

**PHILIPS**

**Aeroqril**

Resept kitabı

Hər gün  
müxtəlif çeşidli  
faydalı yeməklər

# Mündəricat

Philips aeroqrilinin əsas üstün cəhətləri.....1

## Qarnirlər

Kub şəklində doğranmış kartof.....2  
Dilim şəklində doğranmış kartof.....4  
Brokkoli.....6  
İçi doldurulmuş portobello göbələyi.....8  
Qızarmış göbələk.....10  
Ratatuy.....12  
Sobada bibər dolması.....14

## Toyuq yeməkləri

Sobada toyuq.....16  
Ədviyyətli toyuq qanaqdları.....18  
BBQ souslu toyuq budları.....20

## Ət yeməkləri

Kabab.....22  
Quzu qabırğası.....24  
Sobada quzu budu.....26  
Asiya sayacağı küftələr.....28

## Dəniz məhsulları

Krevet kababı.....30

## Un məmulları

Pizza marqarita.....32  
Banan keksi.....34  
Limonlu məffinlər.....36  
Armutlu və xəş-xəşli piroq.....38  
Mərsinli və şokoladlı məffinlər.....40

## Şərti işarələr



Bişirilmə müddəti



Porsiyaların sayı



Bişirilmə temperaturu

# Philips aeroqrilinin əsas üstün cəhətləri

Philips aeroqrili — mətbəxdə sizin əvəzolunmaz yoldaşınızdır. Dərisi xırçıldayanadək bişirilmiş toyuq, qıp-qırmızı qızarmış qızılı kartof, qıldə ətirli tərəvəzlər, eləcə də zərif piroqlar və kekslər kimi sonsuz çeşidli yeməklər! Artıq yağsız mükəmməl dad və xırçılılı qəpiq.



## Fat Removal texnologiyası artıq yağı ərzaqlardan çəkir

Artıq yağsız daha faydalı yeməklər bişirin. Philips aeroqilləri ərzaqlardan artıq yağı çəkmə Fat Removal texnologiyası ilə təchiz edilmişdir. Maksimum dad, minimum yağ.

## Xırçılılı qəbiğa qədər bişirilmiş dadlı yeməklər üçün Rapid Air texnologiyası

Dadlı yeməklərin xırçılılı qəbiğa qədər bişirilməsi üçün Philips Rapid Air texnologiyası 7 qat daha sürətli hava axınını təmin edir\*. Qəbiği xırçıldılı, içi isə yumşaq faydalı və dadlı yeməklərdən həzz alın.



### Yeməklərin az miqdarda yağla və ya tamamilə yağsız bişirilməsi

Aeroqril yemək bişirmək üçün isti hava axınından istifadə etdiyi üçün yağ əlavə etməyə demək olar ki, ehtiyac qalmır. Bundan əlavə hazır yeməyin yağ dəyəri 90% daha az olacaq\*\*.



### QuickClean texnologiyası

Yapışmayan səthə malik çıxarıla bilən barmaqlıqla QuickClean səbəti sayəsində aeroqrili təmizləmək daha asan və tez oldu. Səbəti də, yapışmayan səthə malik çıxarıla bilən barmaqlığı da qəbyuyan maşında yumaq olar.

\*Philips Viva yastı altlığı olan aeroqrillə müqayisədə Rapid Air texnologiyasiki səbətdə hava axınını 7 dəfə artırır.

\*\*Adi Philips fritozlarında bişirilən fri kartofu ilə müqayisədə.



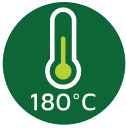
# Qarnirlər



Kub şəklində doğranmış kartof



Qabığı xıçirtılı, içi isə yumşaq kub şəkilli kartof qızartması hər yeməyi tamamlaya bilən tez bişən və universal qarnirdir.



## İnqredientlər

Kartof.....800qr  
Zeytun yağı.....1 x.q.  
Duz .....0,5ç.q.



## Hazırlanması

- Kartofun qabığını təmizləyin, yuyun və 2 sm-lik kublar şəklində doğrayın. Kubları minimum 30 dəqiqə müddətinə suda islağa qoyun. Sonra suyu süzüb kartofları mətbəx dəsmalı ilə qurulayın. Üzərinə zeytun yağını tökün.
- Kartof kublarını səbətdə düz çərgə ilə düzün və Aeroqrilə yerləşdirin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 180 °C/20 dəq. Bişirmə zamanı iki dəfə çıxarılıb silkəyin.
- Bişdikdən sonra kartof kublarını ehtiyatla cihazdan çıxarın, üzərinə duz səpib süfrəyə verin.

## Məsləhət

Aeroqriliniz kiçik ölçülüdirsə, ərzaqların sayını yarıya salın və ya hissə-hissə bişirin.



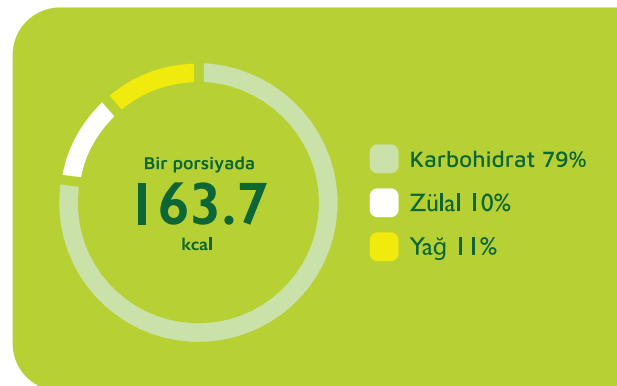
**Dilim şəklində doğranmış kartof**

Dadlı kartof dilimləri minimum yağla içi yumşaq, qabığı xırçıldılı bişir. Xırçılı qabığın sirri işə kartofların əvvəlcədən soyuq suda saxlanıb, sonra aeroqildə bişirilməsidir.



## İnqredientlər

Kartof.....800qr  
Zeytun yağı.....1 x.q.  
Duz.....0,3 q (bir çimdik)



## Hazırlanması

- Kartofu yuyun və hər birini 6–8 bərabər ölçülü dilimlərə doğrayın.
- Dilimləri ən az 30 dəqiqə suda islağa qoyun, sonra suyunu süzüb mətbəx dəsmalı ilə yaxşıca qurulaşdırın.
- Dilimləri boşqaba qoyun üzərinə yağ tökün və qarışdırın.
- Dilimləri səbətə yığıb aeroqilə yerləşdirin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 180 °C/18 dəq.
- Səbəi açın və dilimləri silkələyin. Cihazı işə salın və bişirməyə davam edin. Bişirmə zamanı bu proseduru 2 dəfə təkrarlayın.
- Dilimləri aeroqildən çıxarın, üzərinə duz səpib süfrəyə verin.

## Məsləhət

Aeroqriliniz kiçik ölçülüdirsə, ərzaqların sayını yarıya salın və ya hissə-hissə bişirin.





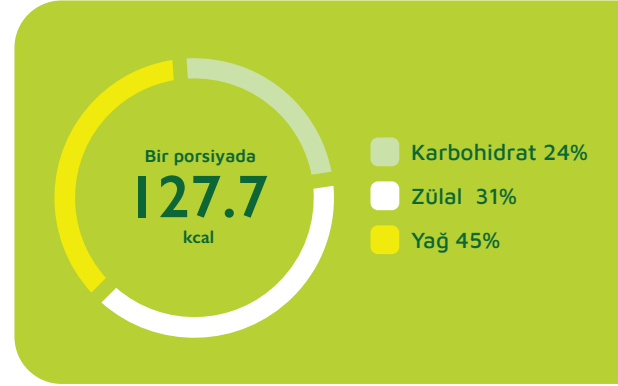
**Brokkoli**

Brokkolini ənənəvi qaydada deyil, aeroqrildə bişirməyi sınayın. Aeroqril brokkolinin təbii şirinliyini üzə çıxarır və çiçək başlarının kənarlarını azca karamelizə edir. Bişmiş brokkolinin üzərinə qızarmış sarmısaqdan hazırlanmış qatı sous əlavə edin və qarnir hazırdır!



## İnqredientlər

Brokkoli .....	500 qr
Sarmısaq.....	4 diş
Zeytun yağı .....	2,5 x.q.
Limon suyu .....	1 x.q.
Dəniz duzu .....	2 çimdik



## Hazırlanması

- Brokkolini 4 x 5 sm ölçüdə çiçək başlıqlarına ayırın. Sərt saplağını kəsib tullayın. Sonra saplağın qalan hissəsini təmizləyin və təxminən 5 x 1 sm ölçüdə zolaqlar şəklində doğrayın.
- Brokkolini bir qaba qoyub, üzərinə qabığı təmizlənməmiş diş sarmısaqları və zeytun yağını töküb yaxşıca qarışdırın.
- Brokkolini səbətə yerləşdirib aeroqrilə qoyun. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 180 °C, 8 dəq. Otaq temperaturunda olan brokkolidən istifadə edirsinizsə, bişirmə müddətini azaltmalısınız. Bişirmə zamanı iki dəfə silkəyin.
- Hazır olduqda brokkolini böyük boşqaba tökün. Qızarmış sarmısaqları başqa kiçik qabda təmizləyib əzin. Sarmısağa limon suyu və zeytun yağı əlavə edib qarışdırın.
- Hazırlanan sousu brokkoliyə əlavə edin, duz səpib qarışdırın. Nuş olsun!





İçi doldurulmuş portobello  
göbäläyi



Portobello göbələkləri içi doldurulmaq üçün əla seçimdir. Siz müxtəlif iç seçimlərinə birini edib hər ağız dadına uyğun ideal qəlyanaltı və ya qarnir hazırlaya bilərsiniz. Bu resept yumşaq kəsmik, təzə pomidor və xırçılı qarğıdalı çörəyinin dadı və formasını özündə birləşdirir.

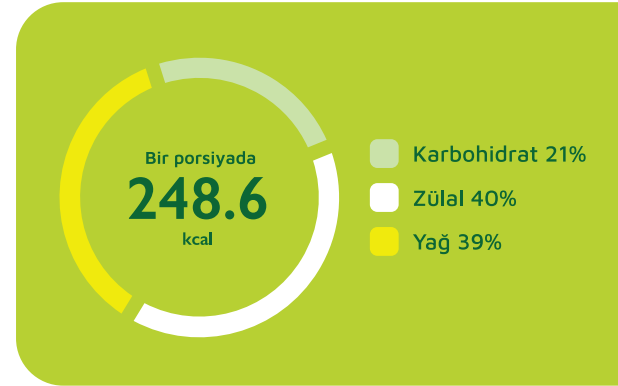


## İnqredientlər

Portobello göbələyi.....	300 qr
Kəsmik.....	60 qr
Çəddər pendiri .....	30 qr
Çerri pomidoru .....	45 qr
Qarğıdalı çörəyi .....	25 qr
Cəfəri.....	1–2 sap
Duz.....	1 çimdik

## Hazırlanması

- Göbələkləri yuyub ayaqlarını kəsin. Göbələkləri altı üstə olmaqla aeroqrilin səbətinə yerləşdirin.
- Səbəti aeroqrilə daxil edin. Temperaturu 200 °C, vaxtı isə 10 dəqiqəyə qurun.
- Bir qabda kəsmik, sürtgəcdən keçirilmiş çəddər pendiri, xırda doğranmış çerri pomidoru, qarğıdalı çörəyi və cəfəri ilə duzu qarışdıraraq iç hazırlayın.
- Göbələklər hazır olduqda onları aeroqrildən çıxarın. Xörək qaşığı ilə göbələkləri içlə doldurun. Məsləhət: Göbələyi tam doldurmaqdan çəkinməyin, çünki bişərkən iç yığılacaq.
- Göbələkləri ət yeməyi kimi yeməklərin yanına qarnir olaraq verin.





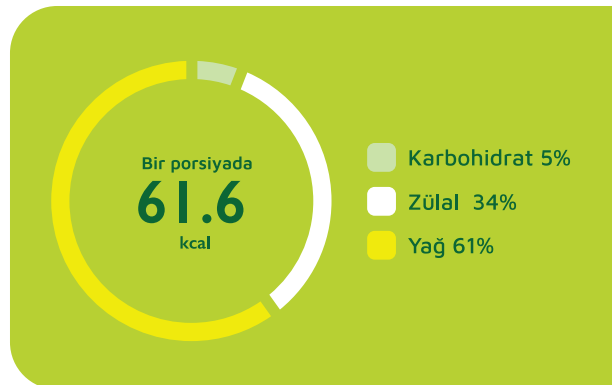
Qızarmış göbələk

Qarnir və ya içlik kimi həzz alınə bilən yumşaq göbələklərin tez və sadə bişirilmə resepti. Daha kəskin daha üçün hazır göbələklərin üzərinə soya sousu, təzə üyüdülmüş qara istiot, doğranmış sarmısaq və təzə yaxud quru görərti əlavə edin.



## İnqredientlər

Portobello və ya şampinyon göbələyi.....250qr  
Bitki yağı .....1 x.q.  
Duz.....1 çimdik



## Hazırlanması

- Göbələkləri təmizləyib 1 sm qalınlıqda dilimlərə doğrayın. Üzərinə yağ və duz təkün.
- Göbələkləri bərabər şəkildə səbətə düzüb aeroqrilə yerləşdirin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 200 °C, 9 dəq. Bişirmə zamanı bir dəfə çıxarib silkəlayin.
- Hazırlandıqdan sonra göbələyi aeroqrildən çıxarib süfrəyə verin.





**Ratatuy**

Zukkinidən hazırlanan ratatuy resepti ilə Aralıq dənizi ölkələrinin dadlarından həzz alın. Aeroqril tərəvəzlərin kənarlarını yüngülcə qızardıb, içlərini isə yumşaq saxlamaqla onların bərabər qaydada bişməsinə təmin edir.



## İnqredientlər

Zukkini .....	320 qr
Baş soğan.....	2 əd.
Pomidor.....	3 əd.
Sarı şirin bibər.....	2 əd.
Cəfəri.....	1 dəst
Sarmısaq.....	1 diş
İtalyan provans otları qurusu .....	2 x.q.
Duz.....	1 çimdik
Qara istior (təzə üyüdülmüş).....	2 çimdik
Zeytun yağı .....	2 x.q.
Üzüm sirkəsi .....	1 x.q.
Ovalanmış çörək qurusu .....	1 x.q.

## Hazırlanması

- Tərəvəzləri yuyub, kiçik kublar şəklində doğrayın. Bir diş sarmısağı təmizləyib əzin. Cəfərini yuyub doğrayın. Hamısını aeroqrilin sinisinə yerləşdirib, üzərinə otlar, duz, qara istiot, zeytun yağı, sirkə və çörək qurusunu əlavə edin. Yaxşıca qarışdırın.
- Sinini səbətə yerləşdirib aeroqrilə daxil edin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 200 °C, 24 dəq. Bişirilmə zamanı iki dəfə yaxşıca qarışdırın.
- Ratatuyu aeroqrildən çıxarıb süfrəyə verin.







**Sobada bibər dolması**



Kuskus, mərci və mövsüm tərəvəzləri ilə doldurulmuş yumşaq bolqar bibəri damaq dadınıza mütləq xoş gələcək olan veqan yeməkdir. Asan, tez və doyumlu!



## İnqredientlər

Bolqar bibəri .....	4 əd. (624 qr)
Kuskus.....	90 qr
Yerkökü.....	1 əd (80 qr)
Zukkini .....	1 əd. (118 qr)
Mərci (konserv, quru).....	240 qr
Limon.....	0,5 əd (40 qr)
Hisə verilmiş paprika .....	1 ç.q.
Duz.....	1 ç.q.
Quru kəklikotu .....	1 ç.q.



## Hazırlanması

- Kuskusu bağlama üzərindəki təlimata uyğun hazırlayın. Yerkökünü təmizləyin, yuyun və sürtgəcdən keçirin. Zukkini yuyun və sürtgəcdən keçirin. Mərcini yuyun. Limonun qabığı sürtgəcdə rəndələyin və yarısının şirəsini sıxın. Boşqaba kuskus, yerkökü, zukkini, mərci, limonun qabığı və suyu, hissə verilmiş paprika, kəklikoyu və düzü əlavə edib yaxşıca qarışdırın.
- Hər bibərin saplağını kəsib, toxum və içlərini təmizləyib yuyun. Hər bir bolqar bibərinin i çini hazırlanmış kuskuslu içliklə bərabər şəkildə doldurun.
- Bibərləri səbətə, səbəti isə aeroqrilə yerləşdirin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 160 °C, 20 dəq. Aeroqriliniz kiçik ölçülüdürsə, hissə-hissə bişirin.
- Hazırlandıqdan sonra bibəri aeroqrildən çıxarıb süfrəyə verin.

# Toyuq yeməkləri



**Sobada toyuq**

Sobadan bişirilmiş bütöv toyuq ailənin şəm yeməyi üçün əla ideyadır. Bu reseptdə biz toyuğu ona zərif və şirinhal dad verəcək zukkini və alma içliyi ilə doldururuq. Bişirmə zamanı toyuğun dərisinə bal və limon suyu sürtsəniz, dərisi xırçılıtlı və ətirli minalı alınacaq.



## İnqredientlər

Qırmızı soğan.....	1 əd.
Zukkini.....	1 əd. (320 qr.)
Alma.....	1 əd. (126 qr.)
Qaysı qurusu .....	10 qr.
Sarmısaq.....	2 diş
Təzə kəklikotu .....	2 ç.q.
Zeytun yağı .....	2 ç.q.
Duz.....	1 çimdik

## Hazırlanması

Qırmızı soğanı təmizləyib xırda-xırda doğrayın. Zukkini və almanı yuyun və xırda-xırda doğrayın. Qaysı qurusunu iri-iri doğrayın. Sarmısaqları təmizləyib əzin. Təzə kəklikotunu yuyun və xırda doğrayın. Həmisini boşqaba qoyub, üzərinə zeytun yağı, duz, qara istiot əlavə edin və yaxşıca qarışdırın.

Toyuğun içini hazırlanmış qarışımla doldurun.

İçi doldurulmuş toyuğu səbətə qoyub aeroqrilə yerləşdirin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 140 °C, 60 dəq.

Bal və limon suyunu hamar sous halına gələndək qarışdırın. Cihazı açın və alınan qarışımı toyuğun dərisinə çəkin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 200 °C, 10 dəq.

Bişdikdən sonra toyuğu cihazdan çıxarın və dilimləyib süfrəyə verməzdən əvvəl 15 dəqiqə "dincəlməsinə" imkan verin.



Qara istior (təzə üyüdülmüş).....1 çimdik  
Bütün toyuq .....





**Ədviyyatlı toyuq qanaqdları**

Ədviyyatlı və aeroqrildə xırçılılı dəriyə qədər bişirilmiş toyuq qanaqları. Bu yemək cəmi 15 dəqiqə ərzində asanlıqla hazırlanır. Toyuğun süddə isladılması onun ətinə yumşaldır və ədviyyatların ətə daha yaxşı yeriməsinə imkan verir.

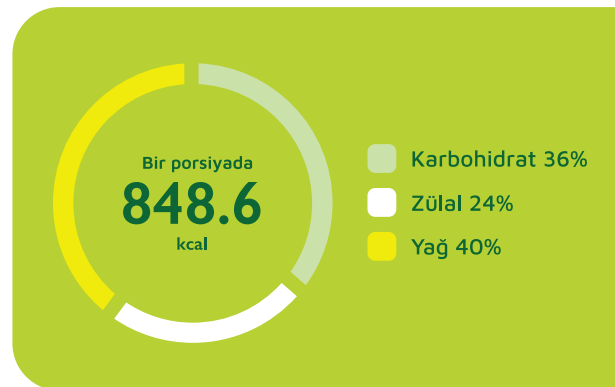


## İnqredientlər

Toyuq qanaqları.....	400 qr. (8 əd.)
Süd.....	500 ml
Un.....	150 qr.
Qarğıdalı nişastası.....	2 x.q.
Quru çili istiotu.....	1 ç.q.
Qurudulmuş sarmısaq .....	0,5 ç.q.
Üyüdülmüş zəncəfil.....	0,5 ç.q.
Hisə verilmiş paprika.....	1 ç.q.
Qurudulmuş qaraqınıq (oreqano).....	1 ç.q.
Duz.....	1 ç.q.

## Hazırlanması

- Toyuq qanaqlarının uclarını kəsib atın. Hər qanadı 2 hissə bölün. Bölünmüş hissələri bir qaba qoyun və üzərinə südü töküüb 1 saatlığa soyuducuya göndərin.
- Un, qarğıdalı nişastası və ədviyyatları böyük kasada qarışdırın. Qanaqların artıq südünü boşaldıb, hazırlanmış qarışıma əlavə edin. Yaxşıca qarışdırın. Üstünə zövqə görə zeytun yağı gəzdirin.
- Qanaqları səbətə yerləşdirib aeroqrilə daxil edin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 190 °C/22 dəq. Aeroqriliniz kiçik ölçülüdirsə, hissə-hissə bişirin.
- Hazırlandıqdan sonra qanaqları aeroqrildən çıxarıb, sevdiyiniz sousla birgə isti-isti süfrəyə verin.







BBQ souslu toyuq budları



Bu, yumşaq toyuq ətinin ədviyyatlı mina ilə şirələnmiş xırçıldılı dəri ilə birləşdiyi bir yeməkdir. Aeroqrildə hazırlanması ideal nəticəyə zəmanət verir — toyuğun əti yumşaq, dərisi isə xırçıldayan alınır.

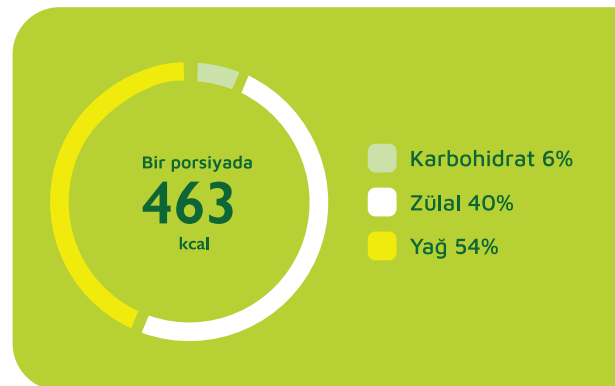


## İnqredientlər

Toyuq budları.....	1000 qr.
Hisə vermiş dəniz duzu.....	1 ç.q.
Qəhvəyi şəkər tozu.....	150 qr.
Quru kəklikotu.....	1 ç.q.
BBQ sousu.....	3 x.q.
Hisə verilmiş paprika.....	1 ç.q.
Qurudulmuş sarmısaq.....	1 ç.q.
Qara istior (təzə üyüdülmüş).....	0,5 ç.q.
Kayen istiotu.....	2 çimdik

## Hazırlanması

- Bütün ədviyyatlar, şəkər və qurudulmuş kəklikotunu qarışdırın və toyuğun hər tərəfinə bol-bol sürtün.
- Toyuq budlarını səbətə qoyub aeroqrilə yerləşdirin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: Low 120 °C/60 dəq, sonra isə: High, 180 °C/5 dəq.
- Toyuğu barbekü sousu ilə yaxşıca sürtüb süfrəyə verin.



# Ət yeməkləri



Kabab

Ən məşhur kabablardan birinin ətirli qoyun ətini ilə hazırlanan sadə resepti. Bu yeməyi ev şəraitində asanlıqla bişirmək olar. Bu reseptlə ət çox yumşaq və dadlı alınır.



## İnqredientlər

Qiymə (qoyun ətindən).....	500 qr
Baş soğan.....	1 əd. (orta boy)
Diş sarımsaq.....	3 əd.
Zirə (üyüdülmüş).....	1 ç.q.
Sumaq .....	1 ç.q.
Quru çili istiot .....	1/4 ç.q.
Qara istiot .....	1 çimdik.
Duz.....	1/2 ç.q.
Su.....	20 ml

## Hazırlanması

- Soğanı və sarımsağı təmizləyib xırdə-xırdə doğrayın. Ət, xırdə doğranmış soğan və sarımsaq, üyüdülmüş zirə, sumaq, acı qırmızı istiot, duz, qara istiot və soyuq suyu bir qabda qarışdırın. Qarışım yapışqan olana və qabın kənarlarında nazik təbəqə qoyanadək əlinizlə qarışdırmağa davam edin. Sonra üstünü örtüb 30 dəqiqəliyinə soyuducuya qoyun.
- Əlinizi isladib ət qarışımının 1/4 hissəsindən kürə hazırlayın və şişə keçirərək uzun yastı kabab düzəldin. Ət qarışımının qalanı ilə eyni hərəkətləri edin. Nəticədə dörd şiş kabab alınacaqdır.
- Kababı aeroqrilin yağlanmış səbətində yerləşdirin. Temperaturu 180 °C, vaxtı isə 12 dəqiqəyə qurun.
- Hazırlandıqdan sonra kababı ehtiyatla aeroqrildən çıxarıb süfrəyə verin. Məsləhət: kababları lavaş üzərinə yerləşdirib üzərinə sarımsaq-qatıq tökün və yanına qırmızı soğan və cəfəridən hazırlanmış salat qoyun.

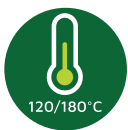






Quzu qabırğası

Bu sadə resept çox əziyyət çəkmədən və cəmi 15 dəqiqə ərzində bütün ailə üçün klassik yemək hazırlamağa kömək edəcək. Aeroqrildə bişirildikdə ət yumşaq, kartof isə xırçılıtlı və zərif alınır.

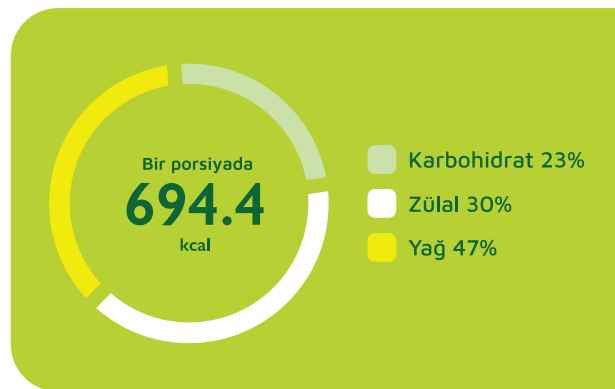


## İnqredientlər

Quzu qabırğası.....	1000qr.
Dijon xərdalı.....	1 x.q.
Duz.....	1 ç.q.
Qara istior (təzə üyüdülmüş).....	2 çimdik
Qurudulmuş sarmısaq .....	1 ç.q.
Quru kəklikotu.....	1 ç.q.
Təzə kartof .....	1 kq
Zeytun yağı .....	1 x.q.

## Hazırlanması

- Qabırğaların dərisini təmizləyin, yarıya bölün və xərdal, duz, qara bibər, sarımsaq tozu və kəklikotu ilə ovxalayın. Təzə kartofu yuyub, zeytun yağı və duz əlavə edin.
- Səbətə kartofu düzüb, üzərinə qabırğaları yığın. Səbəti aqeroqrilə yerləşdirib, dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: Low 120 °C/80 dəq, sonra isə: High, 180 °C/5 dəq.
- Qabırğaları aeroqrildən çıxarıb süfrəyə verin.







Sobada quzu budu



Aeroqrilin köməylə ailənin şam yeməyinə zərif xörək hazırlamaq daha asandır. Rapid Air texnologiyası sayəsində ləzzətli xırtçıldayan qabıqla ağızda əriyən yumşaq ət əldə etmək olur.

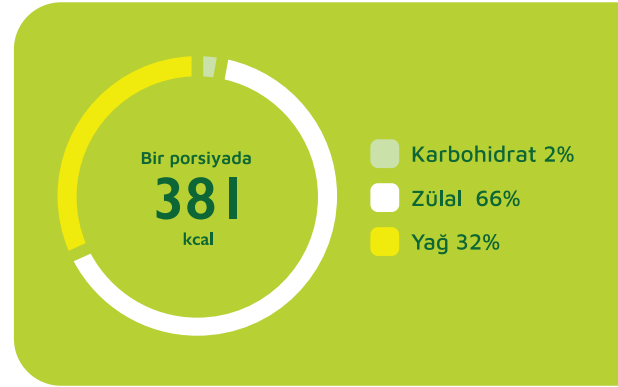


## İnqredientlər

Quzu budu.....	1200 qr
Zeytun yağı.....	1 ç.q.
Duz.....	1 ç.q.
Qatıq.....	100 qr
Cəfəri.....	4 sap
Təzə nanə.....	6 sap
Üyüdülmüş zirə.....	2 çimdik
Limon suyu (təzə sıxılmış).....	1 ç.q.

## Hazırlanması

- Quzu ətinə duz və zeytun yağı əlavə edin.
- Əti səbətə yığıb aeroqrilə yerləşdirin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun:  
Low 120 °C/120 dəq, sonra isə: High, 180 °C/5 dəq.
- Ət bişənədək qalan inqredientləri 1 dəqiqə ərzində və ya həmcins kütlə alınanadək əl blenderi ilə qarışdırın. Soyuması üçün bu qarışımı soyuduya qoyun.
- Qoyun ətini aeroqrilin səbətindən çıxarın və 10 dəqiqə kənardə gözlədin. Nanəli və qatıqlı sousla süfrəyə verin.





Asiya sayaqı küftələr



Asiya üsulu yumşaq küftələr — klassik ailə yeməyinin mükəmməl nümunəsidir. Küftələr aeroqildə bir neçə dəqiqəyə hazır olur və kənarı xırçılı, içi isə yumşaq alınır.

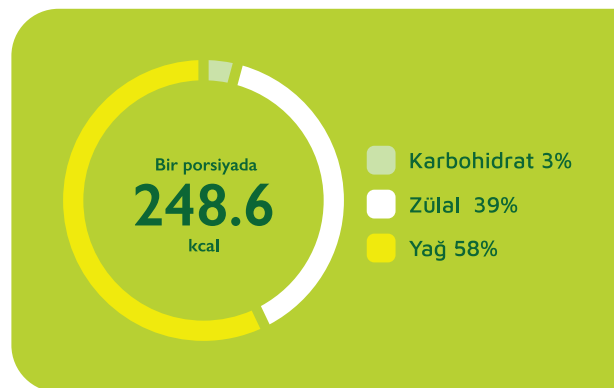


## İnqredientlər

Dana qiymə.....	500 qr.
Soya sousu .....	1 x.q.
Duz.....	1 çimdik
Qara istior (təzə üyüdülmüş).....	1 çimdik
Qarğıdalı nişastası .....	2 x.q.
Doğranmış sarmısaq.....	1 x.q.
Doğranmış zəncəfil .....	1 x.q.
Küncüt yağı .....	1 x.q.

## Hazırlanması

- Mal ətindən qiyməni bir kasada digər inqredientlərlə qarışdırın.
- Əllərinizi suyla isladib qiymədən 16 bərabər ölçülü küftə hazırlayın.
- Küftələri bərabər şəkildə səbətə düzüb aeroqrilə yerləşdirin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 10 dəq, 180 °C.
- Hazırlandıqdan sonra küftələri aeroqildən çıxarıb isti-isti süfrəyə verin.



Dəniz məhsulları

Krevet kababı

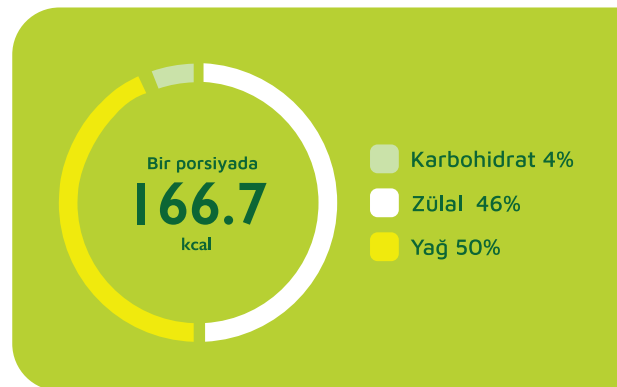


Dəniz məhsullarını sevənlər üçün resept! Ətirli marinə sousunda yumşaq krevetlər aeroqrildə hazırlandıqda içi yumşaq, kənarı isə xırçılıtlı alınır. Asan və tez hazırlanır!



## İnqredientlər

Krevet (təmizlənmiş).....	300 q (12 əd)
Zeytun yağı.....	3 x.q.
Təzə göyərti.....	1 ç.q.
Sarımsaq.....	2 diş



## Hazırlanması

- Sarımsağı təmizləyib əzin. Sarımsaq və göyərtini çox xırda doğrayın. Onları yağa əlavə edib marinə sousu hazırlayın. Krevetləri bir saat ərzində bu sousda marinə edin.
- Krevetləri çöplərə keçirin. Çöpləri səbətə yerləşdirib aeroqrilə daxil edin. Krevet kabablarını 180 °C temperaturda 9 dəqiqə bişirin.

Un məmulları



Pizza marqarita



Aeroqrildə ev pizzası əla ideyadır! Məsləhət: Pizzanın ölçüsünü öz aeroqrilinizə uyğunlaşdırıla bilərsiniz. Bu resept kiçik cihazlar üçündür.

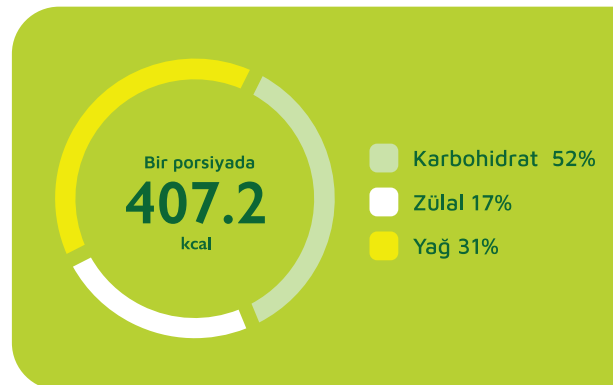


## İnqredientlər

Tərəvəz bulyonu (toz bulyon) .....	1 ç.q.
Balzamik sirkə.....	1 x.q.
Su .....	270 ml
Konservləşdirilmiş pomidor (kub doğranmış)...	400 qr.
Buğda unu .....	250 qr.
Duz.....	3 qr.
Zeytun yağı .....	2 x.q.
Baş soğan .....	1 əd.
Kərəviz sapı .....	1 əd.
Yerkökü .....	1 əd.
Tomat pastası .....	1 x.q.

## Hazırlanması

- Sous üçün soğanı və kərəvizi xırda-xırda doğrayın. Yerkökünü xırda kub şəklində doğrayın. Soğan və kərəvizi 5 dəqiqə zeytun yağında qızardın. Yerkökü, tomat pastası, balzamik sirkə, toz tərəvəz bulyonu, quru oreqano və pomidorları qızarmaya əlavə edib, su tökün. Ən az 15 dəqiqə vəm odda bişirin. Sousu soyudub blenderdə püre halına gətirin.
- Xəmir hazırlamaq üçün un və duzu böyük kasaya əlavə edin. Suyu (170 ml) maya, aqava şirəsi və zeytun yağı ilə qarışdırın.
- Mayalı kütləni kasanın ortasına əlavə edib, yaxşıca qarışdırın.
- Xəmir yoğurun və kündə düzəldin. Xəmiri aeroqrilin xüsusi bişirmə qabına yerləşdirin.
- Aeroqrildən xəmiri qəbartmaq üçün istifadə edin. Aeroqrili 60 °C temperaturda 1 dəqiqə isidin. Bişirmə qabını aeroqrilin səbətində yerləşdirin, bağlayın və 30 dəqiqə xəmirin qalxmasını gözləyin.
- Xəmir qalxdıqda onu bir neçə dəqiqə ərzində yoğurun. 4 balaca kündəyə bölün və aeroqrilun ölçüsünə görə açın.
- Pizzaya pomidor sousu çəkin, üzərinə mozzarella dilimləri və sürtgəcdə rəndələnmiş pendir tökün. Pizzanı aeroqrilə yerləşdirib 200 °C temperaturda 8 dəqiqə bişirin. 1 dəfəyə 1 pizza bişirin



Aqava şirəsi.....	1 x.q.
Quru maya.....	4 qr.
Qurudulmuş qaraqınıq (oreqano)..	2 qr.
Mozarella pendiri.....	125 qr.
Parmezan pendiri.....	25 qr.
Təzə yaşıl reyhan.....	5 qr.



Banan keksi



Səhər yeməyinə canınız şirin çəkəndə yaxud həminin xoşula gələcək sadə desert hazırlamaq istədiyinizdə bu mükəmməl resepti sınayın. Mükəmməl ətirli, dadlı və ən əsası əldə olan ərzaqlardan asan hazırlanan yemək. Ən yaxşı nəticə əldə etmək üçün yetişmiş bananlardan istifadə edin.

Məsləhət: şirin yetişmiş bananlardan istifadə edirsinizsə, şəkər tozunun miqdarını azalda və ya onu qəhvəyi şəkərlə əvəz edə bilərsiniz.



## İnqredientlər

Banan.....	3 əd
Kərə yağı (yumsaq).....	40 qr
Yumurta.....	1 əd.
Buğda unu.....	140 qr.
Şəkər.....	50 qr.
Duz.....	1 çimdik
Xəmir qabardıcı.....	1 ç.q.

## Hazırlanması

- 2,5 ədəd bananın qabığını təmizləyib, çəngəl vasitəsilə əzin. Banan kütləsinə yağ və yumurta əlavə edib, yaxşıca qarışdırın.
- Ayrıca kasada bütün quru inqredientləri, yəni, un, şəkər tozu, qabardıcı və duzu birləşdirin. Sonra bu quru qarışımı banan püresinə əlavə edib, mətbəx kürəyi vasitəsilə yaxşıca qarışdırın. Məsləhət: bu mərhələdə banan kütləsinə qoz, kişmiş və ya doğranmış şokolad kimi əlavə inqredientlər də əlavə edə bilərsiniz.
- Qalan bananın qabığını təmizləyib uzununa kəsin. Banan keksi üçün hazırladığınız xəmiri əvvəlcədən yağlanmış formaya tökün və üzərinə doğranmış bananları düzün. Formanı aeroqrilin səbətində yerləşdirib aeroqrilə daxil edin. Cihazın dərəcəsi və vaxtını aşağıdakı kimi qurun: 160 °C, 40 dəq.
- Hazırlandıqdan sonra banan keksini aeroqrildən çıxarın. Kəsim süfrəyə verməzdən öncə soyumasını gözləyin. Məsləhət: quruması üçün banan keksini üstü mətbəx dəsmalı ilə örtülmüş şəkildə saxlayın.





Limonlu maffinlər



Sitrus notaları ilə zərif, yumşaq və ətirli maffinlər mükəmməl dadı ilə çay süfrənizi bəzəyəcək.



## İnqredientlər

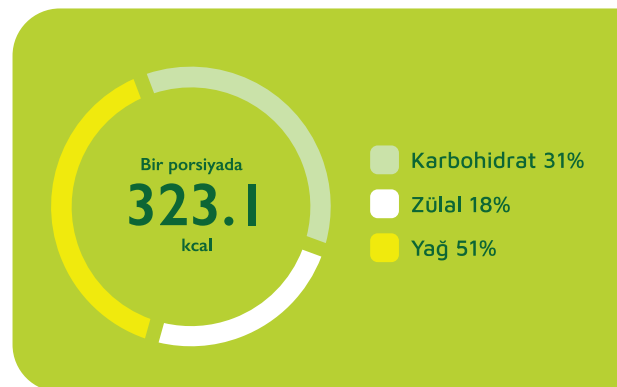
Hind qozu yağı.....	1 ç.q.
Limon.....	2 əd
Badam unu.....	250 qr.
Xəmir qabardıcı.....	1 ç.q.
Dəniz duzu.....	0,5 ç.q.
Hind qozu yağı (rəfinə edilmiş).....	150 ml.
Bəl.....	7 x.q.
Yumurta.....	4 əd.
Vanil sapı .....	1 əd.

## Hazırlanması

Aeroqrilin 9 ədəd keks formasını az miqdarda hind qozu yağı ilə yağlayın. Limonu təmizləyin, qabığını iri sürtgəcdə rəndələyin və bir kənara qoyun. Limonun mətinə doğrayıb, suyunu sıxın.

Bir kasaya badam unu, qabəqrđıcı, dəniz duzu, rəfinə edilmiş hind qozu yağı, bəl, yumurta, limon suyu və limon qabıđını əlavə edin.

Vanil çubuđunu uzununa kəsin, bıçaq isə toxumlarını sıyırđb kasaya əlavə edin. Həmcins və yumşaq kütlə alınanađək qarışdırın. Formaların üçdə bir hissəsini doldurun. 160 °C-də 18 dəq bişirin.





Armudlu və xaş-xaşı puroq



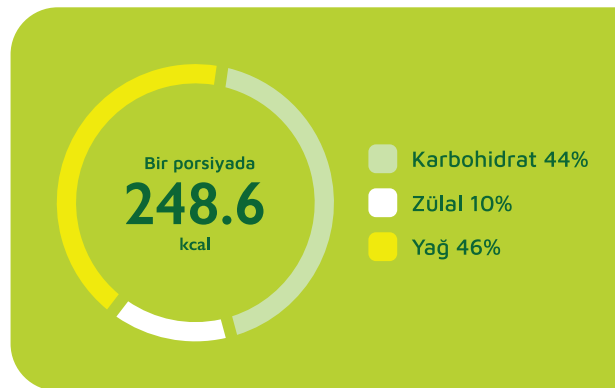
Bu orijinal resept ev şirniyyatları sevənlərin zövqünü mütləq oxşayacaq. Zərif və yumşaq armudlu və xaş-xaşı piroqu tez və asanlıqla bişirin. Yaxınlarınızı çox dadlı piroqla sevindirin.



## İnqredientlər

Vanil şəkəri.....	0,5 ç.q.
Apelsin qabığı (sürtgəcdən).....	0,5 ç.q.
Armud.....	250 qr.
Şəkər.....	30 qr.
Xaş-xaş.....	40 qr.
Un.....	60 qr.
Duz.....	2 çimdik
Yumurta.....	2 əd
Maskarpone pendiri.....	125 qr.

Üyüdülmüş darçın.....	1 çimdik
Vanil şəkəri.....	0,5 ç.q.
Qarğıdalı nişastası.....	15 qr.



## Hazırlanması

- Portağalı yuyun və qabığını xırda sürtgəcdə rəndələyin.
- Yumurtanın ağını sarısından ayırın. Maskarpone pendirini yumurta sarısı, duz, darçın, şəkər tozu, şəkərli vanilin və portağal qabığı ilə yaxsıca qarışdırın.
- Armudları yuyun, (istəsəniz) qabığını soyun və tumlarını çıxarıb dörd hissəyə bölün. Sonra bu hissələri 1 sm qalınlıqda zolaqlara doğrayın.
- Yumurtanın ağına tədricən şəkər əlavə edərək tam həll olmasınadək möhkəm köpük halına qədər çırpın. Xaş-xaşı un və nişasta ilə qarışdırın və sıra ilə çırpılmış yumurta ağı və maskarpone kütləsini əlavə edin.
- Xəmiri formaya tökün, hamarlaşdırın və üzərinə armud dilimlərini düzün. Formanı aeroqrilə daxil edin və 160 °C temperaturda 30 dəqiqə bişirin.

Məsləhət: Qeyd edilən vaxt bitdikdən sonra taxta çöplə bişməsinə yoxlayın — xəmir çöpə yapışarsa, daha 5 dəqiqə bişirin.



Mərsinli və şokoladlı maffinlər



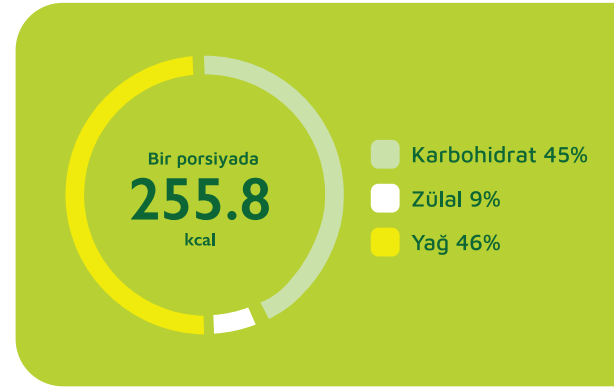
Kremi qaymaqlı pendirdən hazırlanan dadlı, yumşaq şokoladlı və qaragiləli məffinlər. XL və XXL ölçülü aeroqrillərin istifadəçiləri üçün məsləhət: böyük səbətə 9 ədəd keks forması yerləşir. Bişirmə vaxtını 10 dəqiqəyə azaltmaq lazımdır.



## İnqredientlər

Un.....	165 qr.
Şəkər.....	130 qr.
Kakao tozu.....	45 qr.
Xəmir qabardıcı.....	5 qr.
Süd.....	300 ml.
Günəbaxan yağı.....	25 ml.
Mərsin.....	165 qr.

Kəsmik pendiri.....	100 qr.
Yağlı qaymaq.....	150 qr.
Pudra şəkər.....	8 qr.



## Hazırlanması

- Bir kasaya un, şəkər, kakao və qabartma tozunu əlavə edin. Bütün quru inqredientləri birləşdirib qarışdırın.
- Quru inqredientlərin üzərinə süd və kərə yağı tökün. Bütün inqredientləri əlinizlə şokoladlı xəmirə qarışdırın.
- Xəmiri keks üçün silikon formaya tökün. Qaragiləni formalara düzüb üzərinə xəmiri tökün. Formaları aeroqrilin səbətinə yerləşdirin.
- Səbəti aeroqrilə daxil edin. 180 °C-də 12 dəq bişirin. İkinci keks dəsti üçün eyni addımları təkrarlayın.
- Kasada qaymaqlı pendir və şəkər pudrası ilə çırpılmış qaymağı qarışdırın. Bütün inqredientləri qatı xama şəklində mikserlə çırpın.
- Hazır məffinlərin 5–10 dəqiqə soyumasına imkan verin. Sonra qənnadı torbasının köməyiylə kremlə bəzəyin. Süfrəyə verməzdən öncə üzərinə bir az kakao tozu səpin.

