.
- 7.** Ziyafet olsun!

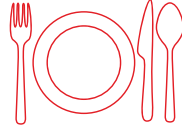


ET SOTE

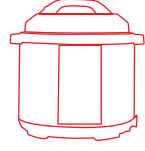


YAVAŞ PIŞİRME MODU

KÖK SEBZELİ KISA KABURGA



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



4,5 Saat



Et Sote Modu



Yavaş Pişirme Modu

- 1 kilogram dana kaburga eti •
- 1 adet kuru soğan •
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 8 diş sarımsak •
- 2 su bardağı sıcak su •
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber •
- 1 tatlı kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- 1 adet defne yaprağı •
- 3 adet havuç •
- 4 adet mini patates •
- 1 adet kök kereviz •
- 1 tatlı kaşığı nişasta •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Etlerin fazla yağlarını temizleyip tuz ve karabiberle ovun.
3. Ardından Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine yağı ekleyip minik küp halde doğranmış soğanları ve etleri ekleyin. Etlerin her yeri renk alana kadar pişirin.
4. Renk alan etlere sarımsakları, defne yaprağını, toz biberi ve suyu ekleyip kapağını kapatın.
5. 6 numaralı Yavaş Pişirme modunda 3,5 saat, etler yumuşayana kadar pişirin.
6. Etleri tencereden çıkartın ve iri parçalar halinde doğranmış sebzeleri tencereye alıp tabana yerleştirin.
7. Etleri sebzelerin üzerine alıp kapağı kapatın ve 30 dakika daha pişirin.
8. Sebzeler ve et istediğiniz yumuşaklığa geldikten sonra, suyundan ayırıp servis tabağına alın.

9. Nişastayı soğuk suyla inceltip tencerede kalan et suyuna ekleyip karıştırın.
10. Son olarak et suyu koyulaşınca, et ve sebzelerin üzerine sürerek servis edin.
11. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

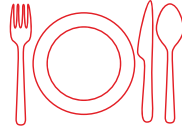


YAVAŞ PIŞİRME

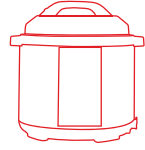


YAVAŞ PIŞİRME MODU

SOSLU KUZU İNCİK



2 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



2,5 Saat



Et Sote Modu



Yavaş Pişirme Modu

- 2 adet kuzu incik
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı domates püresi
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Vestel Ziyafet'in içerisindeki tencereye yağı koyun ve ısınmaya bırakın. O esnada sebzeleri iri küpler halinde doğrayın.
3. Yağ ısındıktan sonra sebzeleri ve kuzu inciği tencereye alıp etler renk alana kadar pişirin.
4. Renk aldıktan sonra baharatları, domates püresini ve suyu ekleyip kapağını kapatın.
5. 6 numaralı Yavaş Pişirme modunda en az 2 saat etleri pişirin.
6. Etlerin yumuşadığına emin olduktan sonra tencereden çıkartın.
7. Kalan sosu blenderdan geçirip inciklerin üzerine dökerek servis edin.
8. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

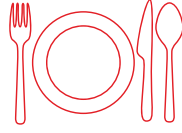


YAVAŞ PIŞİRME

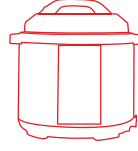


PİLAV MODU

TAZE OTLU MANTARLI BULGUR PİLAVI



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



35 dk



Et Sote Modu



Pilav Modu

- 250 gram kültür mantarı
- 2 su bardağı başbaşı bulgur
- 2 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 1 demet Frenk soğanı
- 1 demet dereotu
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Yemeklik doğranmış soğanı, sıvı yağ ve tereyağıyla birlikte 5 dakika soteleyin.
3. Doğranmış kültür mantarlarını da soğanların üzerine ilave edip suyunu çekene dek 6-7 dakika daha soteleyin.
4. Başbaşı bulgurunu da ekleyip 5 dakika daha kavurun.
5. Tuz, karabiber ve suyunu da ilave ettikten sonra Vestel Ziyafet'in kapağını kapatıp 7 numaralı Pilav moduna alın.
6. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin geri sayım başladıktan sonra 12 dakika geçene dek pişirin.
7. Buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.

8. Pişen pilava kıyılmış dereotu ve Frenk soğanını ilave edip karıştırın.
9. Servis tabağına alıp servis edin.
10. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

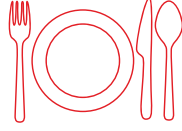


PILAV

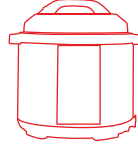


PİLAV MODU

ZERDEÇALLI PATLICANLI BASMATİ PİLAV



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Sote Modu



Pilav Modu

- 2 su bardağı basmati pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kapy biber
- 1 adet patlıcan
- 2 çay kaşığı toz zerdeçal
- 1 çay kaşığı tuz
- 2,5 su bardağı su

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote moduna alın ve Ziyafet'in tenceresine sıvı yağı ekleyin.
2. Sıvı yağ ısındıktan sonra suda bekletip kuruladığınız patlıcanları ilave edin, altın rengi alana dek pişirin.
3. Pişmiş olan patlıcanları süzdürün ve tenceredeki yağı kenara alın.
4. Tereyağı ve basmati pirincini Ziyafet'in tenceresine ilave edin ve 5 numaralı Et Sote modunda 10 dakika kavurun.
5. Patlıcan, kapy biber, toz zerdeçal, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika daha kavurun ve kenara aldığınız suyu ilave edip kapağını kapatın.
6. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 7 numaralı Pilav modunda geri sayım başladıktan sonra 8 dakika geçene dek

pişirin.

7. Buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.

8. 5 dakika demlenmesini beklediğiniz pilavı servis tabağına alıp servis edin.

9. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

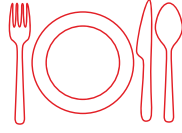


PILAV



PİLAV MODU

SADE BULGUR PİLAVI



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Sote
Modu



Pilav
Modu

- 2 su bardağı pilavlık bulgur •
- 2 yemek kaşığı tereyağı •
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 2 çay kaşığı tuz •
- 4 su bardağı su •

1. Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'yi 5 numaralı Et Sote moduna alın ve tencereye sıvı yağ ve tereyağını ekleyin.
2. ağı kızdıktan sonra pilavlık bulguru tencereye ilave edin ve 3-4 dakika kavurun.
3. Bulgurların kavrulduğuna emin olduktan sonra Et Sote modunu kapatın.
4. Tencereye tuzu ve suyu ilave edip karıştırın.
5. Ardından Vestel Ziyafet'i 7 numaralı Pilav modunda çalıştırın ve kapağını kapatıp, program bitene dek pişirin.
6. Buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.
7. Bulgur en az 5 dakika demlendikten sonra servis tabağına alıp servis edin.
8. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

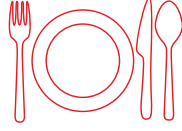


PILAV

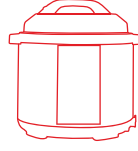


PİLAV MODU

SADE PİRİNÇ PİLAVI



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



20 dk



Et Sote
Modu



Pilav
Modu

- 2 su bardağı baldo pirinç (suda • bekletilmiş, süzdürülmüş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı •
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 2,5 su bardağı sıcak su •

1. Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote moduna alın ve cihazın tenceresine sıvı yağı ve tereyağını ekleyin.
2. Yağlar ısındıktan sonra suda bekletip süzdürdüğünüz baldo pirincini cihazın tenceresine ilave edin ve 5 numaralı Et Sote modunda 7-8 dakika kavurun.
3. Ardından Et Sote modunu kapatın.
4. Sıcak suyu ve tuzu tencereye ilave edip kapağını kapatın.
5. Cihazı 7 numaralı Pilav moduna alıp program bitimine dek pişirin.
6. Buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.
7. En az 5 dakika demlenmesini beklediğiniz pilavı servis tabağına alıp servis edin.
8. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

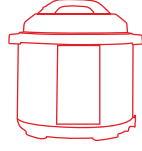


REÇEL & MARMELAT MODU

KAYISI MARMELATI



4 Adet
Orta Boy
Kavanoz



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



35 dk



Et Sote
Modu



Reçel&Marmelat
Modu

- 1 kilogram kayısı •
- 2 su bardağı toz şeker •
- ½ su bardağı su •
- ½ adet limon •
- 1 tatlı kaşığı tereyağı •

1. İlk olarak çekirdeklerini çıkarıp kayısıları mutfak robotundan geçirin.
2. Robottan geçirdiğiniz kayısıları, toz şeker ve suyu Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine alın ve karıştırdıktan sonra Ziyafet'in kapağını kapatın.
3. Daha sonra pişiricinizi 8 numaralı Reçel modunda çalıştırın ve geri sayım başladıktan sonra 20 dakika geçene dek pişirin.
4. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.

5. Kapağı açtıktan sonra limon suyunu ekleyip Vestel Ziyafet'i 5 numaralı Et Sote moduna getirerek koyu akışkan hale gelene kadar tahmini 15 dakika ara ara tabandan karıştırarak pişirin.
6. Son olarak tereyağını da ekleyip karıştırın.
7. Kayısı marmelatını sıcakken kavanozlayıp soğuduktan sonra kahvaltılarınızda, kurabiyelerinizde ya da tatlı tariflerinde kullanabilirsiniz.
8. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.



REÇEL & MARMELAT



REÇEL & MARMELAT MODU

SÜT REÇELİ



1 Büyük Boy
Kavanoz



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



75 dk



Et Sote
Modu



Reçel&Marmelat
Modu

- 750 ml süt •
- 1 su bardağı toz şeker •
- 1 çay kaşığı karbonat •

1. İlk olarak süt, şeker ve karbonatı iyice karıştırıp Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine alın.
2. Ardından kapağını kapatıp 8 numaralı Reçel-Marmelat modunda program bitene dek pişirin.
3. Buharı tahliye etmeden önce Vestel Ziyafet'i kapatıp mutlaka 10 dakika bekleyin.
4. Kapağı açtığınızda karamel renginde olan karışımı, Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote moduna getirerek koyu akışkan hale gelene kadar ara ara tabandan karıştırarak pişirin.
5. Süt reçelinizi sıcakken kavanozlayıp soğuduktan sonra kahvaltılarınızda, kurabiyelerinizde ya da tatlı tariflerinde kullanabilirsiniz.
6. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

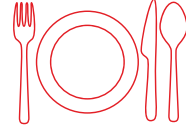


REÇEL & MARMELAT

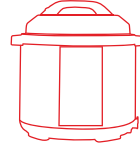


BAKLİYAT MODU

KÖRİ SOSLU KARNABAHLARLI NOHUT YEMEĞİ



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



40 dk



Bakliyat
Modu

- 400 gram karnabahar
- 250 gram nohut
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1,5 çay kaşığı toz köri
- 1 su bardağı krema
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine nohut, soğan, sarımsak ve suyu ekleyin.
2. Ziyafet'i 9 numaralı Bakliyat modunda çalıştırın ve geri sayım göstergesinde 30 dakika geçene dek pişirin.
3. Ardından kontrollü olarak buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.
4. Karnabahar, köri, tuz ve karabiberi ekleyip 9 numaralı Bakliyat modu geri sayımından 5 dakika sonra programı kapatın.
5. Yine buhar tahliyesini yaptığınıza emin olduktan sonra sonra ilk sıcaklığının (yaklaşık 5 dakika) geçmesini sağlayın.
6. Kremayı ve tereyağını ilk sıcaklık geçtikten sonra ilave edip karıştırın.

7. İncecik kıyılmış maydanoz serpiştirip servis edin.
8. Ziyafet olsun!

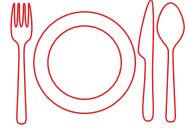


BAKLIYAT

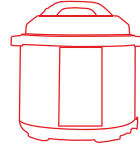


BAKLİYAT MODU

ACILI MANTARLI BÖRÜLCE



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



50 dk



Et Sote Modu



Bakliyat Modu

- 2 su bardağı börülce
- 350 gram kültür mantarı
- 1 adet soğan
- 2 adet Meksika biberi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet defne yaprağı
- 3 diş sarımsak
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

- 1.** Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
- 2.** Hemen ardından doğranmış mantarları sıvı yağla birlikte Vestel Ziyafet'in tenceresine alın ve suyunu salıp çekene dek soteleyin.
- 3.** Üzerine doğranmış Meksika biberi, sarımsak ve soğanı ekleyip 10 dakika kavurun.
- 4.** Domates salçasını ekleyip 2 dakika daha kavurun.
- 5.** Börülce, tuz, karabiber, defne yaprağı ve suyunu ekleyip kapağını kapatın.
- 6.** Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 9 numaralı Bakliyat moduna alın ve geri sayım başladıktan sonra 25 dakika geçene dek pişirin

- 7.** Buhar tahliyesini yaptıınıza emin olduktan sonra kapağını açın.
- 8.** Servis tabağına alıp servis edin.
- 9.** Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

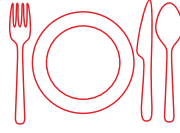


BAKLİYAT

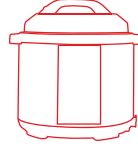


BAKLİYAT MODU

SUCUKLU KURU FASULYE



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



50 dk



Et Sote Modu



Bakliyat Modu

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 200 gram sucuk
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 5 su bardağı su

1. İlk olarak Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Sıvı yağı ve yemeklik doğranmış soğanları Vestel Ziyafet'in tenceresine aldıktan sonra 6-7 dakika pişirin.
3. Üzerine salçayı, sucukları ilave edip 3-4 dakika daha pişirin ve 5 numaralı Et Sote modunu kapatın.
4. Kuru fasulyeleri, tuz, karabiber, toz kırmızı biber, pul biber ve suyu tencereye ekleyip kapağını kapatın.
5. 9 numaralı Bakliyat modunda çalıştırın ve program bitene dek pişirin.
6. Program bittikten sonra kontrollü olarak buhar tahliyesini sağlayın ve kapağını açın.

7. Servis tabağına alıp servis edin.

8. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

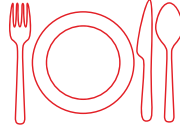


BAKLİYAT



BAKLİYAT MODU

ETLİ NOHUT YEMEĞİ



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



55 dk



Et Sote
Modu



Bakliyat
Modu

- 2 su bardağı nohut•
(1 gece suda bekletilmiş)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ•
- 200 gram kuşbaşı dana eti •
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)•
- diş sarımsak (ezilmiş)•
- 1 yemek kaşığı domates salçası•
- 1,5 çay kaşığı tuz•
- 1 çay kaşığı karabiber•
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber•
- 1 çay kaşığı pul biber•
- 5 su bardağı su•

1. Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Cihaz ısındıktan sonra sıvı yağı ve kuşbaşı dana etini suyunu salıp çekene dek pişirin.
3. Ardından yemeklik doğranmış soğanları, sarımsağı, domates salçasını, tuzu, karabiberi, toz kırmızı biberi ve pul biberi de cihazın tenceresine aldıktan sonra 6-7 dakika daha pişirin.
4. 5 numaralı Et Sote modunu kapatın.
5. Tencereye nohutları ve suyu ekleyip kapağını kapatın.
6. Cihazı 9 numaralı Bakliyat modunda çalıştırın ve program bitene dek pişirin.
7. Program bittikten sonra kontrollü olarak buhar tahliyesini sağlayın ve kapağını açın.

8. Servis tabağına alıp servis edin.
9. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

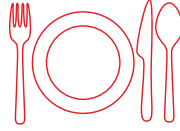


BAKLİYAT

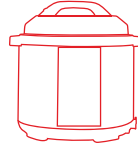


BAKLİYAT MODU

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



30 dk



Et Sote
Modu



Bakliyat
Modu

- 1 çay bardağı zeytinyağı •
- 1 adet büyük boy soğan •
(yemeklik doğranmış)
- 1 adet büyük boy havuç •
(küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dilimlenmiş) •
- 2 su bardağı barbunya •
- 1 yemek kaşığı domates salçası •
- 1 tatlı kaşığı toz şeker •
- 2 çay kaşığı tuz •
- 3 su bardağı su •
- 1 avuç maydanoz (kıyılmış) •

1. Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Zeytinyağını, sarımsağı ve yemeklik doğranmış soğanı cihazın tenceresine alın ve 5-6 dakika soteleyin.
3. Üzerine havucu ve domates salçasını ekleyip 10 dakika kavurun, ardından Et Sote modunu kapatın.
4. Barbunyayı, tuzu, toz şekerini ve suyu ekleyip cihazın kapağını kapatın.
5. Cihazı 9 numaralı Bakliyat moduna alın ve geri sayım başladıktan sonra 20 dakika geçene dek pişirin.
6. Cihazın buhar tahliyesini yaptığınıza emin olduktan sonra kapağını açın.
7. Servis tabağına alıp maydanoz serpiştirdikten sonra servis edin.
9. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

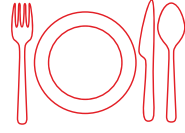


BAKLIYAT

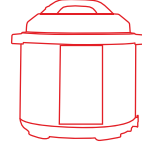


YAHNİ MODU

KURU ERİKLİ KUZU YAHNİ



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Sote Modu



Yahni Modu

- 400 gram kuzu eti •
- 10 adet soğan •
- 20 adet kuru erik •
- 4 diş sarımsak •
- 2 yemek kaşığı tereyağı •
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 1,5 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- 2 adet defne yaprağı •
- 1 çay kaşığı tarçın •
- 1,5 çay bardağı su •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Kuşbaşı kuzu etini, sıvı yağla birlikte pişiricinizin tenceresine ekleyin ve et, suyunu salıp çekene dek soteleyin.
3. Ardından arpacık soğanları ve sarımsakları da ekleyip 5 dakika kavurun.
4. Kuru erik, tuz, karabiber, defne yaprağı, tarçın ve suyunu da ekledikten sonra Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin kapağını kapatın ve 10 numaralı Yahni modunda program bitene dek pişirin.
5. Buhar tahliyesini tamamladıktan sonra kapağını açın ve tereyağını ekleyip karıştırın.

6. Dilerseniz üzerine maydanoz serpiştirerek, sıcak bir şekilde servis edin.
7. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

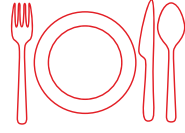


YAHNI

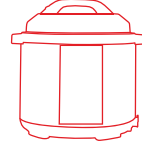


YAHNİ MODU

NAR SUYUNDA PİŞMİŞ TAVUK YAHNİ



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Sote
Modu



Yahnı
Modu

- 350 gram kemiksiz tavuk but •
- 1 adet soğan •
- 1 su bardağı nar suyu •
- 1/2 su bardağı su •
- 2 yemek kaşığı nar taneleri •
- 2 diş sarımsak •
- 2 dal taze kekik •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- Sos için 1/4 demet maydanoz •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Tavukları pişiricinizin tenceresine alın ve suyunu salıp çekene dek soteleyin.
3. Doğranmış soğan ve sarımsakları da tavukların üzerine ilave edip 10 dakika daha soteleyin.
4. Ardından su, nar suyu, taze kekik, nar taneleri, tuz ve karabiberi ilave edip kapağını kapatın.
5. 10 numaralı Yahnı modunda, program bitene dek pişirin.
6. Pişmiş olan yahnıyı servis tabağına aldıktan sonra kıyılmış maydanoz serpiştirip servis edin.
7. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

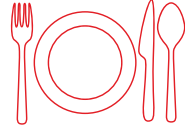


YAHNI

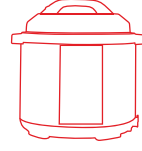


YAHNİ MODU

KUZU GERDAN HAŞLAMA



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



45 dk



Et Sote
Modu



Yahnı
Modu

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı •
- 600 gram kuzu gerdan •
- 1 adet defne yaprağı •
- 1 çay kaşığı tane karabiber •
- 12 adet arpacık soğan •
- 4 diş sarımsak •
- 4 adet orta boy patates •
- 2 adet büyük boy havuç •
- 4 su bardağı sıcak su •
- 2 çay kaşığı tuz •
- 1 adet limonun suyu •
- ¼ demet maydanoz •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Ardından Vestel Ziyafet'in tenceresine zeytinyağını, kuzu gerdan parçalarını, arpacık soğanları, defne yaprağını ve tane karabiberleri koyup etler kahverengi olana kadar 13-15 dakika kadar kavurun.
3. Gerdan etleri renk alınca sıcak suyu ekleyip 5 numaralı Et Sote modunu kapatın.
4. Kapağı kapatıp 10 numaralı Yahnı modunu seçin.
5. 10 numaralı Yahnı modu bitene kadar pişirme işlemine devam edin.
6. Pişme işlemi devam ederken bir yandan patatesleri ikiye, havuçları da dörde bölün.
7. 10 numaralı Yahnı modu bitince buharı tahliye edip kapağı açın.
8. Kapağı açtığınızda oluşan köpük varsa kepçe yardımıyla köpükleri alın ve defne yaprağını tencereden çıkartın.
9. Tencereye patatesleri, havuçları, sarımsakları ve tuzu ekleyip kapağını kapatın ve tekrar 10 numaralı Yahnı modunu seçin.
10. 10 numaralı Yahnı modu bitene kadar pişirme işlemine devam

edin.

11. 10 numaralı Yahnı modu bitince buharı tahliye edip kapağı açın.

12. Son olarak haşlamanıza limon suyunu ve maydanozları ekleyip servis edebilirsiniz.

13. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

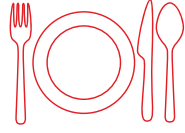


YAHNI



TAVUK SOTE MODU

ZERDEÇALLI NOHUTLU TAVUK



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



30 dk



Et Sote
Modu



Tavuk Sote
Modu

- 2 adet tavuk göğsü •
- 1 adet kuru soğan •
- 2 diş sarımsak •
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil •
- 3 yemek kaşığı tereyağı •
- 1 su bardağı haşlanmış nohut •
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü •
- 1 çay kaşığı zerdeçal •
- 2 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- Süslemek için Lime veya normal limon •

- 1 su bardağı nohutu haşlayın.
- Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın ve tereyağını tencereye ekleyin.
- Soğanları ince şeritler halinde doğrayıp Vestel Ziyafet'in tenceresine alın. Sarımsağı ve zencefili ezip ekleyin.
- Tavukları da iri küpler halinde doğrayıp baharatlarla birlikte Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nize ilave edin.
- Tavuklar renk değiştirdikçe, nohut ve Hindistan cevizi sütünü de ekleyip kapağı kapatın.
- 11 numaralı Tavuk Sote modunda program bitene dek pişirin.
- Buharını çıkarttığınız yemeği tabaklara alın; taze kişniş, limon ya da lime dilimleriyle servis edebilirsiniz.
- Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

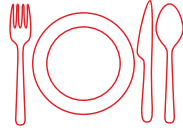


TAVUK SOTE

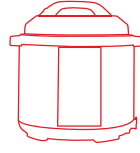


TAVUK SOTE MODU

AYVALI KUZU



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Sote Modu



Tavuk Sote Modu

- 500 gram kuzu eti •
- 1 adet kuru soğan •
- 1 adet iri havuç •
- 1 adet iri ayva •
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 1 su bardağı domates püresi •
- 1 çay bardağı sıcak su •
- 1 tatlı kaşığı toz şeker •
- 1 çay kaşığı kimyon •
- 1 çay kaşığı pul biber •
- ½ çay kaşığı karabiber •
- 1 tatlı kaşığı tuz •
- 10 adet fındık •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın ve tencereye yağı ekleyin.
2. Soğanı ve havucu orta boy küpler halinde doğrayın.
3. Yağ ısınınca, etleri pişiricinizin tenceresine alın ve renk alıncaya kadar soteleyin.
4. Kuru soğan, ayva, havuç, domates püresini ve kimyon, pul biber, kara biber, şeker ve tuz ekleyerek soteleme işlemine 2-3 dakika daha devam edin.
5. 2-3 dakikalık soteleme işleminin ardından domates püresi, toz şeker ve sıcak suyu da ekleyip kapağını kapatın.
6. 11 numaralı Tavuk Sote modunda program bitene dek pişirdiğiniz yemeğin buharını tahliye edin ve dilimler halinde ayvaları ekleyin.
7. Sıcak Tutma modunda kapağı kapalı şekilde 10 dakika dinlendirdiğiniz yemeği fındık parçalarıyla servis edin.
8. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

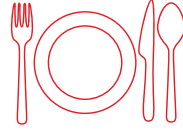


TAVUK SOTE

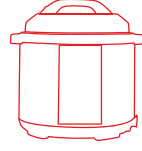


TANECİKSİZ ÇORBA MODU

ZENCEFİLLİ PANCAR ÇORBASI



6 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



35 dk



Taneciksiz Çorba Modu

- 3 adet büyük boy pancar •
- 1 adet küçük boy patates •
- 1 adet havuç •
- 1 adet soğan •
- 1 diş sarımsak •
- 1,5 çay kaşığı toz zencefil •
- 1 litre su •
- ½ adet limon •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- 1 yemek kaşığı tereyağı •
- Sos için 4 yemek kaşığı krema •
- Sos için 1 dal taze kekik •

1. Soyulmuş ve doğranmış pancar, patates, havuç, soğan ve sarımsağı Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine ekleyin.
2. Su, sıkışmış limonun suyu, tuz, toz zencefil ve karabiberi ekleyip kapağı kapatın ve 12 numaralı Taneciksiz Çorba modunda pişirmeye bırakın.
3. Program sona erdikten sonra buhar tahliyesini sağlayın ve kapağını açın.
4. Tereyağını ilave edip, yumuşamış olan sebzeleri blenderdan geçirin.
5. Çorbayı servis edeceğiniz kaselere aktarıp 1 yemek kaşığı krema ilave ederek servis edin.
6. Dilerseniz taze kekik serpiştirerek aromasını zenginleştirebilirsiniz.
7. Ziyafet olsun!

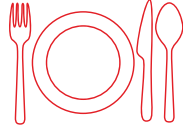


TANECİKSİZ ÇORBA



TANECİKSİZ ÇORBA MODU

KAPYA BİBERLİ DOMATES ÇORBASI



6 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Sote Modu



Taneciksiz Çorba Modu

- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 4 adet domates
- 2 adet kapy a biber
- 1 diş sarımsak
- 1 dal taze kekik
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Hemen ardından Vestel Ziyafet'in tenceresine tereyağı ve zeytinyağını ilave edip kızdırın.
3. Üzerine un ilave ederek 2-3 dakika kavurun.
4. Domates ve biber salçasını da ilave edin ve 2 dakika daha kavurun.
5. Doğranmış kapy a biber, domates rendesi, sarımsak, tuz, karabiber ve taze kekik yapraklarını ilave edip pişiricinin kapağını kapatın.
6. Ziyafet Pişirici'nizi 12 numaralı Taneciksiz Çorba modunda çalıştırın ve program sona erene dek pişirin.
7. Buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağı açın.

8. Çorba pürüzsüz hale gelene dek, blenderdan geçirin.
9. İsteğe göre kızarmış ekmekle servis edin.
10. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

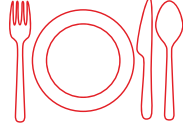


TANECİKSİZ ÇORBA



TANECİKSİZ ÇORBA MODU

MERCİMEK ÇORBASI



6 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Sote
Modu



Taneciksiz Çorba
Modu

- 1,5 su bardağı kırmızı mercimek •
- 1 adet soğan •
- 1 adet havuç •
- 1 adet patates •
- 1 yemek kaşığı domates salçası •
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 6 su bardağı sıcak su •
- 1,5 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •

1. Soğanı, havucu ve patatesi iri iri doğrayın.
2. Mercimekleri yıkayıp suyunu süzdürün.
3. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın. Vestel Ziyafet'in tenceresine sıvı yağ, soğan, havuç ve patatesleri ekleyip 5 dakika soteleyin.
4. 5 dakika geçtikten sonra salçayı ve kırmızı mercimeği de ilave edip 5 dakika daha soteleyin.
5. 5 numaralı Et sote modunu kapatıp, 12 numaralı Taneciksiz Çorba modunu açın.
6. Pişiricinizin tenceresine suyu, tuzu ve karabiberi de ilave edip kapağını kapatın ve program bitimine dek bekleyin.
7. Program bittikten sonra kontrollü olarak buhar

tahliyesini sağlayın ve kapağını açın.

8. Çorbayı pürüzsüz hale getirmek için blenderdan geçirin.

9. Arzuya göre limon sıkıp servis edin.

10. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

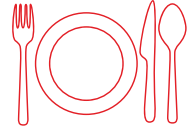


TANECİKSİZ ÇORBA

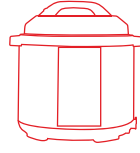


TANECİKLİ ÇORBA MODU

EKŞİLİ SULU KÖFTE



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



40 dk



Et Sote Modu



Tanecikli Çorba Modu

Köftesi İçin

- 350 gram dana kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ (yarım) çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı un (köfteleri bulamak için)

Sebzeler İçin

- ½ (yarım) çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet patates (küp doğranmış)
- 1 adet havuç (küp doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 5 su bardağı su

Terbiyesi İçin

- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- ½ (yarım) adet limonun suyu

Üzeri İçin

- 1 avuç kıyılmış maydanoz

1. Kıymayı, soğanı, pirinci, tuzu ve karabiberi bir kasede birleştirip yoğurun.
2. Yoğurduğunuz harcı cevizden küçük parçalar şeklinde köfteler haline getirin ve köfteleri una bulayın.
3. Ziyafet Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
4. Sıvı yağla birlikte patatesi ve havucu 12 dakika kavurun.
5. Tuz ve karabiberi de ekleyip karıştırın ve Et Sote modunu kapatın.
6. Sotelediğiniz sebzelerin üzerine suyu ve hazırladığınız köfteleri ilave edip kapağı kapatın.
7. Cihazı 14 numaralı Tanecikli Çorba modunda çalıştırıp 15 dakika pişirin.
8. 15 dakika geçtikten sonra, buhar tahliyesini tamamlayın ve cihazın kapağını açın.
9. Tekrar 5 numaralı Et Sote moduna getirin.
10. Terbiyesi için, süzme yoğurdu, yumurta sarısını ve limonun suyunu farklı bir kase içinde çırpın.
11. Yemeğin suyundan terbiyeye yavaş yavaş ekleyin ve karıştırın.
12. Kaynayan köftelerin üzerine, yemeğin suyuyla karıştırdığınız terbiyeyi yavaşça dökün ve bir taşım kaynattıktan sonra cihazı kapatın.

13. Kıyılmış maydanozu da ekleyip servis edin.

14. Ziyafet olsun!

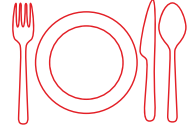


TANECİKLİ ÇORBA

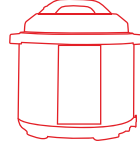


TANECİKLİ ÇORBA MODU

EZOĞELİN ÇORBA



6 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



35 dk



Et Sote
Modu



Tanecikli Çorba
Modu

- 1 yemek kaşığı tereyağı •
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 1,5 çay bardağı kırmızı mercimek •
(yıkamış)
- 2 yemek kaşığı pirinç (yıkamış) •
- 2 yemek kaşığı bulgur •
- 1 adet kuru soğan (iri doğranmış) •
- 1 tatlı kaşığı kuru nane •
- 1 çay kaşığı pul biber •
- 1 tatlı kaşığı tuz •
- 1 tatlı kaşığı domates salçası •
- 8 su bardağı sıcak su •

1. Ziyafet Pişirici'nizi, 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Hemen ardından cihazın tenceresine tereyağı ve sıvı yağı ilave edip kızdırın.
3. Yağ kızardığında, üzerine kırmızı mercimek, pirinç, bulgur, soğan, kuru nane, pul biber, tuz ve domates salçasını ilave edip 7-8 dakika kavurun.
4. Et Sote modunu kapatın. Sıcak suyu ekleyin.
5. Cihazın kapağını kapatıp Ziyafet Akıllı Pişirici'yi 14 numaralı Tanecikli Çorba modunda çalıştırın ve program sona erene dek pişirin.
6. Program sonra erdiğinde, buhar tahliyesini sağlayıp cihazın kapağını açın.
7. Çorbayı 15-20 saniye kadar blenderdan geçirin (cihazın içerisinde ya da farklı bir kasede blenderdan geçirebilirsiniz).
8. Arzuya göre limonla servis edin.
9. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

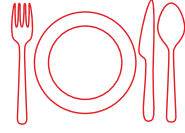


TANECİKLİ ÇORBA



MANTI MODU

SÜTLE PİŞİRİLMİŞ MEYVELİ YULAF



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



17 dk



Manti Modu

- 200 gram yulaf •
- 1 litre süt •
- 3 ya da 4 yemek kaşığı fıstık ezmesi •
- 2 adet muz •
- 10 adet ceviz •
- 100 gram ahududu •

1. İlk olarak yulaf ve sütü tencereye alın, kapağını kapatın.
2. Ardından Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 13 numaralı Manti moduna alın ve Vestel Ziyafet'in tenceresine eklediğiniz yulaf ve sütü 12 dakika pişirin.
3. Kapağı açmadan önce, kapatıp 5 dakika boyunca dinlendirin.
4. 5 dakikanın ardından, kapağı açtıktan sonra fıstık ezmesini ekleyip karıştırın.
5. Yulaf ezmesi hala sıcakken tabaklara alın.
6. Dilimlenmiş muz, ceviz, ahududu ya da dilediğiniz meyvelerle süsleyip servis edin.
7. Ziyafet olsun!

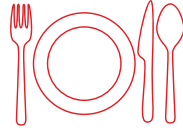


MANTI

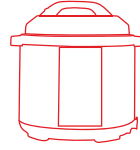


MANTI MODU

ISPANAKLI YEŞİL MANTI



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



10 dk



Manti Modu

- 1 demet ıspanak
- 1 adet yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 150 gram dana kıyma
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- $\frac{1}{4}$ demet taze nane
- $\frac{1}{4}$ demet maydanoz
- 5 su bardağı su

1. İspanağı 1 su bardağı suyla birlikte blenderdan geçirin.
2. Pürüzsüz bir yeşil hamur elde etmek için blenderdan geçirdiğiniz ıspanaklı suyu süzgeçten de geçirin.
3. Derin bir karıştırma kabının içerisine un, yumurta, tuz ve ıspanaktan elde ettiğiniz yeşil suyu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edene dek yoğurun.
4. Yoğurduğunuz hamuru 30 dakika dinlendirin.
5. Aynı bir kaptaki kıyma, rendelenmiş soğan ve tuzu karıştırın.
6. Dinlenmiş olan hamuru un serpilmiş tezgâhta incecik açın.
7. Kare dilimler halinde kesin.
8. Her bir kare dilime kıyma harcından fındık tanesi kadar ekleyin.
9. Kare hamurların her birini önce iki ucundan birleştirin, ardından diğer iki ucunu arkadan birleştirin.
10. Bu işlemleri tamamladıktan sonra hazırladığınız mantıları yapışmaması için çok az unla birlikte karıştırın ve buzlukta 15 dakika sertleşmesi için bekletin.
11. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi tenceresine suyu ve hemen ardından mantıları ekleyin.
12. 13 numaralı Mantı modunda geri sayım başladıktan sonra 5 dakika geçene dek pişirin.
13. Buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.
14. Mantının kendi kendine pişmemesi için üzerine 1 su bardağı soğuk su ekleyin.
15. Üzeri için, maydanoz ve taze naneyi kısımlarını zeytinyağıyla birlikte rondodan geçirin.
16. Rondodan geçen malzemeleri bir sos tenceresine alın ve kısık ateşte yağın ısınmasını

sağlayın.

17. Yağı süzdürün ve soğuması için buzlu bir kâseye oturtun.

18. Sıvı yağ ile kırmızı toz biberi de ocakta kızdırın.

19. Pişmiş olan mantıyı fazla suyundan arındırıp servis kasesine alın.

20. Hazırlamış olduğunuz sarımsaklı yoğurt ve renkli yağları üzerine gezdirip servis edin.

21. Ziyafet olsun!

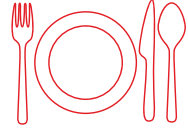


MANTI

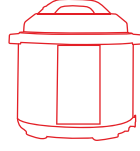


MANTI MODU

PEYNİRLİ CEVİZLİ ERİŞTE



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



23 dk



Et Sote Modu



Mantı Modu

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı •
- 2 su bardağı köy eriştesi •
- 3 su bardağı sıcak su •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 200 gram beyaz peynir •
- 1 su bardağı ceviz •
- ½ çay kaşığı karabiber •

1. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Ardından Vestel Ziyafet'in tenceresine zeytinyağı ve eriştelere ekleyip 10 dakika kavurun.
3. Hafif renk alan eriştelere, tuzu ve sıcak suyu ekleyip 5 numaralı Et Sote modunu kapatın.
4. Vestel Ziyafet'in kapağını kapatıp 13 numaralı Mantı modunu seçin.

5. 13 numaralı Mantı modunda 8 dakika geçene dek eriştelere ekleyin.
6. 13 numaralı Mantı modunu kapatın ve buharı tahliye edip kapağı açın.
7. Eriştelere sıcakken Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine ufalanmış beyaz peynirleri, iri kıyılmış cevizleri ve karabiberi ekleyip karıştırın.
8. Pişirmiş olduğunuz erişteyi servis tabağına alıp servis edebilirsiniz.
9. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

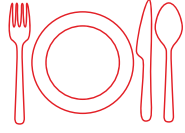


MANTI

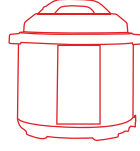


MANTI MODU

ETLİ BİBER DOLMA



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



20 dk



Mantı Modu

- 200 gram dana kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay bardağı kırık pirinç (yıkamış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- ½ (yarım) çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ (yarım) çay kaşığı karabiber
- 12 adet dolmalık biber (içleri temizlenmiş)
- 6 adet kokteyl domates (ikiye bölünmüş, kapak için)

Sosu İçin

- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ (yarım) çay kaşığı tuz

1. Bir kasede kıymayı, rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsağı, pirinci, domates salçasını, rendelenmiş domatesi, sıvı yağı, tuzu ve karabiberi birleştirip güzelce yoğurun.
2. İçleri temizlenmiş olan dolmalık biberlerin içerisine üzerinde 1 parmak boşluk kalacak şekilde kıymalı harçtan doldurun.
3. Üzerlerini kokteyl domatesle kapatıp Ziyafet Pişirici'nizin tenceresine yerleştirin.
4. Farklı bir kasede suyu, biber salçasını, domates salçasını, sıvı yağı ve tuzu karıştırıp bu sosu da tenceredeki biberlerin üzerine gezdirip cihazın kapağını kapatın.
5. Cihazı 13 numaralı Mantı moduna alın ve 20 dakika pişirin.
6. Cihazın buhar tahliyesini yaptığınıza emin olduktan sonra kapağını açın.
7. Servis tabağına alıp servis edin.
8. Ziyafet olsun!

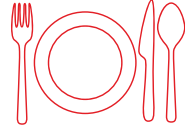


MANTI

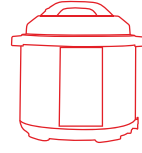


TANECİKLİ ÇORBA MODU

SİYAH FASULYELİ BALKABAĞI ÇORBASI



6 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



50 dk



Tanecikli Çorba
Modu

- 400 gram bal kabağı •
- 1 su bardağı siyah fasulye •
- 1 adet kalya biber •
- 1 adet havuç •
- 1 adet patates •
- 1 adet soğan •
- 1 çay kaşığı tuz •
- 1 çay kaşığı karabiber •
- 1 litre su •
- Süsleme için frenk maydanozu •
- Süsleme için kabak çekirdeği •

- 100 gram bal kabağını ve kalya biberini iri küpler halinde doğrayın.
- Kalan bal kabaklarını, patatesi, havucu, soğanı, tuz, karabiber ve suyu Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine ekleyin ve kapağını kapatın.
- Vestel Ziyafet'inizi 14 numaralı Tanecikli Çorba modunda çalıştırın, geri sayımdan 20 dakika geçene dek pişirin.
- Pişmiş olan sebzeleri pişiricinizin tenceresinin içinde blenderdan geçirin.
- İçerisine küp bal kabaklarını, kalya biberini ve siyah fasulyeyi ekleyip tekrar kapağını kapatın.
- Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi tekrar 14 numaralı Tanecikli Çorba modunda çalıştırıp geri sayım başladıktan sonra 20 dakika geçene dek pişirin.

7. Buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.

8. Pişmiş olan çorbayı kaselere aktarın ve üzerini Frenk maydanozu ve kabak çekirdeğiyle süsleyerek servis edin.

9. Ziyafet olsun!

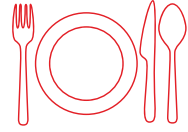


TANECİKLİ ÇORBA

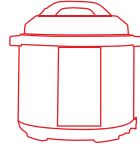


TANECİKLİ ÇORBA MODU

BUĞDAYLI TAZE OTLU YOĞURT ÇORBASI



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici



50 dk



Et Sote Modu



Tanecikli Çorba Modu

- ½ su bardağı buğday
- 2 su bardağı yoğurt
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı un
- 2,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta sarısı
- 1,5 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ adet limon suyu
- ½ demet maydanoz
- ½ demet taze nane
- ½ demet dereotu
- ½ demet taze soğan
- Sos için 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- Sos için 2 çay kaşığı toz kırmızı biber

1. Buğdayları yıkayıp süzgeçten geçirin ve 5 su bardağı suyla birlikte Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine ekleyin.
2. Sonra Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 14 numaralı Tanecikli Çorba modunda çalıştırıp buğdayları program bitene dek pişirin.
3. O esnada bir kâsede yoğurt, un, yumurta sarısı, tuz, karabiber ve limon suyunu karıştırın.
4. Buğday piştikten sonra Vestel Ziyafet'in kapağını açın ve suyundan 1 kepçe alıp az önce hazırladığınız yoğurtlu karışımın içerisine sürekli karıştırarak azar azar ilave edin.
5. Ardından yoğurtlu karışımı haşlanmış buğdayın içerisine yavaş yavaş ilave edip karıştırın.
6. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın ve kapağı açık olarak çorbayı istediğiniz kıvama gelene kadar (10-20 dakika arasında) ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin.
7. Çorbanın istediğiniz kıvamı aldığına emin olduktan sonra kaselere aktarın.

8. Üzerine doğranmış taze soğan, maydanoz, nane ve dereotu serpiştirin.
9. Son olarak dilerseniz ayrı bir tavada sosu için beklettiğiniz sıvı yağla birlikte toz kırmızı biberi kızdırın ve çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.
10. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.

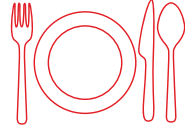


TANECİKLİ ÇORBA

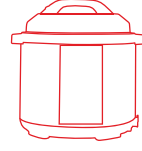


HAŞLANMIŞ MISIR MODU

TEREYAĞLI BAHARATLI HAŞLANMIŞ MISIR



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



45 dk



Haşlanmış Mısır
Modu

- 4 adet mısır
- 5 su bardağı su
- 100 gram tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 30 gram maydanoz
- 2 dal taze kekik yaprakları
- 3 dal Frenk soğanı
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz

1. Mısırları ikiye bölün ve Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin tenceresine yerleştirin.
2. Suyunu da üzerine ilave edip 15 numaralı Haşlanmış Mısır modunda program bitene dek pişirin.
3. O esnada, oda sıcaklığındaki tereyağının üzerine sarımsak, maydanoz, kekik yapraklarını, Frenk soğanı ve tuzu ilave edip iyice karıştırın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.
4. Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizin buhar tahliyesini sağladıktan sonra kapağını açın.
5. Haşlanmış mısırların üzerine baharatlı tereyağından sürün ve kırmızı toz biber serpiştirerek servis edin.
6. Ziyafet olsun!

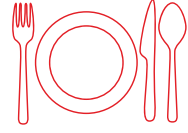


HAŞLANMIŞ MISIR

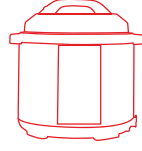


HAŞLANMIŞ MISIR MODU

ACILI HİNDİLİ MEKSİKA FASULYESİ



4 Kişilik



Vestel Ziyafet Çok
Amaçlı Pişirici



65 dk



Et Sote
Modu



Haşlanmış Mısır
Modu

- 1,5 su bardağı Meksika fasulyesi •
- 400 gram hindi göğüs •
- 2 adet chili biber •
- 1 adet soğan •
- 1 su bardağı domates püresi •
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ •
- 1 çay bardağı konserve mısır •
- 2 diş sarımsak •
- 1 adet defne yaprağı •
- 2 su bardağı su •

1. İlk olarak Vestel Ziyafet Çok Amaçlı Pişirici'nizi 5 numaralı Et Sote modunda çalıştırın.
2. Küp doğranmış hindi göğsünü Vestel Ziyafet'in tenceresine aldıktan sonra suyunu salıp çekene dek pişirin.
3. Üzerine sıvı yağ, chili biber, soğan ve sarımsağı ilave edip 10 dakika daha soteleyin.
4. Ardından Meksika fasulyesi, domates püresi, mısır, defne yaprağı ve suyu da ilave edip kapağını kapatın.
5. 15 numaralı Haşlanmış Mısır modunda program bitene dek pişirin.
6. Servis tabağına alıp servis edin.
7. Ziyafet olsun!

*Mod değişikliği için Vestel Ziyafet'i kapatın, yeni mod için tekrar açarak tarifte belirtilen modu seçin.



HAŞLANMIŞ MISIR



VESTEL Ziyafet

yemek
.com katkılarıyla