



*Cucinox Blend & Cook orba Makinesi  
ile  
Lezzetli Tarifler*

## Cucinox Blend & Cook Çorba Makinesi

*Isıtır, karıştırır, doğrar ve size mutlulukla sunar.*

### Çorba Yapıcı Püf Noktaları ve Tavsiyeler

1. Cucinox Çorba Makinesi ile çorba yaparken zaman göstergesinin minimum 1 dakikaya ayarlanması gerekir.
2. Cucinox Çorba Makinesinde kullanılacak et/tavuk suyu eğer sıcak olarak ilave edilirse, pişirme süresini daha da kısaltırsınız.
3. En iyi sonucu almak için tüm malzemeleri Cucinox Çorba Makinesi ile çorba yapmaya başlamadan önce hazırlamanız çok daha iyi olur.
4. Zaman göstergesi çorba yapım aşamasında azaltılıp, çoğaltılabilir.
5. Sıvı yağı ısıtmak veya tereyağını eritmek için zaman göstergesi en son seviyeye, ısı göstergesi ise en düşüğe getirilip 30 saniye ile 1 dakika arasında bekletilmelidir. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyip ( eğer çorba yapılıyorsa et/tavuk suyunu da ilave edip) en yüksek sıcaklıkta 2 dakika kaynatıp daha sonra "simmer" ayarına getirip yavaş yavaş çorbanızın pişmesi sağlanmalıdır.
6. Pişirme sırasında zaman göstergesi sıfır durumuna geldiğinde, sinyal sesi duyulur. Eğer tarif daha uzun bir pişirme süresi gerektirir ise, zaman göstergesi tekrar ayarlanıp, istenilen süre sağlanılır.
7. Cucinox Çorba Makinesinde 3 farklı sıcaklık ayarı bulunmaktadır:
  1. Düşük Sıcaklık "Low": esmerleştirmek, kızartmak ve birçok yiyeceği pişirmek için uygundur.
  2. Yüksek Sıcaklık "High": sıvıları kaynama noktasına getirmek ve yüksek sıcaklıkta pişirmek için uygundur.
  3. Simmer: Sebzeleri karıştırmak için yumuşak kıvama getirmek, çorba ve sosları ağır ateşte pişirmek için uygundur.
  8. Soğan ve sarımsağı sotelerken yapışmayı önlemek için az miktar tereyağı ve 1 çorba kaşığı sıvı yağının Cucinox Çorba Makinesine ilave edilmesi tavsiye edilir. Çorbanın daha düşük kalorili olması istenirse 1 çorba kaşığı su ve yine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ilave edilebilir.
  9. Pişirme süresi boyunca karıştırıcı özelliğinin kullanılması gerekmektedir. Bu özellik, çorba için ilave edilen malzemelerin, çorba yapıcının dibine yapışmasını engelleyecektir.

10. Pişirme süresi boyunca cihazın kapağının kapalı olduğundan emin olunmalıdır. Cihazın kapağındaki ölçü kabı kaldırılarak malzemeler ilave edilmelidir ve pişirme işlemi başladığında ölçü kabı tekrar kapağa sıkıca oturtulmalıdır. Malzemeler ilave edilirken çorba yapıcının çok sıcak olacağı düşünülmeli ve dikkat edilmelidir.
11. Cucinox Çorba Makinesinin ısıtma, karıştırma veya parçalama özellikleri bulunmaktadır. Cihazda ısıtma fonksiyonu aktif ise parçalama işlemi gerçekleştirilemez. Bu cihazın sahip olduğu güvenlik unsurudur. Eğer yiyecekler parçalanmak istenirse, zamanlayıcı göstergesinin kapatılması gerekir, bu sıcaklık özelliğini aktif olmayan hale getirir.
12. Sıcak yiyecekler parçalanmak istenirse, 1 veya 2 seviyesi yeterli olacaktır.
13. Tarifimizde yapmak istediğimiz çorbada taneciklerin ağza gelir kıvamda olması istenirse, kısa süre “pulse” ayarı kullanılabilir.
14. Soğuk yiyecekler veya buz parçalanmak istenirse, 3-4 seviyesi yeterli olacaktır.
15. Eğer Cucinox Çorba Makinesi önceden sıcak konumda kullanıldıysa, tekrar soğuk konumda kullanıma geçmeden önce cihazın oda sıcaklığına gelmesi beklenilmelidir. Aynı şekilde cihaz soğuk konumda kullanıldıysa, sıcak yiyecek ilave edilmeden önce cihazın oda sıcaklığına gelmesi beklenilmelidir. Bu şekilde cihazın cam kısmının kullanım ömrü uzatılmış olur.
16. Cucinox Çorba Makinesi asla aşırı kapasitede çalıştırılmamalıdır. Her zaman cihazın cam haznesinde belirtilen maksimum seviyesinin geçilmediğinden emin olunmalıdır.
17. Cucinox Çorba Makinesini kullanmadan önce cihaz ile birlikte verilen kullanım talimatı okunmalıdır.



## İçindekiler

## Sayfa

Başlangıçlar

04

Dip Sos ve Soslar

06

Çorbalar

11

İçecekler

20

### Keçi Peynirli, Enginar Crostini\*

4-6 Kişilik

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Malzemeler:

- 280 gram konserve enginar
- 25 gram taze doğranmış maydanoz
- 1 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Servis için:

- İnce dilimlenmiş baget ekmeği
- 50 gram ince dilimlenmiş keçi peyniri

Hazırlanışı:

Konserve enginar, doğranmış maydanoz, ezilmiş sarımsak ve zeytinyağı Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Daha sonra tuz ve taze çekilmiş karabiber eklenir. Karıştırıcı 4 seviyesine getirilip, karışım yumuşak hal alana kadar karıştırılır. İnce dilim ekmeğin üzerine zeytinyağı sürülür ve fırında hafif kızartılır. İnce dilim keçi peyniri ve 1 dolu yemek kaşığı hazırlanan karışım ekmeğin üzerine konularak servis edilir.

\*Crostini: Kızartılmış ekmek parçası



### Tayland usulü Balık Kekleri\*

4-6 Kişilik

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Piştirme Süresi: 12-15 dakika

Malzemeler:

- 4 adet arpacık soğanı veya yarım demek taze soğan doğranmış
- Zencefil ( 3 cm kalınlığında kabuğu soyulmuş ve doğranmış)
- 3 diş sarımsak ( ezilmiş)
- Taze kişniş ( sapı ile birlikte)
- 1 adet kırmızı acı biber ( çekirdekleri çıkartılmış)
- 550 gram balıketi ( Beyaz balıketi, mezzgit vb.)
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yumurta beyazı
- 2 çorba kaşığı un
- 1 limon kabuğu rendesi ve suyu
- 2-3 çorba kaşığı sıvı yağ ( kekleri kızartmak için)

#### Hazırlanışı:

Soğanları, zencefili, taze kişnişi, sarımsağı ve kırmızı acı biberi Cucinox Çorba Makinesine ilave edilir. Cihaz pulse ayarında iyice karıştırılır. Daha sonra balıketi ve soya sosu ilave edilip, karıştırıcı 3 seviyesine getirilip, karışım yumuşak hal alana kadar karıştırılır. Yumurta beyazı, un, limon kabuğu rendesi ve son olarak limon suyu da karışıma ilave edilir ve karışım hafif parçalı olacak şekilde karıştırılmaya devam edilir.

Tavaya sıvı yağ ilave edilir ve yağ kızınca karışımdan 1 kaşık dolusu tavaya konur ve her tarafı altın rengini alana 3 dakika kadar kızartılır.

Tayland usulü balık keklerini tatlı chili sos ile servis etmeniz tavsiye edilir.



### Bakla Dip Sos

4-6 Kişilik

Hazırlama Süresi: 10 dakika

Piştirme Süresi: 5 dakika

Malzemeler:

- 300 gram taze veya dondurulmuş Bakla
- 25 gram taze doğranmış maydanoz
- 2 diş sarımsak soyulmuş ve ezilmiş
- 100 ml zeytinyağı
- 1 adet küçük küp küp doğranmış taze kırmızı soğan
- 1 adet limonun suyu
- İsteğe göre tuz, karabiber

Servis için:

- Kızartılmış ekmek veya tortilla ekmeği

Hazırlanışı:

Cucinox Çorba Makinesinde baklalar düşük seviyede 4-5 dakika suda haşlanır. Haşlanan baklalar süzülür ve soğuk suda bekletilir. Haşlanmış bakla, maydanoz, sarımsak, kırmızı soğan, limon suyu ve son olarak zeytinyağı Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir ve yumuşak bir hale gelene kadar karıştırılır. Karışım hava almayan bir kaptan 2-3 gün buzdolabında muhafaza edilebilir.

### Çiftlik Sosu

Salatalarda, mangal ya da ızgara balık, tavuk, biftek ve hamburgerlerde kullanılabilecek harika bir sos!

Hazırlama Süresi: 5 dakika

#### Malzemeler:

- 200 gram yağsız yoğurt
- 2 diş sarımsak soyulmuş ve ezilmiş
- 3 çorba kaşığı beyaz sirke
- 2 çay kaşığı bal
- 1/2 adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan
- İsteğe göre tuz, taze çekilmiş karabiber

#### Hazırlanışı:

Tüm malzemeler Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir ve yumuşak bir hale gelene kadar 4 seviyesinde karıştırılır. Karışım hava almayan bir kapta 3-4 gün buzdolabında muhafaza edilebilir.





### Ballı, Balsamik sirkeli Sos

Salatalarda ve makarnalarda kullanılabilecek harika bir sos!

**Hazırlama Süresi: 5 dakika**

**Malzemeler:**

- 2 yemek kaşığı dijon hardalı
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 diş sarımsak soyulmuş ve ezilmiş
- 4 yemek kaşığı balsamik sirke
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

**Hazırlanışı:**

Tüm malzemeler Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir ve yumuşak bir hale gelene kadar 4 seviyesinde 30 saniye karıştırılır. Karışım hava almayan bir cam kapta 3-4 gün buzdolabında muhafaza edilebilir.



## Endonezya usulü Chili ve Fıstık Sosu

Salatalarda ve tavukta kullanılabilecek harika bir sos!

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı Kecap Manis\* veya hafif şekerle tatlandırılmış soya sosu
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 adet kırmızı acı biber ( çekirdekleri çıkartılmış)
- 100 gram tuzsuz fıstık
- 50 ml sıvı yağ
- 50 ml soğuk su

Hazırlanışı:

Tüm malzemeler Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir ve yumuşak bir hale gelene kadar 4 seviyesinde karıştırılır. Karışım hava almayan bir cam kapta 2-3 gün buzdolabında muhafaza edilebilir.

\*Endonezya usulü tatlı soya sosu



### Cevizli Pesto Sosu

Salatalarda, balık ve tavukta kullanılabilecek klasik fesleğenli pesto sosuna alternatif harika bir sos!

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 10 dakika

Malzemeler:

- 150 gram ceviz içi
- 200 ml zeytinyağı
- 2 diş sarımsak soyulmuş ve ezilmiş
- 1 avuç dolusu taze fesleğen yaprağı
- 50 gram rendelenmiş parmesan peyniri
- 2 limon kabuğu rendesi ve suyu

#### Hazırlanışı:

Tüm malzemeler Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir ve yumuşak bir hale gelene kadar 4 seviyesinde karıştırılır. Karışım hava almayan bir cam kapta 2-3 gün buzdolabında muhafaza edilebilir.



## Brokoli Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 10 dakika

Pişirme Süresi: 20 dakika

Malzemeler:

- 25 gram tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan küp küp doğranmış
- 1 adet pırasa, ayıklanmış doğranmış
- 350 gram brokoli küçük parçalara ayrılmış
- 1 adet patates soyulmuş ve küp küp doğranmış
- 700 ml tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı krema
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

### Hazırlanışı:

Tereyağı ve zeytinyağı Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine konulur. Zaman göstergesi 20 dakikaya ayarlanır ve en düşük sıcaklıkta yağın erimesi sağlanır. Yağ eriyince doğranmış soğan ve pırasa eklenir ve yumuşayıncaya kadar beklenir. Karıştırıcı düğmesi kullanılarak arada malzemelerin karışması sağlanır. Brokoli, patates ve tavuk suyu hazneye eklenir ve önce yüksek sıcaklıkta kaynama durumundan sonra “simmer” konumunda kalan dakikalarda pişmesi sağlanır. Brokolilerin piştiğinden emin olduktan sonra çorba 1 seviyesinde karıştırılır. En son kalan diğer malzemeler eklenir ve bir miktar daha karıştırılır. Yalnız bu noktada kaynatmamaya dikkat edilmelidir.



### Kabak Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 10 dakika

Piştirme Süresi: 25 dakika

Malzemeler:

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan küp küp doğranmış
- 1 diş sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş
- 1 orta boy havuç, soyulmuş ve doğranmış
- 1 adet kereviz sapı ve yaprakları ile doğranmış
- 400 gram doğranmış kabak
- 600 ml tavuk suyu
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

#### Hazırlanışı:

Tereyağı ile zeytinyağı Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 25 dakikaya ayarlanır ve sıcaklık en yüksek seviyeye getirilir ve hemen arkasından soğan ve sarımsak ilave edilir ve 1-1,5 dakika pişmesi sağlanır. Bu arada karıştırıcı fonksiyonu ile 2-3 defa malzemeler karıştırılır. Doğranmış havuç ve kereviz de ilave edilerek 2 dakika daha pişirilmesi sağlanır. Cam haznenin kapağı kaldırılarak tavuk suyu ve kabaklar ilave edilir, kapak kapatılır ve en yüksek derecede içeriğin 2 dakika kadar kaynaması sağlanır. Daha sonra cihaz "simmer" konumunda kalan dakikalarda pişmesi sağlanır. Bu süreçte 1-2 defa karıştırıcı fonksiyonu kullanılmalıdır. Tuz, karabiber eklenir ve 2 seviyesinde karıştırılır.

### Kişnişli Havuç Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 10 dakika

Pişirme Süresi: 25 dakika

Malzemeler:

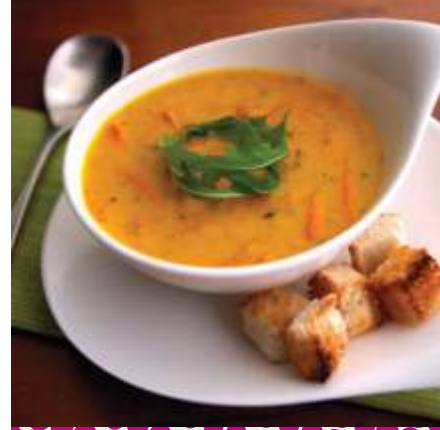
- 25 gram tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan küp küp doğranmış
- 1,5 yemek kaşığı doğranmış kişniş
- 400 gram doğranmış havuç
- 700 ml tavuk suyu
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

#### Servis Önerisi:

75 ml yoğurt ve doğranmış taze kişniş.

#### Hazırlanışı:

Tereyağı ile zeytinyağı Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 25 dakikaya ayarlanır ve sıcaklık en yüksek seviyeye getirilir ve hemen arkasından soğan ve sarımsak ilave edilir ve 1-1,5 dakika pişmesi sağlanır. Doğranmış havuç ilave edilerek 2 dakika daha pişirilmesi sağlanır. Doğranmış kişniş ilave edilir ve 1 dakika daha karıştırılarak pişmesi sağlanır. Tavuk suyu, tuz ve karabiber eklenir ve en yüksek derecede içeriğin 2 dakika kadar kaynaması sağlanır. Daha sonra cihaz "simmer" konumunda kalan dakikalarda pişmesi sağlanır. Yumuşak bir karışım elde edinceye kadar 1 seviyesinde karıştırılır.



### Kekikli Kremalı Tavuk Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 10 dakika

Pişirme Süresi: 25 dakika

Malzemeler:

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 100 gram tavukgöğsü ince ince dilimlenmiş
- 2 diş sarımsak soyulmuş ve ezilmiş
- 1 adet büyük boy kuru soğan küp küp doğranmış
- 1 adet pırasa ayıklanmış ve doğranmış
- 2 adet havuç soyulmuş ve doğranmış
- 1 orta boy patates küp küp doğranmış
- 700 ml tavuk suyu
- 3 sap taze kekik yaprakları ayıklanmış ve doğranmış
- 100 ml krema

### Servis Önerisi:

Çorbanızı sıcak kızartılmış ekmekle servis etmenizi tavsiye ederiz.

### Hazırlanışı:

Tereyağı ile sıvıyağ Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 25 dakikaya ayarlanır ve sıcaklık en yüksek seviyeye getirilir ve hemen arkasından ince dilimlenmiş tavukgöğsü ilave edilir ve 2-3 dakika pişmesi sağlanır. Daha sonra soğan ve sarımsak ilave edilir ve malzemelerin 1-1,5 dakika daha pişmesi sağlanır. Bu aşamada karıştırma fonksiyonu belirli aralıklarla kullanılmalıdır. Doğranmış havuç ve pırasa ilave edilerek 2 dakika daha pişirilmesi sağlanır. Patates, tavuk suyu ve kekik ilave edilir ve en yüksek derecede içeriğin kaynaması sağlanır. Daha sonra cihaz "simmer" konumunda kalan dakikalarda pişmesi sağlanır. Yumuşak bir karışım elde edinceye kadar 1 seviyesinde karıştırılır. Çorba servis edilirken üzerine krema ilave edilir.



## Minestrone İtalyan Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 10 dakika

Pişirme Süresi: 30-40 dakika

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak soyulmuş ve ezilmiş
- 1 adet kuru soğan küp küp doğranmış
- 1 adet kereviz ( sapları ve yaprakları ile beraber)

ayıklanmış ve doğranmış

- 1 adet havuç soyulmuş ve doğranmış
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası (Tercihe göre)
- 400 gram kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domates

- 500 ml sebze veya tavuk suyu
- 75 gram çorbalık tel şehriye
- 50 gram haşlanmış taze yeşil bezelye
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Bu çorbada alternatif olarak kendi seçeceğiniz sebzeleri de kullanabilirsiniz.

### Servis Önerisi:

Çorbanızı rendelenmiş parmesan peyniri veya kızartılmış ekmele ile servis etmenizi tavsiye ederiz.

### Hazırlanışı:

Zeytinyağı, Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 30 dakikaya ayarlanır ve cihaz "simmer" konumunda çalıştırılır. Soğan, sarımsak, havuç ve kereviz Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir ve düşük sıcaklıkta 3-4 dakika pişmesi sağlanır. Bu aşamada cihazın karıştırma fonksiyonu belirli aralıklarla kullanılmalıdır. Daha sonra domates salçası, doğranmış domates ve tavuk/sebze suyu ile arzu edilen miktarda tuz ve karabiber ilave edilir, sıcaklık en yüksek dereceye ayarlanır ve içeriğin kaynaması sağlanır. Daha sonra cihaz "simmer" konumunda kalan dakikalarda pişmesi sağlanır. Pişme süresi tamamlandığında 1 dakika süreyle içerik karıştırılır. Cucinox Çorba Makinesi "simmer" konumuna getirilir ve zaman göstergesi seviye 4'e ayarlanır. Bu aşamada çorbalık tel şehriye ve bezelye ilave edilir ve pişirilir.





### Kırmızı Mercimek Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Piştirme Süresi: 30 dakika

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan küp küp doğranmış
- 2 adet havuç soyulmuş ve doğranmış
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 800 ml tavuk suyu
- 150 gram kırmızı mercimek
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

### Servis Önerisi:

Çorbanızı doğranmış maydanoz ile servis etmenizi tavsiye ederiz.

### Hazırlanışı:

Zeytinyağı, Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 30 dakikaya ayarlanır ve cihaz "simmer" konumunda çalıştırılır. Daha sonra soğan, havuç, domates salçası, kırmızı mercimek ve tavuk suyu ile arzu edilen miktarda tuz ve karabiber ilave edilir ve sıcaklık en yüksek dereceye ayarlanır ve içeriğin kaynaması sağlanır. Daha sonra cihaz "simmer" konumuna ayarlanır ve kalan dakikalarda içeriğin pişmesi sağlanır. Eğer mercimekler istenilen yumuşaklıkta değilse, 5-10 dakika kadar cihaz "simmer" konumuna getirilir ve pişirilir.

### Soğanlı Şehriye Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Pişirme Süresi: 30 dakika

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet kuru soğan küp küp doğranmış
- 1 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı çorbalık tel şehriye
- 1 su bardağı süt
- Yarım demek maydanoz doğranmış
- 800 ml et veya tavuk suyu
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

#### Servis Önerisi:

Çorbanızı kızartılmış ekmele ile servis etmenizi tavsiye ederiz.

#### Hazırlanışı:

Sıvı yağ Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 30 dakikaya ayarlanır ve cihaz "simmer" konumunda çalıştırılır. Daha sonra soğan ilave edilir ve cihaz düşük sıcaklıkta "simmer" konumunda 1-2 dakika çalıştırılır. Bu sırada karıştırma fonksiyonu 1-2 defa kullanılmalıdır. Sonra un ilave edilir ve 1 dakika karıştırılması sağlanır. Et/tavuk suyu ilave ile arzu edilen miktarda tuz ve karabiber edilir ve sıcaklık en yüksek dereceye ayarlanır ve içeriğin kaynaması sağlanır. Daha sonra cihaz "simmer" konumuna ayarlanır ve tel şehriye ile süt ilave edilir ve kalan dakikalarda içeriğin pişmesi sağlanır. Çorbanız piştikten sonra maydanoz ilave edilir.



### **Balkabağı Çorbası**

**4 Kişilik**

**Hazırlama Süresi: 20 dakika**

**Piştirme Süresi: 10 dakika**

**Malzemeler:**

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 25 gram tereyağı
- 500 gram soyulmuş ve dilimlenmiş balkabağı
- 700 ml su
- Tuz ve kırmızı tatlı pul biber

**Hazırlama Önerisi:** Kabaklar 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile önceden bir cam fırın tepsisinde 170°C fırında 30 dakika pişirilir.

#### **Hazırlanışı:**

Zeytinyağı ve tereyağı Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 10 dakikaya ayarlanır ve cihaz “simmer” konumunda çalıştırılır. Daha sonra cihaza bal kabakları ve su ilave edilir ve düşük sıcaklıkta 3-4 dakika karıştırılır. Bu aşamada cihazın karıştırma fonksiyonu belirli aralıklarla kullanılmalıdır. Daha sonra tuz ve kırmızı tatlı pul biber ilave edilir ve cihaz “simmer” konumuna ayarlanır ve kalan dakikalarda içeriğin pişmesi sağlanır.



## Mantar Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 20 dakika

Pişirme Süresi: 20 dakika

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak soyulmuş ve ezilmiş
- 1 adet kuru soğan küp küp doğranmış
- 25 gram tereyağı
- 250 gram mantar ayıklanmış ve doğranmış
- 850 ml sebze suyu
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

### Hazırlanışı:

Zeytinyağı ve tereyağı Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 20 dakikaya ayarlanır ve cihaz "simmer" konumunda çalıştırılır. Daha sonra soğan ve sarımsak ilave edilir ve düşük sıcaklıkta 2-3 dakika pişmesi sağlanır. Bu aşamada cihazın karıştırma fonksiyonu belirli aralıklarla kullanılmalıdır. Daha sonra mantar, tuz ve karabiber ilave edilir ve 4-5 dakika daha pişirilir. Sebze suyu ilave edilerek cihaz "simmer" konumuna ayarlanır ve kalan dakikalarda içeriğin pişmesi sağlanır.



### Tarhana Çorbası

4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Piştirme Süresi: 8-10 dakika

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 25 gram tereyağ
- 6 yemek kaşığı tarhana
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 750 ml su
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

#### Hazırlanışı:

Zeytinyağı ve tereyağı Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zaman ayarı 10 dakikaya ayarlanır ve cihaz "simmer" konumunda çalıştırılır. Bu aşamada cihazın karıştırma fonksiyonu belirli aralıklarla kullanılmalıdır. Daha sonra tarhana, salça ve 250 ml su ilave edilir ve düşük sıcaklıkta 3-4 dakika pişmesi sağlanır. Daha sonra kalan su (500 ml), tuz ve karabiber ilave edilir kalan dakikalarda içeriğin pişmesi sağlanır.

**Öneri:** Hazır çorbaları da bu tarifte olduğu gibi pişirebilirsiniz.



### Sıcak Çikolata

3-4 Kişilik

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Malzemeler:

- 800 ml süt
- 4 yemek kaşığı kakao
- 200 gram parçalanmış sütlü çikolata

#### Hazırlanışı:

Tüm malzemeler Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. Zamanlayıcı 3 dakikaya ayarlanır ve yavaşça "simmer" konumuna getirilir. İçeriğin iyice karışması sağlanır.



### Antioksidan Meyveli Smoothie

1 Kişilik

Hazırlama Süresi: 5 dakika

Malzemeler:

- 100 ml süt
- 150 gram yaban mersini
- 300 gram muz
- 350 gram yoğurt

### Hazırlanışı:

Tüm malzemeler Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. 3 dakika boyunca içeriğin iyice karışması sağlanır.

### Yeşil Smoothie

1 Kişilik

Hazırlama Süresi: 10 dakika

Malzemeler:

- 2 demet ıspanak
- 1 kâse yaban mersini ve böğürtlen
- 1 tatlı kaşığı keten tohumu
- 100 ml süt

#### Hazırlanışı:

Tüm malzemeler Cucinox Çorba Makinesinin cam haznesine ilave edilir. 3 dakika boyunca içeriğin iyice karışması sağlanır.







[www.cucinox.com](http://www.cucinox.com)



[@Cucinox\\_TR](https://twitter.com/Cucinox_TR)



[facebook.com/Cucinox](https://facebook.com/Cucinox)

