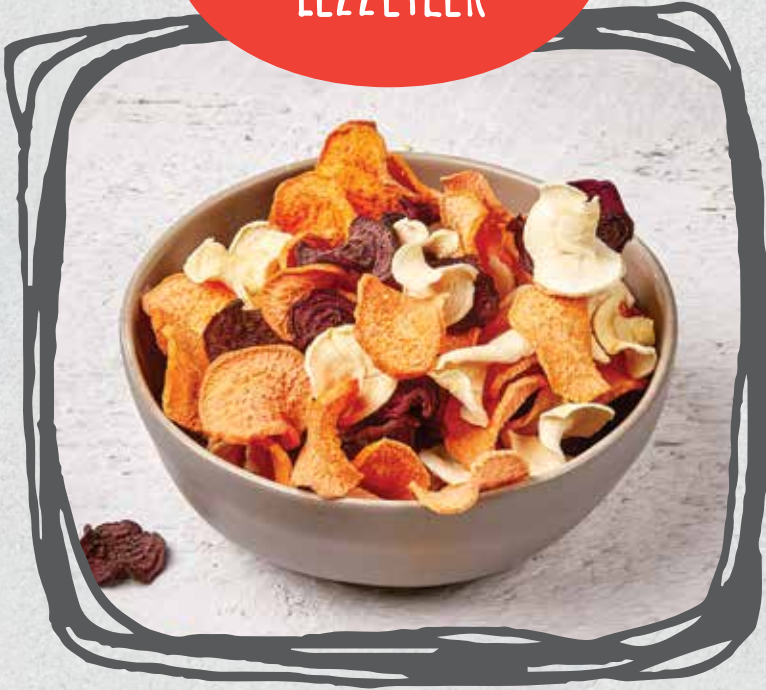




# YEMEK TARIFI KİTABI

KURUTULMUŞ  
LEZZETLER





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

# İçindekiler

ŞEKERLEME HALİNE GETİRİLMİŞ DOMUZ PASTIRMASI	5
YEŞİL LAHANA CİPSİ	6
KURUTULMUŞ OTLAR	7
SEBZE CİPSİ	9
İTALYAN KRUTONU	11
KURUTULMUŞ SIĞIR ETİ	13
KURUTULMUŞ DOMATES	15
KITIR YEŞİL FASULYE	16
SULU KİVİ DİLİMLERİ	17
KURUTULMUŞ MANGO DİLİMLERİ	17
BADEM MÜSLİSİ	19
KURUTULMUŞ PORTAKAL DİLİMLERİ	21
ÇİLEK RULOLARI	23

## AÇIKLAMA:

**1 bardak yaklaşık 240 ml'lik bir kapasiteye karşılık gelir!**

**1 ÇK= 1 çay kaşığı, 1 YK= 1 yemek kaşığı.**

**NOT:** Kurutma süreleri, gıda türüne göre değişebilir; örneğin, meyvenin büyüklüğü ve olgunluk derecesi, gerekli kurutma süresini etkiler. Tüm tariflerde kurutma sürecini tamamlamak daha fazla zaman alabilir veya daha net bir sonuç için fazladan süre ekleyebilirsiniz.

**İPUÇLARI:** Pişirme süresinin yarısından sonra eşit bir sonuç elde etmek için ızgarayı döndürün. Temizleme işlemini kolaylaştırmak için damlama tepsisini her zaman cihaza yerleştirin.

# ŞEKERLEME HALİNE GETİRİLMİŞ

## DOMUZ PASTIRMASI



# ŞEKERLEME HALİNE GETİRİLMİŞ DOMUZ PASTIRMASI

4 kişilik



<b>Malzemeler:</b>	½ kg	kalın domuz pastırması Şeritleri
	¼ bardak	esmer Şeker
	¼ K	kırmızı acı biber
	2 YK	akaaa Őurubu

## Hazırlanış:

1. Gereken Şekilde keserek pastırma Őeritlerini ızgaraya yerleştirin.
2. Pastırmaya kahverengi Őeker ve acı biber serpin ve sŪrterek ete yedin.
3. Ūstlerine akaaa Őurubu sŪrŪn.
4. HazırlanıŐını baŐlatmak için karides dŪğmesine basın.
5. DŪngŪ tamamlandıėında pastırmaları çevirin.
6. HazırlanıŐını yeniden baŐlatmak için karides dŪğmesine basın.
7. Pişirme işlemi tamamlandığında Şekerleme haline getirilmiş pastırmaları servis edin.

# YEŞİL LAHANA CİPSİ

4 kişilik



<b>Malzemeler:</b>	2 top	yeşil lahana
	2 YK	zeytinyağı
	1 ÇK	tuz
	½ ÇK	öğütülmüş karabiber
	½ ÇK	toz sarımsak

## Hazırlanış:

1. Sapları lahanadan ayırın ve büyük parçalar halinde kesin.
2. Zeytinyağı, tuz, karabiber ve sarımsağı karıştırın ve yeşil lahanayı salamuraya yatırın.
3. Marine edilmiş lahanaları ızgaralara yerleştirin.
4. Hazırlanışını başlatmak için kurutma düğmesine basın. 55°C'de 15-20 dakika boyunca lahana ciplerini kurutun.

# KURUTULMUŞ

## OTLAR

yaklaşık 1/3 bardak çıkar



**Malzemeler:** 2 poőet (her biri 20 gr) taze ot (maydanoz, biberiye, kekik, tarhun, kekik ve adaçayı oldukça uygundur)

**Hazırlanış:**

1. Taze otları ızgaraya yayın.
2. Kurutma işlemini başlatmak için kurutma tuőuna basın.

Tavsiye edilen kuruma sureleri:  
Maydanoz: 50°C'de 1 ½ saat  
Bbiberiye: 50°C'de 2 saat  
Kekik: 50°C'de 3 saat  
Tarhun: 50°C'de 3 saat  
Keklik otu: 50°C'de 2 saat  
Adaçayı: 50°C'de 3 saat

# SEBZE

CİPSİ





# SEBZE CİPSİ

2 porsiyon



<b>Malzemeler:</b>	3	büyük yabani havuç, soyulmuş ve kalın şekilde doğranmış
	3	orta boy kırmızı pancar, soyulmuş ve kalın şekilde doğranmış
	2	orta boy tatlı patates, soyulmuş ve kalın şekilde doğranmış

- Hazırlanış:**
1. Doğranmış sebzeleri ızgaraya yerleştirin. Üst üste yığmayın.
  2. Kurutma düğmesine basın. Sıcaklığı 45°C'ye çıkarın. Kurutma işlemini başlatmak için zamanlayıcıyı 10 saate ayarlayın.
  3. Daha çıtır cipsler için pişirme süresini yükseltin.



# İTALYAN

---

## KRUTONU



# İTALYAN KRUTONU

10 porsiyon



<b>Malzemeler:</b>	1	adet sert kabuklu İtalyan ekmeği, 1 cm'lik küpler halinde kesilmiş
	1/3 bardak	sızma zeytinyağı
	1 ÇK	tuz
	½ ÇK	karabiber
	1 YK	kurutulmuş keklik otu

- Hazırlanış:**
1. Tüm malzemeleri bir kasede karıştırn.
  2. Marine edilmiş ekmeğ küplerini ızgaraya yayın.
  3. Sıcaklığı 175°C'ye getirin. Zamanlayıcıyı 8 dakikaya ayarlayın. Pişirme işlemini başlatmak için açma / kapama / durdurma düğmesine dokununuz.

**KURUTULMUŞ**

**SIĞIR ETİ**



# KURUTULMUŞ SIĞIR ETİ

4 kişilik



<b>Malzemeler:</b>	1 kg	dana bonfile, yuvarlak, ince kesilmiş
	4 YK	tatlı soya sosu
	5 YK	domates ketçabı
	½ ÇK	öğütülmüş karabiber
	½ ÇK	tuz
	½ ÇK	sarımsak tozu
	Bir sıkım sriracha sosu (acı sos)	

- Hazırlanış:**
1. Tüm malzemeleri karıştırın.
  2. Tercihen gece boyunca salamurada 1 saat bekletin.
  3. Eti salamuradan çıkarın ve bir bezle dokunarak kurulayın. Ardından eti ızgaraya yerleştirin.
  4. Kurutma programını 70°C'de ve 6 saat hazırlanış süresiyle başlatın.

**KURUTULMUŞ**

**DOMATES**



# KURUTULMUŞ

## DOMATES

6 porsiyon



**Malzemeler:** 1,5 kg üüm domates, yarıya bölünmüş

- Hazırlanış:**
1. Yarım domatesleri zarlı yüzleri aőađı bakacak Şekilde ızgaraya yerleştirin.
  2. Kurutma düğmesine basın ve sıcaklığı 65°C'ye yükseltin.
  3. Kurutma işlemini başlatmak için zamanlayıcıyı 10 saate ayarlayın.

# KITIR

## YEŞİL FASULYE

4 kişilik



<b>Malzemeler:</b>	½ kg	yeşil fasulye, kesilmiş ve yarıya bölünmüş
	¼ bardak	zeytinyağı
	1 ÇK	tuz
	1 ÇK	biber

- Hazırlanış:**
1. Tüm malzemeleri büyük bir kasede karıştırın.
  2. Ardından yeşil fasulyeleri ızgaraya koyun.
  3. Kurutma düğmesine basın ve 50°C sıcaklık ile 6 saatlik bir süre girin.



# SULU KİVİ DİLİMLERİ

4 porsiyon

**Malzemeler:** 6 kivi, soyulmuş ve 5 mm kalınlığındaki dilimlere bölünmüş

**Hazırlanış:**

1. Kivi dilimlerini ızgaraya yayın. Dilimlerin üst üste gelmemesine dikkat edin.
2. Kurutma düğmesine basın. Sıcaklığı 50°C'ye yükseltin. Kurutma döngüsünü başlatmak için zamanlayıcıyı 6 saate ayarlayın.



# KURUTULMUŞ MANGO DİLİMLERİ

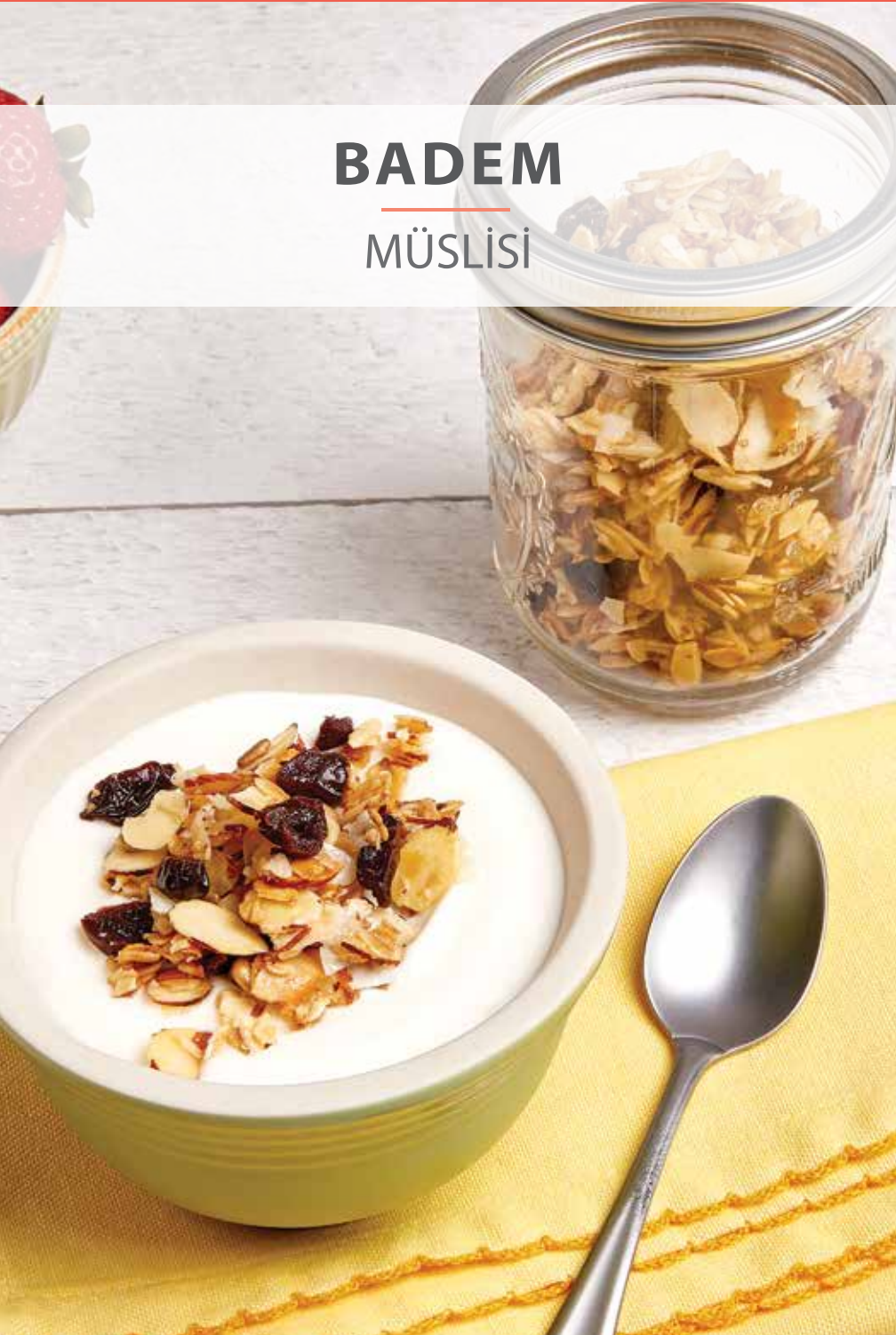
4 porsiyon

**Malzemeler:** 3 taze mango, soyulmuş ve dilimlenmiş

**Hazırlanış:**

1. Mango (veya papaya) dilimlerini ızgaraya yayın. Bunu yaparken dilimlerin üst üste yığılmasına dikkat edin.
2. Kurutma düğmesine basın. Sıcaklığı 50°C'ye yükseltin. Kurutma işlemini başlatmak için zamanlayıcıyı 10 saate ayarlayın.

# BADEM MÜSLİSİ



# BADEM MÜSLİSİ

4 kişilik



<b>Malzemeler:</b>	1 2/3 bardak	rendelenmiş badem
	1 bardak	yulaf ezmesi
	3/4 bardak	rendelenmiş hindistan cevizi
	1/4 bardak	ay çekirdeği, soyulmuş
	1 ÇK	tuz
	1 ÇK	üzüm çekirdeği yağı
	1/3 bardak	bal
	1 bardak	kurutulmuş kiraz, kıyılmış

- Hazırlanış:**
1. Badem, yulaf gevreği, hindistancevizi ve ay çekirdeğini tuzla karıştırın.
  2. Üzüm çekirdeği yağı ve bal ekleyin.
  3. Tüm malzemeleri karıştırmak için harmanlayın.
  4. Üstüne fırın kağıdı konmuş ızgarayı yerleştirin. Müsliyi fırın kağıdına eşit şekilde dağıtın.
  5. Hazırlanışını başlatmak için sıcaklığı 105°C ve zamanlayıcıya 40 dakika olarak ayarlayın, açma / kapama düğmesine bir kez basın.
  6. Daha sonra kirazları ekleyin ve karıştırın.
  7. Soğumaya bırakın ve servis edin.

# KURUTULMUŞ

---

## PORTAKAL DİLİMLERİ



# KURUTULMUŞ PORTAKAL DİLİMLERİ

10 kişilik



**Malzemeler:** 4 orta boy portakal, dilimlenmiş

**Hazırlanış:**

1. Portakal dilimlerini birden fazla ızgara katına tek katma halinde yerleştirin.
2. Hazırlanışını başlatmak için kurutma programını 50°C'de ve 10 saat çalışacak şekilde başlatın.

# ÇİLEK

---

## RULOLARI



# ÇİLEK RULOLARI

20 porsiyon



## Malzemeler:

1 kg  
4 YK

Bitkisel yağ, püskürtmek için  
çilek, kesilmiş ve sapları çıkarılmış  
şeker,  
bir limonun suyu

## Hazırlanış:

1. Birden fazla ızgaraya pişirme kağıdı örtün ve pişirme kağıdına bitkisel yağ püskürtün.
2. Homojen bir kütle elde edene kadar malzemeleri bir karıştırıcıda püre haline getirin.
3. Püreyi pişirme kağıdı yerleştirilmiş ızgara üzerinde eşit şekilde yayın ve pürenin üstünü düzeltin.
4. Izgaraları Power AirFryer Multi-Function'a yerleştirin. Önce Başlat / Durdur düğmesine, ardından kurutma düğmesine basın ve sıcaklığı 75°C'ye ve zamanlayıcıyı 10 saate ayarlayın.
5. Kurutma işlemi tamamlandığında ızgaraları cihazdan dikkatlice çıkarın.
6. Pişirme kağıdını makas yardımıyla 5 cm genişliğinde şeritler halinde kesin, şeritleri rulo haline getirin ve ip ile bağlayın.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör  
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

**CH:** MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**EU:** MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

**TR:** Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |  
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

**office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv**

**DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06** – kostenlose Servicehotline

**HU:** +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

**RO:** +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

