

# KENWOOD

AIRFRYER İLE YAPABİLECEĞİNİZ  
NEFİS TARİFLER VE FİKİRLER



*Her gün*  
**SAĞLIKLI**  
**PIŞİRME**



AIRFRYER, 7 adet ÖN-AYARLI PROGRAM içerir.  
Bu programların haricinde, istediğiniz süreyi ve sıcaklığı manuel olarak da seçebilirsiniz.



## Kategori

### ATIŞTIRMA

1 - Patates Kızartması	4
2 - Etlı Fatayer	6
3 - Etlı Sembousek	8
4 - Falafel Pıde	10
5 - Çıtır Kızarmış Tavuklu Çin Böreği	12
6 - Tavuk Nugget	14
7 - Patates Cipsi	16

### BAŐLANGIÇ

8 - Baharatlı Patates (Batata Harra)	18
9 - Tavuk Tikka	20
10 - Sao Paulo Usulü Karides	22
11 - Menakiř (Kekikli Bazlama)	24

### ANA YEMEK

12 - Kabsa Pilavı	26
13 - Daoud Basha (Lübnan Köftesi)	28
14 - Kırmızı Biberli Fileto Mignon	30
15 - Sarımsak Soslu Kuzu Pirzola	32
16 - Pestolu ve Kavrulmuş Domatesli Somon	34
17 - Limon ve Kekikli Izgara Tavuk	36
18 - Pizza	38

### TATLI

19 - Umm Ali Tatlısı	40
20 - Limonlu Cupcake	42
21 - Çikolatalı Kurabiye	44
22 - Yumuşak Dolgulu Bitter Çikolatalı Kek	46

# 1. Patates Kızartması

## 5-7 Kişilik Servis

### İçindekiler

- 1,7 kg (3,8 lbs.) patates> şeritler halinde kesilmiş
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tatlandırmak için tuz

**Hazırlama süresi:** 5 dakika

**Pişirme süresi:** 25 dakika

### Hazırlık

- Patatesleri soyun ve ince şeritler halinde kesin.
- Yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.
- Patatesleri bir kase içine yerleştirin. Teyel fırçası kullanarak zeytinyağı sürün veya patateslerin üzerine zeytinyağı dökün. İyice karıştırın.
- **Airfryer'ı** 4-6 dakika önceden 200°C'ye ısıtın.
- Patatesleri cihaza yerleştirin ve **"TAZE KIZARTMALAR"** programını seçin.
- Kızartma sepetini her 10 dakikada bir sallayın.
- Servis etmeden önce tadına bakmak için tuz ekleyin.



## 2. Etli Fetayer

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 125 g kıyma
- 1 arpacık soğanı ince doğranmış
- 1/4 oranında küp şeklinde kesilmiş kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 200 g tuzlu tart hamuru veya pizza hamuru

**Hazırlama süresi:** 20 dakika

**Pişirme süresi:** 10 dakika

#### Hazırlık

- Airfryer'ı önceden 200°C'ye ısıtın.
- Eti, arpacık soğanı ve biberi bir tavaya koyun ve biber yumuşayana kadar kısık ateşte 2-3 dakika kızartın.
- Ateşi kapatın ve maydanozu ekleyin.
- Soğumasını bekleyin.
- Bir bardak kullanarak hamurdan 5 cm çapında 20 adet daire kesin.
- Her dairenin içine bir çorba kaşığı kadar karışımdan dökün.
- Baş ve işaret parmağınızla hamuru kapatarak ravioli oluşturun.
- 10 adet Fetayer'ı sepete yerleştirin ve sepeti Airfryer'ın içine yerleştirin.
- Zamanlayıcıyı 10 dakikaya, sıcaklığı 200 dereceye ayarlayın ve Fetayer'ı altın sarısı renk alana kadar pişirin.
- Kalan yağları da aynı şekilde pişirin ve sıcak olarak servis edin.



## 3. Etli Sembousek

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 1/2 kg kıyma
- 1 soğan, doğranmış
- 1/2 yemek kaşığı öğütülmüş tüm baharat
- 1 paket hazır sembousek hamur şeritleri
- 1 çırpılmış yumurta
- Yağ
- Tuz ve karabiber

**Hazırlama süresi:** 12 dakika

**Pişirme süresi:** 40 dakika

#### Hazırlık

- Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın
- Soğanları sepetin altına yerleştirin; yağı ekleyin ve 200 derecede 5 dakika pişirin.
- Kıymayı ekleyin ve 15 dakika daha (Bu süre zarfında, oluşabilecek büyük et parçalarını ayırmak için tahta bir kaşık kullanın) 200 derecede pişirin.
- Eti ayıklayın ve soğuması için bir kenara koyun.
- Sembousek hamur şeritleri paketini, kısa ucu size bakacak şekilde düz bir zeminde açın.
- Çırpılmış yumurta ile şeritleri fırçalayın.
- Her bir hamur şeridinin kısa ucuna, kenarlardan uzak olacak şekilde bir yemek kaşığı iç harçtan ekleyin.
- Bir köşeyi karışımın üzerine katlayın ve dolguyu sıkıca sarın.
- Şeridin sonuna ulaşana kadar ileri geri üçgen şeklinde katlamaya devam edin.
- Kasenin içine bir kaşık yağ koyun, Sambouseki düzenleyin.
- Sıcaklığı 200 dereceye ayarlayın ve 20 dakika pişirin; sürenin yarısından sonra altın rengini alana kadar çevirin.
- Sembouseki bir tabağa alın ve servis edin.





## 4. Falafel Pide

### 4 Porsiyon

#### İçindekiler

- 100 g beyaz peynir, küp şeklinde
- 1 domates, dilimlenmiş
- 4 pide
- 400 g pişmiş nohut
- 4 yemek kaşığı nohut unu
- 1 beyaz soğan, ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı maydanoz, doğranmış
- 2 yemek kaşığı kişniş, doğranmış
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 adet sarımsak
- Tuz ve biber
- 1 çay kaşığı sodalı karbonat
- 1 küçük kap Yunan yoğurdu
- 1 damla zeytinyağı
- 20 nane yaprağı
- 200 g salata yaprağı (roka vb.)

**Hazırlama süresi:** 30 dakika

**Pişirme süresi:** 12 dakika

#### Hazırlık

- Nohut, soğan, sarımsak, maydanoz, kişniş, kimyon, karbonat ve unu karıştırarak iri bir hamur elde edin.
- Bir kaşık kullanarak 20 falafel oluşturun ve ardından hafifçe düzleştirin.
- Falafelleri sepete yerleştirin ve 170°C'de 10 dakika pişirin.
- Falafeller sepetin içinde üst üste gelebilir.
- Onlar pişerken sandviç garnitürünü hazırlayın: Salata yapraklarını ve naneyi karıştırın ve yoğurdu beyaz peynir ve zeytinyağı ile karıştırarak hazırlayın.
- Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
- Falafeller piştiğinde sepetten çıkarın.
- Her bir pide ekmeğini yanlamasına bölün ve sepete dik olarak yerleştirin.
- 170°C'de 2 dakika pişirin.
- Isınmış pideleri salata, domates, beyaz yoğurt ve falafel ile doldurun.



## 5. Kızarmış Çıtır Tavuklu Çin Böreği

### 6 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 2 parça tavuk göğsü filetosu
- 3 yemek kaşığı tatlı biber sosu
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 20 adet sigara böreği yufkası
- 2 yemek kaşığı kızartma yağı
- 1 adet kırmızı pul biber
- 10 gram zencefil kökü
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı oryantal baharat karışımı
- 5 adet taze soğan
- 20 gram fasulye filizi
- 1 adet küçük havuç

**Hazırlama süresi:** 25 dakika

**Pişirme süresi:** 11 dakika

#### Hazırlık

- Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın
- Taze soğanları, havuçları ve kırmızı dolmalık biberi yıkayın ve ince ince dilimleyin.
- Sarımsak dişlerini soyun ve acı biber ve zencefil kökü ile birlikte dilimleyin.
- Tavuk göğüslerini çok küçük parçalar halinde kesin.
- Tavukları çıtır olana kadar pişirin.
- 5 dakika sonra dilimlenmiş sebzeleri, doğranmış baharatları ve soya sosunu ekleyin ve tavukla birlikte kısa bir süre pişirin.
- Ardından fasulye filizlerini ekleyin.
- Çin böreğini **Airfryer'da** pişirin Çin böreği sargılarını bir kesme tahtası üzerine yerleştirin.
- İç malzemeyi kaşıkla koyun ve börekleri katlayın, bir kaşık yağ ekleyin ve sıcaklığı 200 dereceye ve süreyi 10 dakikaya ayarlayın
- Çin Böreğini tatlı biber sosu ile servis edin.



## 6. Tavuk Nugget

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 2 dilim beyaz ekme , parçalar halinde
- 1 yemek kaşığı (baharatlı) toz kırmızı biber
- 250 g tavuk pırzola, parçalar halinde
- 1 yumurta sarısı + 2 yumurta akı
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 2 yemek kaşığı kırmızı pesto
- Taze çekilmiş karabiber
- Tuz

**Hazırlama süresi:** 20 dakika

**Pişirme süresi:** 20 dakika

#### Hazırlık

- Ekmeęi toz kırmızı biberle birlikte mutfak robotunda ufalanan bir karışım elde edene kadar  ętn ve zeytinyağı ile karıştırın.
- Bu karışımı bir kaseye aktarın.
- Ardından tavuk filetoyu mutfak robotunda pre haline getirin ve yumurta sarısı, sarımsak, pesto ve maydanoz ile karıştırın.
- Bir  ay kaşığı tuz ve karabiber ekleyin.
- Airfryer'ı önceden 200°C'ye ısıtın.
- Yumurta aklarını bir kasede çırpın.
- Tavuk karışımını 10 top haline getirin ve oval nuggetlar şeklinde bastırın.
- Nuggetları önce yumurta akına sonra galeta ununa bulayın.
- Nuggetların her tarafı galeta unu ile kaplanmalıdır.
- Beř nuggetı sepete koyun ve Airfryer'ın içine yerleştirin.
- Zamanlayıcıyı 10 dakikaya ve sıcaklığı 200 dereceye ayarlayın.
- Nugget'ları altın sarısı renkte kızartın.
- Sonra kalan k uk parçaları da kızartın.
- Patates kızartması ve taze bir salata ile keyfinizi katlayın.



## 7. Patates Cipsi

### 5-7 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 1,7 kg patates, ince dilimler halinde kesilmiş
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tatlandırmak için yem

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 25 dakika

#### Hazırlık

- Patatesleri soyun ve ince dilimler halinde kesin.
- Yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.
- Patatesleri bir kaseye koyun ve bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürün veya patateslerin üzerine zeytinyağı döküp iyice karıştırın.
- **Airfryer'ı** 4-6 dakika önceden 200 °C'ye ısıtın.
- Patatesleri cihaza yerleştirin ve **TAZE KIZARTMALAR** programını seçin.
- Kızartma sepetini her 10 dakikada bir sallayın.
- Servis etmeden önce tadına bakmak için tuz ekleyin.





## 8. Baharatlı Patates (Batata Harra)

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 500 gr haşlanmış patates, küp şeklinde kesilmiş
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tatlandırmak için tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6-8 diş sarımsak, ezilmiş
- 3-4 yeşil biber doğranmış
- 1/4 fincan kişniş yaprağı, doğranmış
- Birkaç damla limon suyu

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 25 dakika

#### Hazırlık

- **Airfryer'ı** önceden 200 dereceye ısıtın.
- Patateslerin üzerine yaklaşık 1 yemek kaşığı yağ sürün ve tuz serpin.
- Patatesleri Airfryer sepetine yerleştirin, zamanlayıcıyı 25 dakikaya ve sıcaklığı 180 dereceye ayarlayın.
- Patatesleri altın rengini alana kadar kızartın.
- Bu sırada bir tavada yağı ısıtın ve ezilmiş sarımsak ve yeşil biberi ekleyin.
- 3 dakika boyunca altın rengini almalarını bekleyin.
- Kavrulan patateslere sarımsak ve yeşil biberi ekleyin.
- Pişirmenin sonunda kişniş yapraklarını ve limon suyunu ekleyip servis edin.



## 9. Tavuk Tikka

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 1/2 kg kemiksiz derisiz tavuk göğsü
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı öğütülmüş masala baharatı
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1 yemek kaşığı kırmızı biber yağı
- Yem ve biber

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 20 dakika

#### Hazırlık

- Tavuk göğüslerini yıkayın ve kurulayın, ardından eşit şekilde küp küp doğrayın.
- Yoğurt, masala, zerdeçal ve kırmızı biberi bir kaptaki karıştırın, tuz ve karabiber ekleyin.
- Tavuğu yoğurt karışımına ekleyin, üzerini kapatın ve 4 saat veya gece boyunca buzdolabında bekletin.
- **Airfryer'ı** önceden 200 dereceye ısıtın.
- Tavuk parçalarını sepete yerleştirin ve üzerine yağ serpin.
- Sıcaklığı 200 dereceye ayarlayın ve 20 dakika bekleyin.
- Tavuk tikkayı yoğurt salatası ile sıcak servis edin.



## 10. Sao Paulo Usulü Karides

### 5-7 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 600 gr. taze ve yıkanmış orta boy karides
- 1 limon suyu
- 3 yemek kaşığı buğday unu
- 2 diş sarımsak
- Tatlandırmak için tuz

*İpucu: Karidesleri servis etmeden önce kıyılmış maydanozla süsleyin. Taze karides yerine derin dondurulmuş karides de kullanabilirsiniz. Hazırlık süresini kısaltmak için kızartmadan önce karidesleri çözdürün.*

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 20 dakika

#### Hazırlık

- Karideslerin kafalarını çıkarın ve kabuklarını soyun.
- Karidesleri tuz, limon suyu ve sarımsak ile baharatlayın.
- Karidesleri bir süzgeçte damlatarak kurutun.
- İki kat kağıt serin ve üzerine karidesleri yayın.
- Unu eleyin ve karidesleri una bulayın.
- Karidesler birbirine yapışmaması için nemli olmamalıdır.
- **Airfryer'ı** 4-6 dakika önceden 200 °C'ye ısıtın.
- Karidesleri kızartma sepetine yerleştirin, **KABUKLU BALIK** programını seçin ve kızarana kadar bekleyin.
- Malzemeleri eşit şekilde pişirmek için kızartma sepetini zaman zaman sallayın.



# 11. Marakeş

## 4 Kişilik Servis

### İçindekiler

- 1 yemek kaşığı maya
- 1/4 su bardağı ılık su
- 1/2 çay kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 3/4 su bardağı süt
- 1/4 fincan sıvı yağ
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı süt

### Dolgu Yemek Önerileri:

- Ispanaklı dolgu (zeytinyağı, doğranmış ıspanak, nar ekşisi, limon suyu) ıspanağı zeytinyağında pişirin, tuz, nar ekşisi ve limon suyu ile tatlandırın.
- Kıymalı iç harç (baharat karışımı ile tatlandırılmış soğanlı pişmiş kıyma).
- Peynirli dolgu (Labne ve zahter) Hamur halkalarının üzerine biraz labne sürün, üzerine zahter baharatı serpin.
- Et ezmesi ince kıyılmış et, doğranmış soğan ve yeşil biber, domates ve baharatlarla karıştırılır. Hamur halkalarının üzerine biraz yayılır ve pişirilir.

**Hazırlama süresi:** 30 dakika

**Pişirme süresi:** 20 dakika

### Hazırlık

- **Airfryer'ı** 200 dereceye kadar önceden ısıtın.
- Maya ve şekeri ılık suda eritin, köpürene kadar 5 dakika bekletin.
- Un ve tuzu hamur karıştırıcıda karıştırın, maya, süt ve yağı ekleyin.
- Hamuru yumuşak ve elastik olana kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.
- Hamuru top haline getirin, yağlanmış bir kaba koyun, üzerini kapatın ve yaklaşık bir saat veya iki katına çıkana kadar kabarmaya bırakın.
- Hamura yumruğunuzla bastırın ve unlanmış bir yüzey üzerinde çevirin.
- Yaklaşık 1 cm kalınlığında bir daire haline getirin, yuvarlak bir kurabiye kalıbı ile küçük daireler halinde kesin.
- Yumurtayı sütle çırpın, hamurun kenarlarına yumurta yıkama karışımı sürün.
- (Peynir, et veya ıspanak) ile doldurun, yarım daire veya hilal yapmak için dolguyu kapatın.
- Hamur yüzeyini yumurta ile fırçalayın, susam serpin.
- Menüleri kızartma sepetine yerleştirin, sıcaklığı 180 dereceye ve süreyi 20 dakikaya ayarlayın.





## 12. Kabsa

### 4 Porsiyon

#### İçindekiler

- 3 su bardağı basmati pirinç
- 8 adet kuzu incik dilimi
- 2 yemek kaşığı öğütülmüş kepe baharatı\*
- 1 büyük soğan, jülyen doğranmış
- 4 adet dilimlenmiş domates
- 1 su bardağı su
- Yağ
- Tuz ve biber

#### Bütün Kabsa baharatları

- 1 defne yaprağı
- 5 bütün karanfil
- 5 kakule
- 2 çubuk tarçın
- 2 kurutulmuş misket limonu
- 1 yeşil acı biber (isteğe bağlı)

#### Garnitür için

- Kızarmış soğan (isteğe bağlı)

**Hazırlama süresi:** 20 dakika

**Pişirme süresi:** 53 dakika

#### Hazırlık

- Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın.
- Pirinci yıkayın ve yeterli suda yarım saat bekletin.
- Kuzu parçalarını 1 yemek kaşığı çekilmiş kabse baharat karışımı ile ovun.
- Baharatların tamamını, soğanın yarısını ve yağı tencereye koyun, sıcaklığı 200 dereceye ayarlayın ve 5 dakika pişirin.
- Marine edilmiş eti ekleyin ve 10 dakika pişirin, çevirin ve 10 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Kalan soğan, domates ve su ile etin üzerini kapatın, 20 dakika veya yumuşayana kadar pişirin.
- Bir tencerede bol miktarda tuzlu su kaynatın.
- Basmati pirincini süzün ve tencereye ekleyin, yumuşayana kadar yaklaşık 8 dakika haşlayın, süzün.
- Pirinci ve kalan öğütülmüş baharatları et karışımına ekleyin, baharatı ayarlayın, karıştırın.
- Kabseyi kızarmış soğan ile süsleyin.
- Öğütülmüş kabse baharatları (kimyon, kişniş, kakule, zencefil, karanfil, karabiber)



# 13. Daoud Basha

## 4 Kişilik Servis

### İçindekiler

- Kiyılmış yağsız sığır eti - 500 g
- Doğranmış soğan 3
- Sarımsak 2 diş
- Kişniş - 1/4 fincan
- Maydanoz - 1/4 fincan
- Tuz - 1 çay kaşığı
- 7 baharat - 1 çay kaşığı
- Karabiber - 1/2 çay kaşığı
- Öğütülmüş kakule - 1 çay kaşığı
- Yağ - 2 yemek kaşığı
- Orta büyüklükte küpler halinde kesilmiş patates 2 patates
- 1 Orta büyüklükte kesilmiş yeşil dolmalık biber
- 1 Orta büyüklükte kesilmiş kırmızı dolmalık biber
- 1 Ezilmiş domates - 750 g
- Domates salçası - 2 çay kaşığı
- Su - 1 su bardağı
- Karışık baharatlar - 1 çay kaşığı
- 2 Yemek kaşığı süsleme için kavrulmuş çam fıstığı

**Hazırlama süresi:** 20 dakika

**Pişirme süresi:** 40 dakika

### Hazırlık

- Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın
- 1 soğanı sarımsakla birlikte doğrayın, ardından maydanozu kişnişle birlikte doğrayın.
- Sebzeleri kıyma ile karıştırın ve 7 baharat, tuz, kakule ve karabiber ile baharatlandırın.
- İyice birleşene kadar ellerinizle yoğurun ve orta büyüklükte toplar haline getirin.
- 180 derece sıcaklığı 10 dakikaya ayarlayın ve sepete 1 yemek kaşığı yağ koyun ve köfteleri pişmeden sadece dışları kahverengileşene kadar kızartın.
- Köfteleri bir fırın kabına aktarın ve bir kenarda bekletin.
- Kalan soğanları ince ince doğrayın.
- Sıcaklığı 180 dereceye ve süreyi 10 dakikaya ayarlayın, yağı, soğanları ve karışık baharatı sepete koyun.
- Soğanlar yumuşayana kadar karıştırın.
- 5 dakika sonra dolmalık biberleri ekleyin ve 1 dakika karıştırın, ardından patatesleri ekleyin.
- Sebzeleri sepetteki köftelerin üzerine koyun.
- Doğranmış domatesleri ve suda seyreltilmiş domates salçasını ekleyin.
- Damak tadınıza göre tuz ekleyin.
- Sıcaklığı 180 dereceye ayarlayın ve köfteler ve patatesler pişene ve sos koyulaşana kadar 20 dakika bekleyin.
- Kızarmış çam fıstığı ile süsleyin.



## 14. Biberli Fileto Mignon

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 300 g ince şeritler halinde fileto mignon
- 1 Yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 kırmızı biber (2 yemek kaşığı)
- 1 soğan, iri doğranmış
- 1 Yemek kaşığı Worcestershire sosu
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

İpucu: Worcestershire sosu yerine soya sosu kullanılabilir ve 1/2 fincan doğranmış mantar (150gr) ekleyebilirsiniz.

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 20 dakika

#### Hazırlık

- Filet mignon, kırmızı biber ve soğanı bir fırın tepsisine yerleştirin; zeytinyağı ve Worcestershire sosu karışımını fırçayla sürün.
- Karabiber ile tatlandırın.
- **Airfryer'ı** 4-6 dakika boyunca 200 °C'ye ısıtın.
- Karışımı kızartma sepetine yerleştirin ve ET programını seçin.
- Malzemeleri eşit şekilde pişirmek için kızartma sepetini her 10 dakikada bir sallayın.
- Pişen malzemeleri bir fırın tepsisine yerleştirin ve tadına bakmak için tuzlayın.



## 15. Sarımsak Soslu Kuzu Pirzola

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 8 kuzu pirzolası
- Sarımsak Sosu
- 1 ampul sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Bitkisel Yağ
- 1 yemek kaşığı taze kekik, ince kıyılmış
- 1 yemek kaşığı taze kekik, ince kıyılmış
- Deniz tuzu ve taze çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

**Hazırlama süresi:** 15 dakika

**Pişirme süresi:** 17 dakika

#### Hazırlık

- Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın
- Sarımsak soğanını zeytinyağı ile ince bir şekilde kaplayın ve sepete koyun, süreyi 2 dakika ve 180 dereceye ayarlayın.
- Sarımsakları pişene kadar kavurun.
- Bitkisel Yağ: Bu arada otları biraz deniz tuzu, karabiber ve zeytinyağı ile karıştırın.
- Kuzu pirzolarını yarım yemek kaşığı ot yağıyla ince bir şekilde kaplayın ve 5 dakika bekletin.
- Sarımsakları sepetteki dört kuzu pirzolası ile değiştirin.
- Süreyi 5 dakika ve 180 dereceye ayarlayın.
- Kuzu pirzolarını güzelce kahverengileşene kadar kızartın.
- İçleri hala kırmızı veya pembe olabilir.
- Onları bir tabakta sıcak tutun ve kuzu pirzolarını da aynı şekilde kızartın.
- Sarımsak Sosu: Sarımsak dişlerini baş ve işaret parmağınız arasında sıkın, ardından kalan bitki yağı ile karıştırın.
- Pişen kuzu pirzoları sarımsak sosu ile servis edin.





# 16. Pestolu ve Kavrulmuş Domatesli Somon Balığı

## 4 Kişilik Servis

### İçindekiler

- 4 adet karides, orta boy
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 adet somon fileto
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı fesleğenli pesto
- 150 gram çeri domates

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 15 dakika

### Hazırlık

- Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın.
- İki parça somon filetoyu zeytinyağlı sepete koyun, sıcaklığı 180 dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayın.
- 5 dakika sonra ikiye bölünmüş çeri domatesleri ekleyin.
- 5 dakika sonra fesleğenli pesto ve karidesleri ekleyin.
- Pişirme süresi bittiğinde üzerine limon suyu ve ince kıyılmış kekik serpin.



# 17. Limon ve Kekikli Izgara Tavuk

## 4 Kişilik Servis

### İçindekiler

- 1 tavuk
- 2 yemek kaşığı taze doğranmış kekik
- 2 diş ince kıyılmış sarımsak
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 Limon suyu + kabuğu
- Tuz ve karabiber
- Taze kekik çubukları ve çeri domateslerle süsleyin.

**Hazırlama süresi:** 5 dakika

**Pişirme süresi:** 25 dakika

### Hazırlık

- Tavuğu iyice yıkayın ve kurulayın.
- Keskin bir bıçak kullanarak birkaç kez delip uzunlamasına ikiye bölün.
- Derin bir kaptaki kekik, sarımsak, üç yemek kaşığı zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın, kabuklarını soyun, tuz ve karabiber ekleyin.
- Tavuğu bu karışımla harmanlayın.
- Üzerini kapatın ve aromaları emmesi için iki saat veya bir gece buzdolabında bekletin.
- **Airfryer'ı** 200 dereceye ısıtın.
- Yarım tavukları Airfryer sepetine yerleştirin ve üzerine yağ serpin.
- Sıcaklığı 200 dereceye ve süreyi 25 dakikaya ayarlayın.
- 15 dakika sonra tavuğu çevirin ve pişirmeye devam edin.
- Gerekirse 5 dakika pişirme süresi ekleyin.
- Tavuğu bir servis tabağına yerleştirin ve üzerini çeri domatesler ve kekikle süsleyin.



# 18. Pizza

## 4 Kişilik Servis

### İçindekiler

- 5 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 125gr çok amaçlı un
- 3g tuz
- 7g yaş maya
- 100g domates sosu
- 100g mozzarella
- Tat vermesi için kekik

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 35 dakika

### Hazırlık

- Unu bir karıştırma kabına koyun, ortasına bir çukur açın ve diğer tüm malzemeleri (su, tuz ve maya) ekleyin.
- Hamur pürüzsüz ve yumuşak olana kadar ellerinizle yoğurun, top haline getirin ve tabanına un serpilmiş bir kaptaki kabarmaya bırakın.
- Üzerini bir örtü ile örtün ve hava akımlarından uzak, sıcak bir yere koyun.
- Yaklaşık 1 saat kabardıktan sonra pizzayı açın.
- Sepetin altını yağlayın ve pizza hamurunu üstüne açın.
- Domates sosu, bir tutam tuz ve kekik serpin.
- Sıcaklığı 35 dakika ve 180 dereceye ayarlayın.
- 15 dakika pişirdikten sonra küp küp doğranmış mozzarellayı ekleyin.
- 10 dakika sonra pizzayı 180 derece çevirin.
- 10 dakika daha pişirin.



## 19. Umm Ali

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 6 sade kruvasan
- 1/2 su bardağı iri kıyılmış badem
- 1/2 su bardağı iri kıyılmış antep fıstığı
- 1/4 fincan rendelenmiş hindistan cevizi
- 1/4 su bardağı kuru üzüm
- 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı şeker
- 1/2 su bardağı çırpılmış krema
- 2 yemek kaşığı kaymak

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 30 dakika

#### Hazırlık

- Kruvasanları büyük parçalar halinde kesin ve büyük bir kaseye koyun.
- Badem, Antep fıstığı, Hindistan cevizi, kuru üzüm ve tereyağını ekleyin.
- Karıştırmak için fırlatın.
- Bir tencerede orta ateşte sütü kaynatın, şeker eriyene kadar karıştırın ve ocaktan alın.
- **Airfryer'ı** önceden 200 dereceye ısıtın.
- Kruvasan karışımını sepetin içine dağıtın; sütü dökün ve eşit şekilde yayın.
- Sıcaklığı 180 dereceye ve süreyi 25 dakikaya ayarlayın.
- Daha sonra kremşantiyi yumuşak bir kıvama getirin, noktalı kremayı ekleyin ve üzerine yayın.
- Sıcaklığı 180 dereceye ayarlayın ve 5 dakika bekleyin; istediğiniz kızarma derecesine ulaşana kadar pişirin.
- Sıcak veya ılık olarak servis edin.





## 20. Limonlu Cupcake

### 6 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 65 gr. buğday unu
- 100 gr. şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 Yemek kaşığı süt
- 110 ml. yağ
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 6 adet kek kalıbı

*İpucu: İsterseniz başka meyveler veya çikolata kullanabilirsiniz. Bir seferde üç cupcake pişirin (kalıbın büyüklüğüne bağlı olarak)*

**Hazırlama süresi:** 15 dakika

**Piştirme süresi:** 30 dakika

#### Hazırlık

- Un, şeker ve kabartma tozunu bir kaba eleyin.
- Yumurta, süt, limon suyu ve yağı ekleyin.
- Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve kek kalıplarına dökün.
- Limon kabuğu rendesi ile süsleyin.
- **Airfryer'ı** 4-6 dakika önceden 200°C'ye ısıtın.
- Kalıpları cihaza yerleştirin ve PASTA programını seçin.
- Bir kürdan batırarak keklerin pişip pişmediğini kontrol edin. (Kürdan hamursuz çıkarsa kekler pişmiş demektir)
- Cupcake'leri bir çevirici ile çıkarın ve kalıplardan çıkarmadan önce soğumalarını bekleyin.



## 21. Çikolatalı Kurabiye

### 15 Kişilik

#### İçindekiler

- 125 gr. buğday unu
- 100 gr. şeker kamışı
- 100 gr. beyaz şeker
- 60 gr. kakao tozu
- 1 yumurta
- 60 gr. bitter çikolata, parçalara bölünmüş
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- Bir tutam tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı, tuzsuz, oda sıcaklığında
- 1 çay kaşığı vanilya şekeri
- Kızartma sepetinin altını kaplamak için bir parça alüminyum folyo

*İpucu: Farklı bir lezzet için bitter çikolata yerine 1/2 fincan fındık kullanabilirsiniz. Kurabiyeleri kapaklı cam bir kaptta saklayabilir ve servis etmeden önce mikrodalga fırında 15 saniye ısıtabilirsiniz.*

**Hazırlama süresi:** 10 dakika

**Pişirme süresi:** 5-7 dakika

#### Hazırlık

- Tüm malzemeleri (çikolata hariç) bir kaptta elinizle karıştırarak karışımdan toplar oluşturun.
- Eşit bir karışım oluşturmak için gerekirse daha fazla un ekleyin.
- Hamuru düz bir zemine yayın ve üzerine bitter çikolata parçaları serpin.
- Tekrar iyice karıştırın.
- Yaklaşık 3 cm büyüklüğünde kurabiyeler oluşturun.
- Kızartma sepetini alüminyum folyo ile kaplayın.
- Kurabiyeleri alüminyum folyo ile kaplı kızartma sepetine aralıklı olarak yerleştirin. (Kurabiyeler arasında yaklaşık 1,5 cm olacak şekilde)
- 3 ya da 4 kurabiyeyi (alana bağlı olarak) orta ateşte (160°C 180°C) 5 dakika pişirin.
- Tercihinize bağlı olarak, daha gevrek bir sonuç için kurabiyeleri 2 dakika daha pişirebilirsiniz.
- Kurabiyeleri çıkarmak için uygun bir mutfak malzemesi kullanın ve bir tepsi üzerinde soğumaya bırakın.



## 22. Yumuşak Dolgulu Bitter Çikolatalı Kek

### 4 Kişilik Servis

#### İçindekiler

- 120 gr iyi kalitede bitter çikolata
- 80 gr tereyağı
- 80 gr şeker
- 2 yumurta
- 2 tutam tuz
- 20 gr un
- Birkaç damla vanilya esansı
- 4 Muffin kapları
- Damak tadına göre tereyağı
- Damak tadına göre Bitter

**Hazırlama süresi:** 30 dakika

**Pişirme süresi:** 10 dakika

#### Hazırlık

- Bitter çikolatayı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin ve hafifçe soğumaya bırakın.
- Yumurtaları şekerle birlikte bir kaptan çırpın, tuz ekleyin ve ardından eritilmiş çikolatayı tereyağıyla birlikte ekleyin.
- Elenmiş unu karışıma ekleyin. Her şeyi kuvvetlice karıştırın ve vanilya esansını ekleyin.
- Dört muffin kabını yağlayın ve üzerine kakao serpin.
- Karışımı kapların içine dökün.
- **Airfryer'ı** 200°de 6/8 dakika önceden ısıtın.
- Airfryer'in zamanlayıcısını 10 dakikaya ayarlayarak minik kekleri pişirin.
- Pişirme işlemi biter bitmez minik kekleri çıkarın.
- Bir servis tabağına ters çevirin, üzerine pudra şekeri serpin ve servis edin.



# **KENWOOD**

Due to a policy of continuous improvement, the product may differ from the images shown. Kenwood protects its innovations  
For a list of patents and design registrations relating to this product, please visit [www.kenwoodworld.co/ip](http://www.kenwoodworld.co/ip)