



Arzum

CHEFİM ÇOK AMAÇLI
BASINÇLI PIŞIRICI
TARİF KİTABI



CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PİŞİRİCİ TARİF KİTABI

İçindekiler

- ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PİŞİRİCİ
- KAHVALTILIK YULAF LAPASI
- YOĞURT
- FIRINLANMIŞ DOMATES ÇORBASI
- ARPACIK SOĞAN VE SEBZELİ KUZU GÜVEÇ
- TAZE FASULYE
- PEKMEZ VE NAR EKŞİLİ KUZU YAHNİSİ
- BUHARDA PİŞMİŞ SOMON VE SEBZELER
- ETLİ KURU FASULYE
- PASTIRMALI HUMUS
- MANTARLI TAVUK SOTE
- TEREYAĞLI PİLAV
- DANA KABURGA TANDIR
- ETLİ BİBER DOLMASI
- HAVUÇLU TARÇINLI KEK
- KEŞKEK

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PİŞİRİCİ

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PİŞİRİCİ

Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici, sahip olduğu 14 fonksiyon sayesinde; *manuel, sterilize, basınçlı pişirme, yavaş pişirme/tandır, sote, buharda pişirme, tencere yemeği, baklagiller, pilav, çorba, lapa, kek, yoğurt, sıcak tutma* gibi birçok kullanım alanı sunar. Zaman, ısı ve basınç ayarı ile tüm fonksiyonları ihtiyacınıza göre ayarlamanıza, 1000 W gücü ile dilediğiniz yemeği pişirmenize imkan sağlar. Büyük LCD ekranı ile ayarlar kolayca yapılır. 6 L kapasitesi, büyük porsiyon yemek hazırlamak isteyenler için idealdir.

Buharda pişirme teli, cam kapak, ölçü kabı, yemek kaşıkları gibi aksesuarları kullanım kolaylığı sunar.

Sofralara lezzet, mutfağınıza şıklık katar.

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



KAHVALTILIK YULAF LAPASI

KAHVALTILIK YULAF LAPASI

MALZEMELER

Yulaf ezmesi	2 su bardağı	Siyah kuru üzüm	Yarım çay bardağı
Süt	2 su bardağı	Kuru dut	Yarım çay bardağı
Su	1 su bardağı	Portakal suyu	Yarım çay bardağı
Elma	1 adet (rendelenmiş)	Yoğurt (süzme)	1 çay bardağı
Bal	1 çorba kaşığı		
Ceviz	Yarım çay bardağı		
File badem	Yarım çay bardağı		

TARİF

Kuru üzümlerinizi ve kuru dutları oda sıcaklığındaki suyun içerisinde 15 dakika bekletip suyunu süzdürün. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Lapa modunda 5 dakikaya ayarlayın; suyu, sütü ve yulaf ezmesini içerisine koyup kapağı kapatın. Pişirme işlemi bittikten sonra basıncı boşaltıp kapağını açın. Tüm malzemeleri bir kaptan birleştirip iyice karıştırın.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 3 dakika

Pişirme süresi: 5 dakika

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik



3 DK



5 DK



4-6 KİŞİLİK

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



YOĞURT

YOĞURT

MALZEMELER

Süt (pastorize) 1000 ml

Yoğurt mayası 25 gr

TARİF

Süt ve yoğurt mayasını çırpma teli yardımı ile bir kaptaki karıştırın. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nize karışımı ilave edin, Yoğurt moduna alın. Kapağını kapatıp çalıştırın, 8 saat sonra kapağını açın ve yoğurdunuz hazır.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 5 dakika

Pişirme süresi: 8 saat

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik



5 DK



8 SAAT



4-6 KİŞİLİK

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



FIRINLANMIŞ DOMATES ÇORBASI

FIRINLANMIŞ DOMATES ÇORBASI

MALZEMELER

Domates	4-5 adet (orta boy)	Biberiye	1 dal
Sebze suyu	900 gr	Soğan	1 adet
Domates salçası	1 tatlı kaşığı	Tuz	2 tatlı kaşığı
Havuç	1 adet	Karabiber	1 tatlı kaşığı
Kereviz sapı	1 adet	Kereviz	Yarım adet
Sarımsak	5-6 diş		
Zeytinyağı	Yarım çay bardağı		
Taze kekik	2 dal		

TARİF

Sebze suyu hariç bütün ürünleri bir kaptaki karıştırıp fırın tepsisine alın (daha lezzetli olması için domatesler kabuklu ve sap kısımları ile birlikte konulacak). 195 derecede önceden ısıttığınız fırının içerisinde bu karışımı 20 dakika kadar pişirin. Kabukların hafif yanması ve sebzelerin karamelize olması için yapılan bu işlem çorbanın lezzetini artıracaktır. Fırınladığınız bu malzemeleri Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizin içerisine alıp sebze suyunu ilave edin, Çorba modunda 30 dakika çalıştırın. Pişirme işlemi bittikten sonra basıncı boşaltıp kapağı açın. Blender yardımı ile çorbanızı pürüzsüz bir hale getirip süzgeç yardımı ile süzdürün.

Afiyet olsun!

*İsteğe bağlı olarak pişme aşamasında yarım çay bardağı krema eklenebilir.

Hazırlık süresi: 25 dakika

Pişirme süresi: 30 dakika

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik

 25 DK  30 DK  4-6 KİŞİLİK

arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



ARPACIK SOĞAN VE SEBZELİ KUZU GÜVEÇ



5 DK



120 DAKİKA



3-4 KİŞİLİK

ARPACIK SOĞAN VE SEBZELİ KUZU GÜVEÇ

MALZEMELER

Kuşbaşı kuzu et	500 gr	Zeytinyağı	3 yemek kaşığı
Arpacık soğan	150 gr	Tereyağı	2 yemek kaşığı
Kuru soğan	2 adet	Karabiber	1 tatlı kaşığı
Patates	2 adet	Tuz	2 yemek kaşığı
Patlıcan	2 adet	Pul biber	1 tatlı kaşığı
Kırmızı kapya biber	2 adet	Kuru kekik	1 tatlı kaşığı
Yeşil çarliston	2 adet	Kemik suyu	Yarım su bardağı
Domates	3 adet		
Domates salça	1 yemek kaşığı		

TARİF

Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Sote modunda 170 dereceye hazırlayın. İçerisine kuzu etlerinizi alıp salçayı ilave edin ve 3-4 dakika kadar pişirin. Arpacık soğanları ve sarımsakları ilave ettikten sonra 2-3 dakika daha soteleyin. Küp küp doğradığınız bütün sebzeleri (hepsi aynı büyüklükte olacak şekilde ayarlayıp pişirin) ilave edip Yavaş Pişirme/Tandır moduna alın. Maksimum sıcaklıkta 2 saat olacak şekilde ayarlayıp pişirin. Pişirme işlemi bittikten sonra basıncı boşaltıp kapağı açın.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 5 dakika

Pişirme süresi: 2 saat

Porsiyon miktarı: 3-4 kişilik

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



TAZE FASULYE

15 DK 30 DK 4-6 KİŞİLİK

TAZE FASULYE

MALZEMELER

Çalı fasulyesi	200 gr	Su	1,5 bardak
Domates	400 gr	Sıvı yağ	2 yemek kaşığı
Soğan	1 adet		
Sarımsak	2 diş		
Biber salçası	1/2 tatlı kaşığı		
Domates salçası	1 tatlı kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Toz şeker	1/2 çay kaşığı		

TARİF

Fasulyeleri yıkayıp kenarlarındaki kılıçları bir soyacak ya da bıçak yardımıyla temizleyin. İsteğe bağlı olarak fasulyeleri ikiye bölebilir veya bütün halde kullanabilirsiniz. Soğanları ve sarımsakları soyarak bir doğrayıcı veya bıçak yardımı ile yemeklik olarak doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyarak fındık büyüklüğünde küçük küpler olarak doğrayın. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'yi Sote moduna ayarlayıp başlat butonuna basın ve öncelikle sıvı yağı ekleyerek ısınmasını bekleyin. Isınan yağa soğanları ve sarımsakları ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun ve sırasıyla domates, salçalar, tuz ve şekeri ekleyerek salçalar kavrulana kadar ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin. Son olarak fasulyeleri de ekleyerek birkaç kez karıştırın. Suyunu da ekledikten sonra cihazı Tencere Yemeği moduna alın. Kapağı kapatıp başlat butonuna basın. Sürenin bitiminde Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin içerisindeki buharı boşaltıp 5 dakika dinlendirin, sonra servis edin.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 15 dk

Pişirme süresi : 30 dk

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik

arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



PEKMEZ VE NAR EKŞİLİ KUZU YAHNİSİ

PEKMEZ VE NAR EKŞİLİ KUZU YAHNİSİ

MALZEMELER

Kuzu gerdan	800 gr	Zeytinyağı	3-4 yemek kaşığı
Arpacık soğan	14 adet	Tuz	1/5 tatlı kaşığı
Sarımsak	3 diş	Karabiber	1 tatlı kaşığı (değirmen karabiber)
Havuç	2 adet	Nar ekşisi	1/5 yemek kaşığı
Patates	2 adet	Pekmez	1 yemek kaşığı
Kekik (taze)	2 dal	Biberiye (taze)	1 dal
Et suyu	500-600 gr		

TARİF

3-4 cm büyüklüğünde doğradığınız kuzu etlerinizi, önceden Sote ayarında 170 derecede ısıtılmış Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin içinde zeytinyağı ile birlikte etlerin her tarafı renk alacak şekilde 5-6 dakika pişirin. Dış kısımları pişen etlerinizi ayrı bir tabağa alıp haznenin içerisine soğan, sarımsak, havuç ve defne yaprağını ilave edip sebzeler karamelize olana kadar kavurun. Etlerinizi ekleyip nar ekşisi, pekmez, tuz, biber, kekik, biberiye ve patatesleri ekledikten sonra daha önceden hazırlamış olduğunuz et suyunu verip Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Tencere Yemeği moduna alın 30 dakika boyunca kapağı kapalı bir şekilde pişirin.

Afiyet olsun!

*Kapağı açmadan önce hava basıncını boşaltmayı unutmayın!

Hazırlık süresi: 5 dk

Pişirme süresi: 30 dk

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik



5 DK



30 DK



4-6 KİŞİLİK

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



BUHARDA PIŞMIŞ SOMON VE SEBZELER

BUHARDA PIŞMIŞ SOMON VE SEBZELER

MALZEMELER

Somon	500 gr	Sos için;	
Defne yaprağı	1 adet	Zeytinyağı	Yarım çay kaşığı
Kuşkonmaz	8 diş	Limon	1 adet (suyu)
Brokoli	300 gr	Hardal	1 tatlı kaşığı
Limon	Yarım adet	Tuz	1 çay kaşığı
Tane karabiber	5-6 adet	Karabiber	1 çay kaşığı
Taze kekik	3-4 adet		
Sarımsak	2 diş		

TARİF

Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin içerisine 1 litre kadar suyu koyup içerisine defne yaprağı, limon, tane karabiber, taze kekik ve sarımsağı ekleyin. Buharda pişirme telini koyduktan sonra somon balıklarını telin üzerine yerleştirin (su ile temas etmemesi gerekir). Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Buharda Pişirme moduna alıp kapağını kapatın. 15 dakikaya ayarlayıp, pişmeye bırakın. İşlem bittikten sonra basıncı boşaltın, kapağı açıp balıkları kenara alın. Aynı kaptaki kuşkonmaz ve brokolileri aynı şekilde pişirin. Kuşkonmaz için 4 dakika, brokoli için 6 dakika yeterli olacaktır.

Sos: Hardalı bir kaba alın, zeytinyağını yavaş yavaş çırpma teli yardımı ile karıştırarak hardala ilave edip özleşmesini sağlayın. Limon suyunu, tuzunu ve biberini ekleyin. Sosunuzu sebze ve balık ile tüketebilirsiniz.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 5 dk

Pişirme süresi: 25 dk

Porsiyon miktarı: 3-4 kişilik



5 DK



25 DK



3-4 KİŞİLİK

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



ETLİ KURU FASULYE

ETLİ KURU FASULYE

MALZEMELER

Dana eti (kuşbaşı)	200 gr	Karabiber	1 tatlı kaşığı
Kuru fasulye	400 gr	Kapya biber	1 adet
Kuru soğan	1 adet	Yeşil sivri biber	1 adet
Sarımsak	2 diş	Zeytinyağı	Yarım çay bardağı
Domates salçası	1/2 yemek kaşığı	Tereyağı	1 yemek kaşığı
Biber salçası	1 tatlı kaşığı	Kuru nane	1 tatlı kaşığı
Tuz	1/2 tatlı kaşığı	Kemik suyu	600 ml
Şeker	1 çay kaşığı		

TARİF

Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Sote ayarına alıp, 170 derecede zeytinyağını ve etleri ekleyin. Etlerin dış yüzeyleri piştikten sonra ayrı bir tabağa alın. Soğan ve sarımsakları yemeklik ince şekilde doğradıktan sonra kavurun. Soğan ve sarımsak iyice kavrulduktan sonra domates ve biber salçasını ekleyin. Kavurmaya devam edin ve etleri ekleyin. Biberleri de ekleyip kavurma işlemini bitirin. Fasulyelerinizi yıkadıktan sonra haznenin içerisine ekleyip kemik suyunu, tuzunu, karabiberini ve şekerini ekleyin. Baklagiller moduna ayarlayıp kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Pişirme işlemi bittikten sonra basıncı boşaltıp kapağı açabilirsiniz. İsteğe bağlı olarak ayrı bir tavada tereyağı ile kuru naneyi hafif bir şekilde soteleyip yemeğinize ilave edebilirsiniz.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 8 dakika

Pişirme süresi: 40 dakika

Porsiyon miktarı: 3-4 kişilik



8 DK



40 DK



3-4 KİŞİLİK

arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



PASTIRMALI HUMUS

PASTIRMALI HUMUS

MALZEMELER

Nohut	500 gr	Toz kırmızı biber	1/2 tatlı kaşığı
Su	850 gr	Karabiber	1/2 tatlı kaşığı
Tahin	1 yemek kaşığı	Üzeri için;	
Sarımsak	2-3 diş	Haşlanmış nohut	50 gr
Tuz	1 tatlı kaşığı	Pastırma	100 gr
Kimyon	1/2 tatlı kaşığı	Sarımsak	1 diş
Limon	1 adet (suyu)	Kırmızı toz biber	1/2 tatlı kaşığı
Zeytinyağı	Yarım su bardağı	Maydanoz	1/2 demet
		Tereyağı	75 gr

TARİF

Nohutları yıkadıktan sonra Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin içerisine alın. Üzerini 3-4 parmak kalınlığında geçecek kadar kaynar suyu ilave edip kapağı kapalı şekilde baklagiller modunda 40 dakika pişirin. Basıncı boşalttıktan sonra kapağı açıp nohutlarınızı sudan arındırdıktan sonra tüm malzemeleri bir doğrayıcı yardımı ile püre kıvamına gelene kadar çekin.

Üzeri için: Tereyağını 170 derecede sote ayarında eritin. Ardından toz biber, sarımsak, nohut, pastırma ve maydanozu ekleyin. 1-2 dakika soteledikten sonra hazır olan humusun üzerine ilave edin.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 5 dakika

Pişirme süresi: 40 dakika

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik



5 DK



40 DK



4-6 KİŞİLİK

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



MANTARLI TAVUK SOTE



15 DK



15-20 DK



3-4 KİŞİLİK

MANTARLI TAVUK SOTE

MALZEMELER

Tavuk göğüs	3 adet	Domates	1 adet (rendelenmiş)
Zeytinyağı	3 yemek kaşığı	Defne yaprağı	1 adet
Tereyağı	1/2 yemek kaşığı	Kuru kekik	1 tatlı kaşığı
Mantar	12-14 adet (sadece baş kısımları)	Kimyon	1 çay kaşığı
Soğan	1 adet	Kara biber	Yarım tatlı kaşığı
Sarımsak	3 diş	Frenk soğanı	Yarım paket
Kırmızı biber	2 adet		
Yeşil çarliston biber	1 adet		

TARİF

Küp küp doğradığınız tavukların her yerini una buladıktan sonra süzgeç yardımı ile fazla unundan arındırın (fazla unun tam anlamıyla gittiğinden emin olun). Sote ayarında 170 derecede pişirme işlemine hazırladığınız Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'ne zeytinyağını ilave edin. Isındıktan sonra tavukları atıp dış kısımları kabuk bağlayacak şekilde yarım pişirip ayrı bir tabağa alın. Mantarları ekleyip 1-2 dakika kadar soteledikten sonra tavuklarla aynı kaba alın. Haznenin içerisine yemeklik küçük küçük doğradığınız soğan ve sarımsağı ekleyip sotelemeye devam edin. Defne yaprağını ilave edin. Arkasından mantar ve tavuğu ilave edip 1-2 dakika sotelemeye devam edin. En son olarak biberleri, domates rendesini, baharatı ve tuzu ilave edin. 10-12 dakika kadar birkaç kez karıştırarak soteleme işlemine devam edin. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi kapatıp tereyağı ve frenk soğanlarını ilave edip karıştırın.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 15 dakika

Pişirme süresi: 15-20 dakika

Porsiyon miktarı: 3-4 kişilik

arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



TEREYAĞLI PİLAV

TEREYAĞLI PİLAV

MALZEMELER

Pirinç (baldo)	1 su bardağı
Tavuk suyu	1 buçuk su bardağı
Tuz	1 buçuk tatlı kaşığı
Tereyağı	1 yemek kaşığı

TARİF

Pirinçlerinizi bir kabın içerisinde 15 dakika kadar ılık suda beklettikten sonra suyunu süzdürüp 2 defa yıkayın. Suyun süzülmesi için süzgece alın. Suyun tam anlamıyla süzüldüğünden emin olduktan sonra Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin Sote ayarında 170 dereceye ayarlayın, tereyağını ekleyin. Tereyağı eridikten sonra pirinçleri ilave edip 5-6 dakika kadar kavurun. Daha önceden elde ettiğiniz kaynar derecedeki tavuk suyunu ilave edip Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Pilav modunda 10 dakikaya ayarlayın, cam kapağı kapatıp pişmeye bırakın. Pilavınız hazır olunca Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'niz sesli uyarı sistemiyle size bilgi verecek.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 5 dakika

Piştirme süresi: 10 dakika

Porsiyon miktarı: 2-3 kişilik



5 DK



10 DK



2-3 KİŞİLİK

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



DANA KABURGA TANDIR

DANA KABURGA TANDIR

MALZEMELER

Dana kaburga	600 gr	Taze kekik	4-5 dal
Sarımsak	5 diş	Biberiye	1-2 dal
Soğan	1 adet	Havuç	2 adet
Kimyon	1 tatlı kaşığı	Kereviz sapı	2 adet
Karabiber	1 tatlı kaşığı	Kemik suyu	1 su bardağı
Tuz	2 tatlı kaşığı	Tereyağı	2 yemek kaşığı
Zeytinyağı	1 çay bardağı		
Defne yaprağı	2 adet		

TARİF

Rendelenmiş sarımsak, soğan, zeytinyağı, taze ve kuru baharatlarla 4-6 cm'lik büyüklükte doğranmış kemikli dana kaburga etlerinizi karıştırıp 1 gece dolapta marine edin. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Sote ayarına alıp 170 derecede kereviz saplarını ve havucu tereyağı ile kavurun. Etlerinizi ilave edip 1 bardak kemik suyunu da ilave ettikten sonra Yavaş Pişirme/Tandır moduna alın ve 4 saat boyunca pişmeye bırakın. Pişirme işlemi bittikten sonra basıncını boşaltıp kapağı açabilirsiniz.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 5 dakika

Pişirme süresi: 4 saat

Porsiyon miktarı: 3-4 kişilik



5 DK



4 SAAT



3-4 KİŞİLİK

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



ETLİ BİBER DOLMASI

 25 DK  10 DK  4-6 KİŞİLİK

ETLİ BİBER DOLMASI

MALZEMELER

Kıyma	500 gr	Domates salçası	1/2 tatlı kaşığı
Dolmalık biber	10 adet	Nar ekşisi	1 tatlı kaşığı
Kırık pirinç	120 gr	Tuz	1 çay kaşığı
Domates	120 gr (küp)	Karabiber	1/2 çay kaşığı
Soğan	1 adet (ince kıyım)	Kuru nane	1 çay kaşığı
Sarımsak	3 diş (ince kıyım)	Su	1 bardak
Biber salçası	1/2 tatlı kaşığı		

TARİF

Biberlerin üst kısımlarını kesin, yıkayın ve kenara alın. Soğanları ve sarımsakları soyarak bir doğrayıcı veya bıçak yardımı ile ince kıyım doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve fındık büyüklüğünde küçük küpler olarak doğrayın. Tüm malzemeleri bir kap içerisinde homojen bir karışım olana kadar elle karıştırın. Daha sonra hazırladığınız iç malzemeyi biberlerin içerisine çok fazla sıkıştırmadan doldurun. Doldurduğunuz biberleri Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin iç haznesine dizerek, isteğe bağlı olarak domates veya kesmiş olduğunuz biberlerin kapaklarını biberlerin üzerine yerleştirin. Bir bardak suyu hazneye döküp, kapağını kapatın. Tencere Yemeği moduna alıp süreyi 10 dakika olarak ayarlayın ve başlat butonuna basın. Sürenin bitiminde Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin içerisindeki buharı boşaltıp 5 dakika dinlendirdikten sonra dolmaları servis edin.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 25 dakika

Pişirme süresi: 10 dakika

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI



KEŞKEK

KEŞKEK

MALZEMELER

Dana eti (kuşbaşı)	500 gr
Aşurelik buğday	350 gr
Tereyağı	4 yemek kaşığı
Su	10 bardak
Tuz	2 çay kaşığı
Kırmızı pul biber	1/2 yemek kaşığı
Tatlı kırmızı toz biber	1 çay kaşığı

TARİF

Buğdayları iyice yıkayarak süzün, daha sonra altta etler olacak şekilde pişirme haznesine etleri, buğdayları, 1 yemek kaşığı tereyağını, tuzu ve suyu ekleyerek kapağı kapatın. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Basınçlı Pişirme moduna alıp süreyi 75 dakikaya ayarlayın ve başlat butonuna basın. Sürenin bitiminde buharı boşaltıp kapağını açın. Tahta bir kaşık veya plastik bir patates ezme aleti yardımıyla pişirme haznesi içerisindeki buğday ve etleri dairesel hareketler ile hem ezin hem karıştırın. Bu işleme, karışımın içerisinde sanki kaşar peyniri eritmişsiniz gibi sünen bir görüntü oluşana kadar devam edin. Keşkek kıvamını aldıktan sonra bir tavada kalan tereyağını eritip kızdırın. Kuru baharatları ekleyerek iyice karıştırın. Böylece keşkeğin sosunu da hazırlayın. Çukur bir tabakta istenilen miktarda keşkeğin üzerine hazırladığınız sostan gezdirip servis edin.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 25 dakika

Pişirme süresi: 75 dakika

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik



25 DK



75 DK



4-6 KİŞİLİK

Arzum

ARZUM CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞİRİCİ



HAVUÇLU TARÇINLI KEK



15 DK



1 SAAT



4-6 KİŞİLİK

HAVUÇLU TARÇINLI KEK

MALZEMELER

Un	2,5 bardak	Limon suyu	2 çay kaşığı
Yumurta	3 adet	Süt	1 bardak
Şeker	1,5 bardak	Tereyağı	0,5 bardak (erimiş)
Havuç	3 adet		
Ceviz	1 bardak		
Toz tarçın	2 çay kaşığı		
Vanilin	1 paket		
Kabartma tozu	1 paket		

TARİF

Önce kuru malzemeler olmak kaydıyla listede bulunan tüm malzemeleri bir çırpma kabında tek tek ekleyerek çırpın. Pişirme haznesinin alt ve yan yüzeylerini ince bir tabaka olacak şekilde yağlayın ve hazırladığınız karışımı hazneye dökün. Haznenin tabanını birkaç kez yavaşça tezgaha vurarak içerideki hava kabarcıklarını çıkarın. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Kek fonksiyonuna alıp kapağını kapatarak başlata basın. Sürenin sonunda pişirme haznesinin ağzından daha geniş bir tabak yardımı ile hazneyi ters çevirerek kekinizi çıkartın.

Afiyet olsun!

Hazırlık süresi: 15 dakika

Pişirme süresi: 1 saat

Porsiyon miktarı: 4-6 kişilik

Arzum

CHEFİM ÇOK AMAÇLI BASINÇLI
PIŞIRICI TARİF KİTABI





arzum