

delimano®

DELİMANO'LU TARİFLER



delimano
www.delimano.com.tr

MUHTEŞEM YEMEKLERİN BAŞLANGIÇ NOKTASI!

SINIRLI
SAYIDA

İÇİNDEKİLER

Giriş.....	2
Başlangıçlar.....	3-27
Blini.....	3
Ördek Püre.....	5
Jambonlu Ve Sebzeli Menemen.....	7
Köz Biber Üstünde Izgara Sardunya.....	9
Hindi Ezme.....	11
Delimano Ceramica Prima+ Serisi.....	13
Sebzeli Esmer Pirinçli Salata – Tofu Ile Birlikte.....	15
Mısır Unu Kaplı Ricotta Peyniri Ve Güneşte Kurutulmuş Domates.....	17
Rokfor Peynirli Ve Kapari Soslu Fırınlanmış Armut.....	19
Dana Kavurma Kanepeleri.....	21
Kabak Mücver.....	23
Beyaz Peynir Ve Köz Biberli Patlıcan Meze.....	25
Kabak Mücver.....	26
Delimano Dödüklü Tencereler.....	27

Çorbalar..... 29-50

Balkabağı Çorbası.....	29
Etlı Gulaş.....	31
Lahana Çorbası.....	33
Domatesli ve Ispanaklı Nohut Çorbası.....	35
Etlı & Tarhun Otlı Çorba.....	37
İtalyan Sebze Çorbası (Minestrone).....	39
Kavurulmuş Domates Çorbası.....	41
Delimano Dödüklü Tencereler.....	43
Kremalı Yaban Mantarı Çorbası.....	45
Kuzu Çorbası.....	47
Taze Fasulye Çorbası.....	49
Hızlı Akdeniz Usûlü Balık Çorbası.....	50

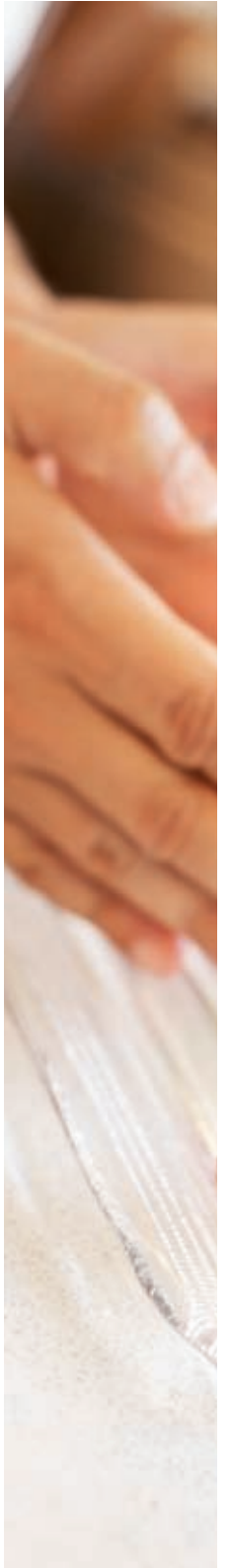
Ana Yemekler..... 51-103

Peynir Fondü.....	51
Kekikli ve Ballı Ördek Salatası.....	53
Kabaklı ve Peynirli Makarna.....	55
Acılı Kuzu Pirzola.....	57
Haşlanmış Sebzeli Harissa Soslu Izgara Tavuk But.....	59

Bir Dödüklü Tencereden Daha Fazlası.....	61
Hızlı Karides Yahni.....	63
Salamlı & Biberli Pizza.....	65
Izgara Somon Yanında Fırın Patates.....	67
Balkabaklı Rizotto.....	69
Dana İncik.....	71
Fırında Arpacık Boy Patates Yanında Peynirli Köfte.....	73
Paella.....	75
Jambon ve Bezelyeli Kremalı Makarna.....	77
Birmanya Usûlü Körlü et Yanında Patates Kızartması.....	79
Puttanesca Balık Fileto.....	81
Delimano Festivo Elektrikli Tava.....	83
Tavuk But Cassoulet.....	85
Normandiya Usûlü Marine Midye.....	87
Ratatuy.....	89
Acılı Meksika Fasulyesi.....	91
Fındıklı Izgara Ördek.....	93
Bulgur Çeşnili Tavuk Dolma.....	95
Hamburger.....	97
Kaburga Barbekü.....	99
Acılı Ve Mantarlı Balık Yahni.....	101
Hindili-Fıstıklı Köfte Yanında Yasmin Pilavı.....	102
Delimano Gurme 8'i1 Arada Pişirici.....	103

Tatlılar..... 105-126

Izgara Şeftali.....	105
Churros (Lokma).....	107
Çikolata Fondü.....	109
Baharatlı Ananas Rostu.....	111
Yaban Mersinli Krep.....	113
Mangolu - Hindistan Cevizli Sütlaç.....	115
Buharda Pişirilmiş Çilekli Puding.....	117
Vanilya Soslu Buğulanmış Kayısı Topları.....	119
Hızlı Brownie.....	121
Çikolata Soslu Pişmiş Armut.....	123
Kaiserschmarrn.....	125
Yüzen Limonlu Adalar.....	126



MUTFAKTA DAHA KEYİFLİ VAKİT GEÇİRMEK İÇİN 60 SEBEP

Delimano'nun en büyük misyonu, hem başlangıç seviyesindeki hem de mutfağında sanatını konuşturan deneyimli aşçılar için mutfağa daha fazla eğlence ve keyif getirmektir.

Bu yemek kitabında, 4 farklı Delimano ürünü veya ürün hattı için özel olarak üretilmiş heyecan verici ve hazırlanması kolay 60 farklı tarif bulabileceksiniz. Bu 4 farklı Delimano ürünü şunlardır: Delimano Ceramica Prima+ Serisi, Delimano Dödüklü Tencereler, Delimano Festivo Elektrikli Tava ve Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici.

Yemek tarifleri 4 kuluvara ayrılmaktadır – başlangıçlar, çorbalar, ana yemekler ve tatlılar. Bunların içinde modern ve geleneksel Orta-Doğu Avrupa ve Akdeniz yemeklerine ait tarifler bulunmaktadır.

Mutfakta kısa ve etkili anlar yaratmak da Delimano'nun diğer temel misyonları arasında yer almakta ve bu yemek tarifleri kitabında bulunan seramik mutfak gereçleri ve cihazlar gibi profesyonel malzemelerle de desteklenmektedir. Bej renkli 'Ceramica' kaplama, yemeklerin daha hızlı bir şekilde pişmesine yardımcı olmasının yanı sıra yapışmaz özelliği sayesinde çok daha sağlıklı yemeklerin ortaya çıkmasına ve her zaman organik malzemeler kullanılabilecek bu tariflerinin sağlığımızla dost yemekler olarak soframızda yer bulmasına imkan vermektedir.

Bu yemek tariflerinin hepsinde, tavsiye edilen Delimano ürünleriyle beraber pişirilme süresi ve porsiyon adetleri de bulunmaktadır. Numaralandırılmış tarifler, 60 yemek tarifinin her birinin zorlanılmadan uygulanabilmesine ve tekrar tekrar hazırlanabilmesine ve buna bağlı olarak mutfaklarınıza ilham ve keyif getirmesine olanak sağlamaktadır! Yemeklerinizi keyifle hazırlamanız dileğiyle!



35 dakika



6 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

BLINI

MALZEMELER (25 PARÇA İÇİN):

- 250 gram saf un (yarısı kara buğday unu da olabilir)
- 30 gram maya
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı ekşi krema
- 300 ml süt
- 2 yemek kaşığı eritilmiş margarin

Sos için: • 350 gram ekşi krema • 50 gram eritilmiş margarin • ½ limonun suyu
• taze dereotu • tuz

Sos için: • balık yumurtası veya somon füme

HAZIRLANIŞI:

1. Unu ve tuzu, Delimano Karıştırma Kasesi içinde karıştırın.
2. 100 ml sütü, Delimano Sos Tenceresi içinde hafifçe ısıtıp, içine şekerini, ufalayarak mayayı ilave edin ve güzelce karıştırıp, üstünü kapatarak 5-6 dakika bekletin ve kabarmasını sağlayın.
3. Yumurtaların akını, sarısından ayırın, daha sonra sarısını, kalan süt, eritilmiş margarin ve ekşi kremayla, Delimano Karıştırma Kasesi'nde karıştırın. İçine maya ve un karışımını ilave edin ve güzelce karıştırın. Üstünü kapatın, 1 saat dinlendirin.
4. Yumurta aklarını, elektrikli çırpıcılarla güzelce çırparak sert kabarıklıklar oluşmasını sağlayın. Daha sonra kabarmış hamurla dikkatli bir şekilde karıştırın.
5. Delimano Festivo Elektrikli Kızartma Tavasını çalıştırın, 135 C sıcaklığa getirin ve yüzeyini hafifçe yağlayın.
6. Hamurdan ufak porsiyonlar kopartarak, sıcak yüzeye yerleştirin. Her bir hamur arasında 2-5 cm'lik aralıklar bırakın.
7. 3 dakika kızartın, daha sonra tahta veya plastik bir spatulayla arkalarını çevirin ve bir 3 dakika daha pişirmeye devam edin.
8. Sos için, ekşi kremayı ve eritilmiş peyniri, doğradığınız dereotu, limon sosu ve tuzla karıştırın.
9. Çöreklerin üzerine balık yumurtası veya somon füme sürerek ve sos serpiştirerek servis yapın.





60 dakika



8 Kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

ÖRDEK PÜRE

MALZEMELER:

- 2 ördek budu • 500 ml ördek yağı • 1 soğan • 2 diş sarımsak • 1 dal biberiye
- Tavuk suyu veya su • Tuz, öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Ördek butlarını yıkayıp, kurulayın ve tuzla yoğurun. Soğanları iri iri doğrayın.
2. Ördek yağını 4 litrelik Delimano Tempo Presto Dödüklü Pişirici'de ısıtın, içine ördek butları, doğradığınız soğanları, sarımsağı ve biberiye dalını atın, tuz ve karabiberle lezzetlendirin ve yeteri miktarda tavuk suyu veya su ilave edecek şekilde ördek butlarını kapatacak şekilde tencereye alın.
3. Dödüklü Tencere'nin kapağını kapatın ve Seviye 1'de bir saat pişirin.
4. Hazır olduğunda, buharını boşaltın, kapağını açın ve ılık olana kadar soğumaya bırakın.
5. Eti ve derisini kemiklerinden ayırın ve keserek eşit parçalara bölün.
6. Eti Delimano silikon ekmek kalıbına veya plastik bir kabın içine alın, içine soğanları koyup, üzerine ördek yağını sürün. Buzdolabında soğutarak servis yapın.
7. Yanında kaselere koyduğunuz taze sebzelerle ve kızarmış ekmekle servis yapın.





15 dakika



4 Kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

JAMBONLU VE SEBZELİ MENEMEN

MALZEMELER:

- 3 dal taze soğan • 1 sarı ve 1 kırmızı biber • 100 gram ince doğranmış jambon
- 50 gram keçi peyniri • 8-10 mantar • 10 yumurta • tuz, karabiber • zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Taze soğanları ince ince doğrayın, mantarları ve biberleri dilimleyin ve dilimlenmiş jambonu küçük parçalar haline getirin.
2. 1-2 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Dry Cooker içinde kızdırın ve taze soğanları hafifçe kavurun.
3. Jambonu ilave edin, biraz kavurun, daha sonra mantarları ve biberleri de ilave edin. Cam kapağı kapatın ve malzemeler yumuşayınca kadar pişirin.
4. Yumurtaları, tuz ve biberle çırpın, jambon ve sebze karışımının üzerine dökün.
5. Isıyı düşürün, doğradığınız peyniri üzerine serpiştirin, kapağı kapatın ve menemen istediğiniz koyuluğa gelene kadar pişirmeye devam edin.
6. Menemeni tavadan alıp, servis yapın.





45 dakika



6 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

KÖZ BİBER ÜSTÜNDE IZGARA SARDUNYA

MALZEMELER:

Közlenmiş biberler için: • 5 adet sarı, kırmızı ve yeşil biber • 1 soğan • 1150 gram konserve doğranmış ve soyulmuş domates • 1 limonun suyu • 1 küçük dal mercanköşk • Tuz, öğütülmüş karabiber • Zeytinyağı **Balık için:** • 24 bütün sardunya (kişi başı 3 adet) • tuz, biber • limon suyu

HAZIRLANIŞI:

1. Balığı yıkayıp, temizleyin, daha sonra tuz ve öğütülmüş karabiberle çeşnilendirip, bir kenarda beklemeye alın.
2. Biberleri yıkayıp, çekirdeklerini ayıklayın, daha sonra 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Soğanı da ince ince kıyın.
3. Delimano Festivo Elektrikli Tava'yı çalıştırın ve 135° C sıcaklığa getirin.
4. 3 yemek kaşığı zeytinyağı serpiştirip, kıydığınız soğanları da ekleyerek, 2 dakika hafifçe pişirin. Daha sonra doğradığınız biberleri de ekleyerek, tuz ve öğütülmüş karabiberle lezzetlendirin ve kapağı kapatıp, 10 dakika pişirin.
5. Kapağı açın ve kalan su buharlaşana kadar 4-5 dakika kadar daha kavurun.
6. Son olarak konserve doğranmış ve soyulmuş domatesleri de ekleyerek birkaç dakika pişirin.
7. Hazır olduğunda, içine limon suyu ve dal mercanköşkü ekleyin.
8. Festivo Elektrikli Tava'yı kapatın, sosu bir kenara alın ve servis yapana kadar ılık bir şekilde bekletin. Tencere soğuduğunda, kağıt havluyla temizleyin.
9. Sardunyaları hafifçe yağlayın, daha sonra Delimano Festivo Elektrikli Tava'yı 135° C'ye ısıtıp, 4-5 dakika kadar ara sıra çevirerek kızartın.
10. Tabakların ortasına biraz sos koyun ve üzerlerine 3-3 sardunyalara yerleştirin. Servis yaparken, balığın üzerine taze limonun suyundan serpiştirin.





90 dakika



12 Kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

HİNDİ EZME

MALZEMELER:

- 750 gram hindi kıyma
- 500 gram hindi ciğeri
- 2 yumurta
- 300 ml krem
- 100 ml konyak/brandy
- tuz, öğütülmüş karabiber
- 1 soğan, ince kıyılmış

HAZIRLANIŞI:

1. Hindi kıymasını ve doğradığınız ciğeri, bir mutfak robotundan geçirip, püre yapın.
2. Malzemelerin hepsini, Delimano Karıştırma Kasesi'ne alıp, karıştırın.
3. Delimano Tempo Presto Dödüklü Tencere'nin makarna sepetinin zeminine ve kenarlarına parşömen kağıdı serin. Ancak üst tarafta 10 santimlik bir şeridi boş bırakın.
4. Hazırladığınız etli karışımı, makarna sepetinin içine koyun.
5. 9 litrelik Delimano Tempo Presto Dödüklü Tencere'nin içine 1 litre su koyun, daha sonra içi dolu makarna sepetini de içine koyup, vakumlu kapağı kapatın ve Seviye 1'de 60 dakika pişirin.
6. Hazır olduğunda, sepeti çıkartın ve ezmeyi, parşömen kağıdı içinde dinlendirip, soğutun.
7. Saklamak için, alüminyum kağıtla ağzını kapatın ve 4 litrelik Delimano Tempo Presto Elektrikli Tava'nın içine koyun.
8. Bu yöntemle, buzdolabında vacuums kapakla beraber 1 haftaya kadar muhafaza edebilirsiniz.
9. Taze karışık salatalarla birlikte başlangıç yemeği olarak servis yapabilir veya taze ekmekle birlikte kahvaltı olarak afiyetle yiyebilirsiniz.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER

PRİMA + SERİSİ

FARKLI PİŞİRME AMAÇLARI İÇİN MUTFAK GEREÇLERİ

Elbette tencerenin zarif bir şekle ve çekici bir tasarıma sahip olması, ağızlara layık bir yemek hazırlamak için yeterli değil. Ancak kaliteli alüminyum bir tabanı, yapışmaz özellikli iç seramik kaplamayla ve akıllı bakalit saplarla donatırsanız, o tencerede hazırladığınız yemekler yalnızca lezzetli ve sağlıklı olmakla kalmayacak, aynı zamanda siz tüketicilere zamandan ve zahmetten tasarruf etme fırsatı sunacaktır.

Farklı pişirme amaçları için mutfak gereçleri

Delimano seramik ürün gamına ait Delimano Ceramica Prima+ Ürün Serisi gerek başlangıç seviyesindeki aşçılara gerek yemek pişirmeyi keyif edinenlere heyecan verici yemek pişirme hatıraları hediye ediyor.



Çünkü bu ürün serisinde deneyebileceğiniz ve her türlü servis ihtiyaçlarınızı karşılamaya yetebilecek çeşitli ürün tipleri bulunmaktadır: farklı boylarda tencereler ve kızartma tavaları, bir adet güveç, bir adet tava, bir adet wok tavası, bir adet sos tenceresi, bir adet ızgara tavası, bir adet gözleme kalıbı, bir adet rosto tenceresi, bir adet aile boyu tava ve bir adet Dry Cooker bulunmaktadır.

Çeşitler arasında 3 özel mutfak gereci bulunmaktadır: Izgara Tavası; fileto çeşitlerinizde, sebze dilimlerinizde ve yumurtalı ekmeklerinizde harika çizgiler oluştururken; Dry Cooker, sıcak hava dolanım sistemiyle mutfağınıza yepyeni bir fonksiyon kazandıracak. Bu fonksiyonla dilerseniz et kızartma işlerinizi hızlıca ve kolaylıkla halledebilecek, dilerseniz de aynı pişiriciyi fırında kek kalıbı olarak kullanabileceksiniz.

Daha fazla sayıda yemek pişiren kullanıcıların ihtiyacını karşılayabilmek için, Delimano 32 cm'lik Aile Boyu Tencere'yi ürün gamına ekledi. Bu tencere, kalabalık aileler ve akşam yemeği partilerine büyük fırsatlar sunmaktadır.



Farklı boydaki kızartma tavalarına geldiğimizde, bej renkli kaplama, yiyeceklerin renklerini derhal yansıtabildiği için kızartma ve ızgara etlerin kırmızılığını kontrol etmemiz ve kullandığımız sıcaklığın pişirdiğimiz yemek için uygun olup olmadığını veya yiyeceğin arkasını çevirmemiz veya karıştırmamız gerekip gerekmediğini tespit etmemiz için son derece kullanışlıdır. Rengi kolayca takip edilebiliyor olmasından dolayı bal veya karamel gibi yapışkan malzemelerle girdikleri imtihandan da başarıyla çıkmış olan bu seri, mutfağınızdaki en büyük yardımcınız olacak.

ÖNE ÇIKANLAR VE EKSTRALAR

Ürün serisinin tamamının en önemli avantajı, bej renkli, yapışmaz özellikli "Ceramica" kaplamanın kendisidir. Bu kaplama, mutfak gereçlerini inkar edilemez bir şekilde zarif kılmakla beraber, sıvı ve katı yağ kullanımı ihtiyacını ortadan kaldırarak, sağlıklı bir yaşam tarzını da hayatınıza getirmektedir.

Modern aileler veya zamanı kısıtlı bireyler, bu ürün serisini sadece zamandan ve zahmetten tasarruf ettirdikleri için sevmekle kalmayacak, aynı zamanda daha kısa pişirme süreleri ve etkin ısı dağıtım malzemeleri sayesinde yiyeceklerin içinde kalmaya devam edecek olan besin ve vitaminler için de beğeniyor olacaklar.



35 dakika



4 Kişiliktir

GURME
PIŞIRICI

SEBZELİ ESMER PİRİNÇLİ SALATA – TOFU İLE BİRLİKTE

MALZEMELER:

- 250 gram esmer pirinç
- 200 gram tofu peyniri, 2cm'lik küpler halinde kesilecek
- 5-6 çeri domates, üçgen şeklinde kesilecek
- 10-15 yeşil zeytin
- Bir avuç dolusu taze fesleğen yaprağı
- Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın ve termometreyi 'SLOW COOK' (Yavaş Pişirme) fonksiyonuna ayarlayın.
2. İçine 2 litre su doldurun, bir taşım kaynatın, daha sonra içine esmer pirinci de ekleyip, pirinç paketindeki pişirme talimatlarına göre pişirin. Hazır olduğunda kalan suyu süzün.
3. Pirinci tencereden çıkarttıktan sonra, kağıt havluyla güzelce silip temizleyin ve bu kez termometreyi Sauté (Sote) fonksiyonuna ayarlayın.
4. 1 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici içinde kızdırın, içine küp kestiğiniz peynirleri ve doğradığınız çeri domatesleri de ekleyerek, 2-3 dakika kadar kavurun.
5. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi kapalı konuma getirin, daha sonra içine pirinci, yeşil zeytinleri de ilave edip, tuz ve karabiberle lezzetlendirin.
6. Üzerine taze fesleğen yaprakları serpiştirerek servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



40 dakika



4 Kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

MISIR UNLU RİCOTTA (LOR) PEYNİRİ VE KURUTULMUŞ DOMATES

MALZEMELER:

• 200 gram iri taneli mısır unu • 1,4 litre su • 10-15 yağlı güneşte kurutulmuş domates • 200 gram ricotta peyniri (İtalyan loru) • tuz, karabiber • bir avuç dolusu fesleğen yaprağı • zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Derin Tencere içinde suyu kaynatın, içine tuz ekleyin ve bir çırpıcıyla sürekli karıştırarak yavaş yavaş iri taneli mısır ununu tencereye karıştırın.

2. Karışım kalınlaşmaya başlayana kadar pişirmeye ve karıştırmaya devam edin. Daha sonra tahta bir kaşık ile, ara ara karıştırarak 10-15 dakika daha pişirin.

3. Doğradığınız güneşte kurutulmuş domatesleri, ricotta peyniriyle karıştırın ve tuz, karabiber ve doğranmış fesleğen yapraklarıyla karıştırın.

4. Mısır ununu, Delimano Fırın Tepsisine yayın ve oda sıcaklığına gelmesi için bir kenarda beklemeye alın (5-10 dakika kadar zaman alacaktır.)

5. Katılaşmış mısır ununu, bir kesme tahtasına alın ve üçgen şeklinde dilimleyin.

6. 1 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Izgara Tavası'nda kızdırın ve bu üçgen dilimlerinin her iki tarafını kızartın. Arzuunuza göre soslarla ve taze salsa sosuyla servis yapın.





15 dakika



4 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

ROKFOR PEYNİRLİ VE KAPARI SOSLU FIRINDA ARMUT

MALZEMELER:

- 4-6 adet armut • 225 gram rokfor peyniri • 12 taze defne yaprağı • 4 dilim dana jambon
- ¼ çay kaşığı köz paprika biber • Zeytinyağı, beyaz şarap sirkesi • Taze öğütülmüş karabiber

Kapari sosu için:

- 75 ml beyaz şarap sirkesi • 2 yemek kaşığı kapari [suyu süzülecek ve iri taneli olarak doğranacak] • ¼ avuç dolusu ince doğranmış biberiye • 1 yemek kaşığı taze doğranmış maydonoz
- tuz, taze öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Rokfor peynirini ve dana jambonu küp küp doğrayın ve armutları ikiye kesin.
2. Delimano Festivo Elektrikli Kızartma Tavasını 150° C sıcaklığa önceden ısıtın.
3. Jambonu tencereye koyun ve birkaç dakika hafifçe pişirin.
4. Küçük bir bıçak kullanarak, armutların üst tarafından aşağı doğru yarıya doğru hafif kesikler atın. Daha sonra bir tepsinin üzerine yerleştirip, açtığınız aralıklarla peynir doldurun.

5. Armutların üzerine az miktar zeytinyağı ve sirke serpiştirip, taze öğütülmüş karabiberle çeşnilendirin ve önceden ısıttığınız Delimano Festivo Elektrikli Kızartma Tavasını'nda derili kısmı altta kalacak şekilde 5-8 dakika veya armutlar yumuşayınca kadar (şekillerini kaybetmelerine izin vermeyin) pişirin.

6. Bir yanda armutlar pişerken, kapari sosunu hazırlayın: kaparilerin suyunu süzün ve iri taneler halinde kesin, sirke ve ince kesilmiş baharatlarla karıştırın. Son olarak tuz ve biber ekleyerek lezzetlendirin.

7. Armutlar hazır olduğunda, kapari sosuyla bir dal frenk soğanıyla süsleyerek bekletmeden servis yapın.





100 dakika



6-8 Kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

DANA KAVURMA KANEPELERİ

MALZEMELER:

- 1,5 kg dana sırt rostoluk
- 1 büyük boy soğan
- 250 ml barbekü sosu
- 400 ml su
- tuz, taze öğütülmüş karabiber
- 6-8 hamburger ekmeği

HAZIRLANIŞI:

1. Rosto eti tuz ve biberle çeşnilendirin. Soğandan ince halkalar kesin.
2. Rosto eti, Delimano Tempo Presto Dödüklü Tencere'nin içine alın, üzerine soğan dilimlerini dizin, daha sonra üzerine su-barbekü sosu karışımını döküp, çeşnilendirin.
3. Vakumlu kapakla üstünü kapatın ve ayar butonunu seviye 2'ye getirin.
4. Tüten buhar azaldığında, ısıyı düşüğe getirin ve 1½ saat kadar veya etler tamamen yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Buharı yavaş yavaş boşaltın.
5. Hazır olduğunda, ekmeklerin üzerine koyup, servis yapın.





35 dakika



6 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

KABAK MÜCVER

MALZEMELER:

- 460 gram kabak
- 120 gram soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı acı biber ezmesi
- 1 yumurta
- 110 gram tam buğday unu
- Zeytinyağı veya kızartma yağı
- tuz, çekilmiş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Karıştırma Kasesi'nin içine kabağı ve soğanı rendeleyip, tuz ile çeşnilendirin ve suyunu süzene kadar içinde bekletin. Ancak suyunu dökmeyin.
2. Rendelediğiniz sarımsakları, acı biber ezmesini ve hafifçe çırpıtığınız yumurtayı ve unu da içine alıp, güzelce karıştırın.
3. Delimano Festivo Elektrikli Tava'yı çalıştırıp, 135° C sıcaklığa getirin.

4. 2-3 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın ve bu karışımdan tencereye bir kaşık yardımıyla kızartacağınız parçalardan koyun. Her iki tarafı da altın sarısı renk alana kadar çevirerek kızartın.

5. Hazır olduğunda, mücverleri kağıt havlu üzerine alarak yağın süzün ve taze salatayla birlikte servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



BEYAZ PEYNİR VE KÖZ BİBERLİ PATLICAN MEZE

MALZEMELER:

- 1 orta boy bostan patlıcanı (yaklaşık 600 g)
- 2 adet kırmızı ve sarı biber
- 150 gram beyaz peynir
- 1 orta boy kırmızı soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Fırını 220° C'ye ısıtın ve biberleri iri parçalar halinde doğrayın. Derili kısımları yukarı bakacak şekilde Delimano Fırın Tepsisine koyup, 25-30 dakika kadar yumuşayıp, hafifçe siyahlaşana kadar kızartın.

2. Közlediğiniz biberleri, Delimano Karıştırma Kasesi'ne alın, kaseyi alüminyum folyoyla kapatın ve birkaç dakikalığına bir kenarda bekletin. Böylece kabukları daha kolay soyulabiliyor olacaktır. Son olarak kabuklarını soyduğunuz biberleri doğrayın ve beklemeye alın.

3. Biberler fırındayken, kırmızı soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın ve patlıcanları da minik parçalar halinde kesin.

4. Margarin-zeytinyağı karışımını, Delimano Tencere içinde kızdırın ve soğan ve sarımsağı yumuşayıncaya kadar ama renk almayacak şekilde hafifçe pişirin. Daha sonra içine kestiğiniz patlıcanları ilave edin, tuz ve biberle tatlandırın ve tamamen yumuşayıncaya kadar pişirin.

5. Tencerenin içindekileri, Delimano Karıştırma Kasesi'ne koyun ve mutfak blender'ıyla püre haline getirin.

6. Püreyi, doğradığınız köz biberlerle ve ufaladığınız beyaz peynirle karıştırın. Gerekirse lezzet vermek için çeşnilendirin.



KABAK DOLMA

MALZEMELER:

- 4 orta boy yuvarlak şekilli kabak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 orta boy tatlı soğan, doğranmış
- 1 diş sarımsak, çok ince kıyılmış
- 50-100 gram kuru ekmek kırıntısı
- 200 gram kıyılmış mozzarella peyniri
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber
- Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi, SAUTE (Sote)ve Grill (Izgara) fonksiyonlarına ayarlayın.
2. Kabakların başlarını kesin ve bir dondurma kepçesi kullanarak, kenarlarında ve altlarında 2'şer santimlik kalın duvarlar bırakacak şekilde ortalarını dolmalık oyun.
3. Açtığınız boşlukları tuz ve biberle ovalayarak tatlandırın. Daha sonra kabaklardan çıkan içleri, iri kesip kenarda bekletin.
4. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın ve termometreyi SAUTE (Sote) fonksiyonuna ayarlayın.
5. Margarini, Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici içinde eritin ve içine, ince kıydığınız soğan ve

sarımsağı da ilave ederek, yumuşayınca kadar 2 dakika kadar soteleyin.

6. Doğradığınız kabak içlerini de ilave edin ve tuz ve biberle lezzetlendirip, kabaklar altın sarısı renk alana kadar 3-4 dakika kadar soteleyin.

7. Ekmek kırıntılarını ilave edin, güzelce karıştırın ve ilave 1 dakika daha pişirin. Daha sonra Gurme Pişirici'den çıkartın. Pişiriciyi kağıt havluyla silip, temizleyin ve Grill (Izgara) fonksiyonuna geçin.

8. İcini oyduğunuz kabakların iç malzemelerini ayırın ve üzerlerine mozzarella peyniri yerleştirip, yeniden Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'ye alıp, üzerlerine de zeytinyağı gezdirin.

DÜDÜKLÜ TENCERELER

İlk olarak Fransız doktor Denis Papin tarafından 1679 yılında icat edildiğinde de düdüklü tencere kullanmanın en arzu edilen özelliği, bugünkünden farklı değildi: pişirme süresini kısaltmak.

Ne var ki bu avantaj 21'inci yüzyıl evlerinde hayat bulmakta ve çevreye duyarlı ev şeflerine ait düdüklü tencerelerin ömrü, annelerimizin ve büyükannelerimizin zamanlarıyla sınırlı kalmaktaydı.

Oysa ki düdüklü tencere, ömürlük bir üründür. Dolayısıyla doğru ürünü seçersek hem pişirme şeklimizi baştan aşağı değiştirebilir hem de günlük hayatımızın önemli bir unsuru haline dönüşebilir.

DÜDÜKLÜ TENCERE NEDİR?

Düdüklü tencere, havanın ya da sıvıların, önceden belirlenmiş bir basınç seviyesinden aşağı düşmesine izin vermeyen; dolayısıyla yemeklerin, geleneksel pişirme ya da haşlama yöntemlerine kıyasla daha fazla miktarda nem ve daha yüksek sıcaklıklarda pişmesine olanak sağlayan sıkıca kapalı bir tencere tipidir.

Sıvılar ve buhar, ısı iletimini havaya göre daha hızlı yapabildiği için, bunun sonucunda hazırladığınız yemekler, geleneksel pişirme yöntemlerine oranla daha kısa sürede ve daha az enerji sarfiyatıyla pişiyor olacaktır.



AVANTAJLARI

Zamandan ve Enerjiden Tasarruf

Düdüklü bir tencereye sahip olmak; bir dizi avantajı da beraberinde getirecektir. Ancak düdüklü tencere satın almak için en önemli iki sebep; pişirme süresini %70 oranında; enerji sarfiyatını ise %60 oranında azaltıyor olmasıdır.

Düdüklü tencereyle yemek pişirdiğinizde, geleneksel kaynatma ve pişirme yöntemlerine oranla daha az miktarda suya veya sıvıya ihtiyaç duyarsınız. Sonuç olarak da pişirdiğiniz yiyecekler, pişme sıcaklığına çok daha hızlı ulaşıyor olacaklardır.

Daha Sağlıklı Yemekler

Düdüklü tencere ile yemek pişirdiğinizde, yiyeceklerin suya değil de buhara maruz kalıyor olması sayesinde, çok daha sağlıklı yemekler hazırlayabiliyor olacaksınız. Bu yöntemde, tarife bağlı olarak kullandığınız minimum su veya sıvı miktarının, düdüklü tencere içinde buhar yaratmaya yetecek minimum miktarda olması kâfi olacaktır.

Bunun sayesinde, yiyeceklerdeki vitamin ve mineraller, bol miktarda su ile haşlanarak hazırlanan yemeklerde olduğu gibi su ile yıkanıp kaybedilmeyecektir.

Pişirme süresi daha kısa olduğu için de düdüklü tencereyle yemek pişirdiğinizde, vitaminler nispi olarak daha fazla korunuyor olacaktır. Örn: A Vitamini : %82'ye kadar, B1 Vitamini: %77'ye kadar, et bazlı proteinde bulunan ve hayati önem taşıyan amino-asitler ise %95'e kadar korunacaktır.

Zararlı Mikroorganizmaları Yok Eder

Suyun normal kaynama noktasının üzerindeki sıcaklıklar, mikroorganizmaların çoğunu yok eder. Dolayısıyla düdüklü tencereler, reçel kavanozları ve cam bebek biberonları için ideal ve etkili dezenfekte edicilerdir.

Kolay Kullanım

Düdüklü tencere buharın ve kokuların tamamını tencerenin içinde tuttuğu için, mutfağınızda kokulu dumanlardan ve yemek pişirmeden kaynaklanan kötü kokulardan eser olmayacaktır.





35 dakika



4 Kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

BALKABAĞI ÇORBASI

MALZEMELER:

- 1 küçük boy balkabağı (yaklaşık 500 gram)
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı margarin/zeytinyağı
- 1 çay kaşığı köri tozu
- 100 ml beyaz şarap
- 600 ml sebze suyu
- zeytinyağı, tuz, karabiber, toz hindistancevizi

opsiyonel: • öğütülmüş zencefil tozu • sos için balkabağı çekirdeği ve kruton ekmek

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanı ince kıyın. Daha sonra balkabağının çekirdeklerini ayıklayın ve soğan gibi kıyın.
2. 2 yemek kaşığı margarini veya zeytinyağını, bir Delimano Tencere içinde kızdırın, daha sonra soğanı yumuşayana kadar ancak pembeleşmesine izin vermeyecek şekilde hafifçe kavurun.
3. Köri tozunu ve balkabağını soğana ilave edin, daha sonra hepsini bir arada, sürekli karıştırarak 1-2 dakika kadar kavurun.
4. Beyaz şarabı ilave edin ve şarabın çoğu buharlaşıp uçana kadar pişirmeye devam edin. Daha sonra sebze suyunu ilave edip, tuz, karabiber ve toz hindistancevizi ile çeşnilendirin.

Sonrasında bir taşım kaynatın ve balkabakları yumuşayınca kadar 15-20 dakika boyunca kendi suyunda pişirmeye devam edin.

5. Ateşin üzerinden alın, bir miktar soğutun ve el mikseriyle püre haline getirin. Gerekliyorsa baharatlarla lezzetlendirin.

6. Çorba pişerken, 4 dilim ekmeğin kenarlarını kesin ve küçük krutonlar halinde doğrayın. 2 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Kızartma Tavasını kızdırın ve ekmekler çıtır çıtır olana kadar kızartın. İçine bir avuç balkabağı çekirdeği ekleyin ve çekirdekler de kavrulana kadar birkaç dakika pişirin.

7. Kruton, çekirdek veya taze baharatlarla servis edilebilir.





140 dakika



4 Kişiliktir

GURME
PIŞIRICI

ETLİ GULAŞ

MALZEMELER

- 2 soğan • 2-3 diş sarımsak • 500 gram et (Örnek: dana eti) • 2 yemek kaşığı paprika biber
- 1 çay kaşığı toz kimyon • cumin • 2-3 patates • 2-3 domates • 1 sivri biber (acı)
- 1 demet kereviz yaprağı • 3 litre su • Sıvı yağ/katı yağ

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanları ve diş sarımsakları ince ince kıyın. Etleri ve patatesleri eşit boylarda küpler halinde kesin. Domatesleri ve sivri biberleri küçük parçalar halinde doğrayın.

2. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın, termometreyi 'Sote' fonksiyonuna getirin ve soğanları, toz kimyonu ve diş sarımsağı da ekleyerek, 3-4 yemek kaşığı ayçiçek yağı veya margarin içinde sürekli karıştırarak kavurun.

3. Soğanlar yumuşadığında, toz acı biberi ve et küplerini tencereye alın, tuz da ilave ederek, 2-3 dakika soteleyin. Daha sonra kapağını kapatarak, az miktarda su ile 3-5 dakika daha pişirin.

4. Et piştiğinde, patatesleri, sivri biberleri, domatesleri ve bir demet kereviz yaprağını da ilave ederek, 3 litre su içine doldurun ve pişiricinin ayarını 'Yavaş Pişirme' fonksiyonuna getirin.

5. Bir taşım kaynatın ve malzemelerin tamamı yumuşayınca ve çorba koyulaşınca kadar 2 saat boyunca kendi suyunda pişirmeye devam edin.

6. Hazır olduğunda, kereviz yapraklarını tencereden çıkartın ve çorbayı ev yapımı erişteyle birlikte servis yapın.





80 dakika



8 Kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

LAHANA ÇORBASI

MALZEMELER:

- 1 yemek kaşığı margarin • 150 gram soğan • 1 kg dana but • 1 kg lahana
- 300 gram sosis füme • 20 gram kurutulmuş porcini mantarı • 2-3 avuç öğütülmüş arpa
- 400 gram ekşi krema • tuz, toz karabiber, defne yaprağı • su

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanı ince ince doğrayın ve dana etini 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
2. Bir yemek kaşığı margarini, Delimano Tempo Presto Düdüklü Tencere içinde eritin ve soğanı içinde kavurun. Daha sonra doğradığınız dana etini de ilave ederek, etin rengi ağarmaya başlayana kadar pişirin.
3. Lahana, baharatları ilave edin ve malzemelerin üstüne gelecek kadar su ilave edin.
4. Düdüklü Tencere'nin kapağını kapatın ve Seviye 2'yi ayarlayın ve 40 dakika kadar pişirin.
5. Hazır olduğunda, buharını boşaltın ve kapağını açın.
6. Dilimlediğiniz sosisi ve yıkadığınız öğütülmüş arpayı ilave edin.
7. Üzerini suyla doldurun ancak 2/3 işaretini aşmamaya özen gösterin.
8. Cam kapakla ağzını kapatın ve orta sıcaklıkta 15 dakika kadar daha pişirin.
9. Servis yapmadan önce, ekşi kremayı da içine karıştırın.





50 dakika



8 Kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

DOMATESLİ VE İSPANAKLI NOHUT ÇORBASI

MALZEMELER:

- 500 gram tavuk göğüs eti • 2 soğan • 3 çay kaşığı bal • 2 diş sarımsak
- 800 gram konserve doğranmış ve soyulmuş domates • 200 ml sek beyaz şarap • 1200 ml su
- 2 çay kaşığı acı toz paprika biberi • 500 gram nohut, 24 saat önceden suda bekletilmiş
- 2 avuç taze ıspanak yaprağı • Taze kekik • tuz, toz karabiber • zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Tavuk göğüslerini 2x2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Soğanı ince ince kıyın.

2. 2 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Tempo Presto Düdüklü Tencere içinde ısıtın ve soğanları hafifçe pembeleştirin.

3. Tavuğu tencerenin içine alın ve pişene kadar güzelce kavurun. Daha sonra üzerine balı da ilave edip, bir dakika kadar daha kavurmayla devam edin.

4. Domatesi, bir el mikseri yardımıyla püre haline getirin.

5. Domates püresini, şarabı ve suyu, tavuğa ilave edin, tuz, toz karabiber ve acı paprika

biberiyle çeşnilendirdikten sonra, son olarak nohutu da ilave edip, vakumlu kapağın ağzını kapatın.

6. Çorbayı 1. Seviye'de 30 dakika kadar pişirin, daha sonra buhar valfini açıp, buharını boşalttıktan sonra düdüklü tencerenin kapağını açın.

7. ıspanak yapraklarını ilave edip, sıcakken servis yapın.

Sucuk ve nohut katkılı ıspanaklı domates çorbasını, yanında ekmekle servis yaparak, sevdiklerinize mükemmel bir ikram hazırlayabilirsiniz. Ayrıca sarımsak, kimyon ve acı biberle lezzetine lezzet katabilirsiniz.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



135 dakika



4 Kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

ETLİ & TARHUN OTLU ÇORBA

MALZEMELER:

- 1/2 avuç dolusu kurutulmuş porcini mantarı • 500 gram dana eti • 1 yemek kaşığı un, karabiberle çeşnilendirilmiş • 2 adet soğan • 2-3 diş sarımsak • 1-1,5 l et suyu veya su • 2-3 dal dağ kekiği • 2-3 defne yaprağı • 1 adet havuç • 1 adet turp • 1 adet kereviz kökü • 200 ml ekşi krema • 200 ml krema • 100 ml sek beyaz şarap • 1 yemek kaşığı sade un • 1 yemek kaşığı hardal • bir avuç dolusu taze veya 1 yemek kaşığı kurutulmuş tarhun otu • Bir avuç dolusu taze maydanoz • zeytinyağı • tuz ve taze öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanları ve sarımsağı ince kıyın. Havucu, turbu ve dana etini doğrayın.

2. Porcini mantarları, kaynar suyun içinde haşlayın ve küçük boy Delimano Karıştırma Kâsesi'ne alın. Et parçalarını, çeşnilendirdiğiniz una bulayın.

3. 2-3 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Tava veya Tencere içinde kızdırıp, soğanları 5-10 dakika kadar veya yumuşayıncaya kadar hafifçe kavurun.

4. İçine sarımsağı ve eti ekleyin. Et renk alınca, tencerenin içine malzemelerin üzerine gelecek miktarda su veya et suyu ilave edin.

5. Tuz ve taze öğütülmüş karabiberle çeşnilendirin ve bir taşım kaynatın. Daha sonra

sıcaklığı düşürün ve o şekilde bir süre kendi suyunu kaynatmaya devam edin.

6. Et yumuşamaya yakinken, küp küp kestiğiniz havucu ve turbu ilave edin ve 10-15 dakika kadar daha pişirin.

7. İçine porcini mantarları ve etleri haşladığınız suya, tarhun otunu ve maydanozu ilave edin ve et yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edin.

8. Süslemek için, ekşi kremayı, kremayı, beyaz şarabı, hardalı ve unu, karıştırın, içine bir miktar sıcak çorba ekleyin. Daha sonra hazırladığınız bu karışımı, çorbaya ilave edin ve karıştırarak, 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Çeşnilendirdikten sonra servis edebilirsiniz.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



45 dakika



4 Kişiliktir

GURME
PIŞİRİCİ

İTALYAN SEBZE ÇORBASI – MINESTRONE

MALZEMELER:

• 1 soğan • 2 diş sarımsak • 2 kereviz sapı • 2 havuç • 400 gram konserve doğranmış ve soyulmuş domates • 400 gram konserve kuru fasulye • 600 ml sebze suyu • Bir avuç dolusu taze bahar (fesleğen, biberiye, kekik) • tuz, öğütülmüş karabiber • zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanı ve diş sarımsakları ince ince doğrayın, kereviz saplarını ve havuçları ise dilimleyin.
2. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın ve termometreyi 'Sote' fonksiyonuna ayarlayın.
3. 1-2 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın ve soğanları yumuşayıncaya kadar güzelce kavurun. Daha sonra tencerenin içine sarımsağı, kerevizi ve havucu ilave edin. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin ve bir dakika kadar pişirin.
4. Domatesleri ve sebze suyunu da tencereye alın, taze baharları da ilave ederek, 'Yavaş Pişirme' fonksiyonuna geçin ve kendi suyunu 20 dakika kadar pişirin.
5. Haşlanmış kuru fasulyeleri de ilave edin ve bir 10 dakika daha pişirmeye devam edin. Tadına bakın ve gerekirse çeşnilendirin.
6. Rendelenmiş parmesan peyniri ve taze fesleğen yapraklarıyla servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



100 dakika



6 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

KAVRULMUŞ DOMATES ÇORBASI

MALZEMELER:

Kavrulmuş domatesler için: • 900 gram domates • 2 diş sarımsak, soyulmamış • 50 gram soğan
• 4 yemek kaşığı zeytinyağı • 1 çay kaşığı tuz • Öğütülmüş karabiber

Çorba için: • ½ çay kaşığı kurutulmuş kekik • 1 çay kaşığı şeker kamışı • 1 çay kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı margarin • 500 ml tavuk suyu • 100 ml krema

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Festivo Elektrikli Tava'yı çalışır konuma getirin ve 135°C'ye ısıtın.

2. Soğanları ve domatesler ince doğrayın ve kavrulmuş domateslerde kullanılacak diğer tüm malzemelerle birlikte Delimano Festivo Elektrikli Tava'ya alın.

3. 30 dakika boyunca kapağın altında pişirin. Daha sonra bu kez kapağını açarak, domatesler karamelize hale gelinceye kadar yaklaşık 30 dakika kadar kavurmaya devam edin. Ara sıra karıştırın.

4. Hazır olduğunda, kabuklarını soyduğunuz diş sarımsakları alın ve döverecek iyice ezin ve domateslerin içine katın.

5. Kavrduğunuz domatesleri püre yaparak krema haline getirin. Daha sonra Delimano Tencere'ye dökerek, krema hariç çorba için kullandığınız malzemelerle birlikte bir taşım kaynatın.

6. Hazır olduğunda, çorbayı elekten geçirip süzün.

7. Krema serpiştirerek servis yapın.



DELIMANO DÜDÜKLÜ TENCERELER

Dünyadaki düdüklü tencerelerin tamamının aynı teknolojiyle üretilmesi gerçeğiyle birlikte, 21'inci yüzyıl düdüklü tencerelerin %100 güvenli ve etkili olmaları sağlanmaktadır.

Vakumlu kapağın yanı sıra, çeşitli ebatlardaki tencerelerde (4, 6 ve 9 litrelik), cam kapak, farklı boylardaki buharda pişirme sepetleri ve karıştırma kâsesi gibi kullanışlı aletler ve aksesuarlar da bulunmaktadır. Üstelik bu aksesuarların hepsi mükemmel ısı iletkenliği sağlayan ve piyasada bulunan en kaliteli malzemeden üretilmiş paslanmaz çeliktir. Bu aksesuarlar sayesinde, birden fazla yemeği birlikte pişirmeniz mümkündür.





Düdüklü tencerelerin kullanımı, tek elle kilitlenebilen sistemi sayesinde son derece basittir. Düdüklü tencereyi kapatmak için, kullanıcıların kapaktaki topuzlara aynı anda basılı tutup kapağı, mekanizmadan kapanma sesi çıkana kadar tencere üzerinde herhangi bir pozisyonda yatay olarak hafifçe bastırmaları yeterli olacaktır. Kapağı açmak için ise, yine aynı topuzlara birlikte bastırıp, kapağı yukarı kaldırmamız yeterli olacaktır!

Bir diğer akıllı çözüm ise, tencerelerin içindeki seviye işaretleridir. Bu işaretler, minimum ve maksimum doldurma seviyelerine işaret etmektedir. Yanmaya karşı korumalı büyük boy dayanıklı plastik tutacaklar ise, düdüklü tencerenin her zaman kolayca taşınabilmesine olanak sağlamaktadır.

En üst seviye emniyet için, Tempopresto Düdüklü Tencerelerde tam 4 adet emniyet kontrol noktası bulunur: Basınç ayarlama valfi, kalıcı basınç kilidi, emniyet valfi ve güvenlik penceresi. Bu emniyet kontrol noktalarının her biri, basıncın aşırı yükselmesine ve yanma ve patlamalara sebep olacak tehlikelerin oluşmasına karşı tebir niteliğindedir.



40 dakika



4 Kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

ÇORBALAR

KREMALİ YABAN
MANTARI ÇORBASI

MALZEMELER:

- 2 yemek kaşığı margarin • 1 soğan • 1 diş sarımsak • Taze dalında dağ kekiği
- 500 gram karışık yaban mantarı • 1000 ml sebze suyu • 250 ml krema

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanı ve diş sarımsağı ince ince kıyın ve mantarların hepsini eşit boylarda kesin.
2. Margarinin yarısını, Delimano Tencere içinde eritin ve soğan, sarımsak ve dağ kekiğini yumuşayınca kadar 5 dakika boyunca hafifçe pişirin.
3. Karışık yaban mantarlarını da ilave edin ve birlikte 2-3 dakika kavurun.
4. Sebze suyunu ilave edip, bir taşım kaynatın ve 20 dakika boyunca ara ara karıştırarak kendi suunda pişirmeye devam edin.
5. Kremayı tencereye karıştırın ve çorba bir miktar koyulaşmaya başlayana kadar 5 dakika daha pişirmeye devam edin.
6. Bir el mikseri yardımıyla çorbayı püre yapın ve üzerine kruton eklemek ilave ederek servis yapın.





60 dakika



6 kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

KUZU ÇORBASI

MALZEMELER:

- 150 gram soğan • 120 gram turp • 400 gram havuç • 400 gram patates • 300 gram taze fasulye
- 40 gram saf un • 2 diş sarımsak • 800 gram kuzu pirzola • 2 küçük taze tarhun dalı (veya 2 çay kaşığı kurutulmuş) • 4 litre su • 2 limon • 4 yemek kaşığı zeytinyağı • 2 çay kaşığı tuz
- Öğütülmüş karabiber • Servis yapmak için ekşi krema

HAZIRLANIŞI:

1. Sebzeleri 1 cm'lik küpler halinde doğrayın, taze fasulyeleri 3 cm'lik parçalar halinde kesin, daha sonra pirzolayı küçük dilimler halinde kesin.
2. 4 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Tempo Presto Düdüklü Tencere içinde kızdırın ve sebzeleri 3-4 dakika boyunca hafifçe pişirin.
3. Pirzolayı ilave edin ve etin rengi ağarana kadar pişirin. Daha sonra unu da üzerine serpiştirin ve güzelce karıştırın.
4. Üzerine su boşaltın, tuz, karabiber ve tarhunla çeşnilendirin.
5. Vakumlu kapağı kapatın ve 30 dakika boyunca Seviye 1'de pişirin.
6. Hazır olduğunda, kapağı açın ve taze limon suyunu üzerine boşaltın.
7. Ekşi krema sosu ve taze ekmekle birlikte servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



20 dakika



6 Kişiliktir

GURME
PIŞIRICI

TAZE FASULYE ÇORBASI

MALZEMELER:

- 500 gram taze fasulye • 400 gram konserve soyulmuş ve doğranmış domates • 1 adet kırmızı soğan • 1 adet sivri biber • 100 ml elma sirkesi veya beyaz şarap sirkesi • 1 diş sarımsak, dövülmüş
- Su veya sebze suyu • tuz, taze çekilmiş karabiber • taze dağ kekiği dalları • zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi, 'Sote' ve 'Yavaş Pişirme' fonksiyonuna ayarlayın.
2. Soğanı ve sivribiberi doğrayın ve sarımsakları dövün.
3. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın ve 'Sote' fonksiyonunu ayarlayın.
4. Soğanı ve sarımsağı, 1 yemek kaşığı zeytinyağı içinde hafifçe kavurun ve içine taze fasulyeleri, doğradığınız domatesleri, sivri biberi ve

elma veya şarap sirkesini ilave edin, dağ kekiği, tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Son olarak da malzemelerin üstüne gelecek kadar suyu veya sebze suyunu da ilave edin.

5. Termometreyi 'Yavaş Pişirme' fonksiyonuna ayarlayın, cam kapağı kapatın ve taze fasulyeler yumuşayınca kadar 5 -10 dakika kadar pişirmeye devam edin.



HIZLI AKDENİZ USÛLÜ BALIK ÇORBASI

MALZEMELER:

- 1 soğan • 2 diş sarımsak • 400 gram konserve soyulmuş ve doğranmış domates • Bir avuç dolusu fesleğen, biberiye ve dağ kekiği yaprağı • 450 ml balık suyu • 2 kabak • 1 göbek salata • 500 gram mezgit fileto • zeytinyağı, tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi, 'Sote' ve 'Yavaş Pişirme' fonksiyonlarına ayarlayın.
2. Soğanı ve sarımsakları ince kıyın daha sonra Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'nin termometresindeki 'Sote' fonksiyonuna geçin. 2 yemek kaşığı zeytinyağını içinde ısıtın ve soğanları hafifçe kavurun.
3. Konserve soyulmuş ve doğranmış domatesleri ve balık suyunu ilave edin. Tuz, karabiber, doğranmış biberiye ve dağ kekiği yapraklarıyla çeşnilendirin. Daha sonra bir taşım kaynatın ve 2-3 dakika kadar kendi suyunda pişirin.

4. Bu esnada, kabakları ve göbek salatayı incecik kıyın ve çorbanın içine koyup, 3-5 dakika daha pişirin.
5. Mezgit filetoları eşit parçalar halinde kesin, çorbanın içine ekleyin ve Pişiricinin ayarını "Yavaş Pişirme" moduna getirmek suretiyle, ısıyı düşürün.
6. Cam kapağı kapatıp, çorbayı yaklaşık 5-10 dakika kadar daha veya balıklar pişene kadar pişirin. Balıkların dağılmasına engel olmak için çorbayı pişerken sık karıştırmaktan uzak durun. Fesleğeni de ilave ettikten sonra gerekiyorsa çeşnilendirip servis yapın.



17 dakika



6-8 kişiliktir

GURME
PİŞİRİCİ

PEYNİR FONDÜ

MALZEMELER:

- 600 gram kolay eriyen peynirlerden biri (Gravyer, Emmental, Gouda, Çedar veya benzeri)
- 1 diş sarımsak • 300 ml beyaz şarap • 4 yemek kaşığı mısır unu • 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- tuz, karabiber • tercihinize göre: dövülmüş ceviz

Sos İçin: taze sebze (havuç, çubuk kereviz, biber), ekmek kruton

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişiriciyi 'Ilık' fonksiyon ayarına getirin.
2. Peynirleri rendeleyin ve sos için kullanacağınız sebzeleri ve ekmek krutonlarını hazırlayın.
3. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'nin tabanını ve kenarlarını, ikiye böldüğünüz sarımsakla ovalayın, içine beyaz şarabın 3'te 2'sini dökün ve termometreyi 'Ilık' ayara getirin. Fakat kaynamasına izin vermeyin.
4. Kalan şarabı ve limon suyunu, Delimano Karıştırma Kasesi içinde karıştırın ve daha sonra içine azar azar mısır ununu ilave edip, bir çırpıcı yardımıyla güzelce karıştırın.
5. Bu karışımı, Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici içindeki ılık şarabın içine ekleyin. Daha sonra rendelenmiş peyniri azar azar içine pişiricinin içine alarak, tahta bir kaşık yardımıyla, peynir iyice eriyinceye kadar karıştırmaya devam edin.
6. Tuz, öğütülmüş karabiber ve tercihinize göre dövülmüş ceviz ile çeşnilendirin.
7. Fondüyü Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici içinde 'Ilık' ayarda bekletin ve hazırladığınız sebzelerle ve ekmek krutonlarla birlikte servis yapın.
8. Fondü koyulaşırsa, içine birkaç yemek kaşığı beyaz şarap ekleyip karıştırabilirsiniz.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



35 dakika



3-4 kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

KEKİKLİ VE BALLI ÖRDEK SALATASI

MALZEMELER:

- 2 adet derili ördek göğsü
- Taze kekik dalları
- 2 yemek kaşığı bal
- Yarım limonun suyu
- 50 gram çekilmiş ceviz
- 250 gram karışık salata
- 6-8 çeri domates
- Taze fesleğen yaprağı
- Zeytinyağı, margarin

HAZIRLANIŞI:

1. Fırını 180-200° C'ye ısıtın.
2. Ördek göğüslerini tuz ve toz karabiberle yoğurun.
3. Az miktar zeytinyağını, Delimano Kızartma Tavasını kızdırın ve derili kısmı alta gelecek şekilde ördek göğüsleri içine alın ve derinin rengi altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Daha sonra ördek göğsünü ters çevirin ve etli kısmını da 2-3 dakika kızartın.
4. Ateşten alın ve ördek göğüslerini, Delimano Fırın Tepsisine, derili kısmı yukarı bakacak şekilde alın ve fırında 7-10 dakika boyunca pişirin.
5. Hazır olduğunuzda, 2 yemek kaşığı margarini, Delimano Geniş Tencere içine alın, içine kekik dallarını ve balı ilave edin. Fokurdamaya başladığında, içine derili kısmı yukarı bakacak şekilde ördek göğsünü ekleyin ve 1-2 dakika pişirin.
6. Limon suyunu, çekilmiş cevizi ve Delimano Geniş Tencere içinde artan et suyunu ekleyerek karışık salatayla ve doğranmış çeri domateslerle güzelce karıştırın ve ince doğranmış ördek göğsü dilimleri eşliğinde servis yapın.





30 dakika



4 kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

KABAKLI VE PEYİNİRLİ MAKARNA

MALZEMELER:

- 450 gram makarna • 500 gram diri kabak **Sos için:** • 1 yumurta • 30 gram sade un • 500 ml süt
- tuz, beyaz biber • 30 gram margarin • 100 gram orta yoğunlukta peynir • Bir avuç taze dereotu
- Kekik

HAZIRLANIŞI:

1. 6 litrelik Delimano Tempo Presto Dödüklü Tencereyi ve makarna sepetini hazırlayın. Kabakları doğrayın.

2. Makarna sepetini tencerenin içine yerleştirin ve 2/3 işaretine gelene kadar içine su doldurun.

3. Cam kapağı kapatın ve suyu bir taşım kaynatın.

4. Su kaynar durumdayken, içine makarnayı ilave edin, daha sonra buhar aparatını ve kabakları üstüne koyup, cam kapağı kapatın.

5. Makarnayı, pişirme talimatlarına göre pişirin. Bu, kabakların yumuşak kalması ve tazeliğini korması için yeterli bir süre olacaktır.

6. Hazır olduğunda, kabakları bir kenara alın ve makarna sepetini dışarı çıkartın.

7. Suyun yarısını dışarı boşaltın ve yeniden

ısıtmaya başlayın.

8. Delimano Tempo Presto Karıştırma Kasesi'ni kullanarak, sosu hazırlayın: yumurtayı ve unu kaseye alın, içine az miktar süt ilave edin ve pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın.

9. Tencerenin üstüne koyun ve kalan miktar sütü içine koyun.

10. Kaynayan suyun üzerinde sürekli karıştırarak, sosun koyulaşmasını sağlayın.

11. Rendelediğiniz peyniri ilave edin ve güzelce karıştırın. Daha sonra tuz, biber ve doğranmış dereotuyla karıştırarak çeşnilendirin.

12. Servis yapmak için, makarnayı tepsiye alın, üzerine biraz sos ve kabak dilimleri dökün. Arzuunuza göre yemeğin üzerine taze limon suyu dökülebilir ve taze kekik ilave edebilirsiniz.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



100 dakika



4 kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

ACILI KUZU PİRZOLA

MALZEMELER:

- 12 adet kuzu pirzola • 2 cm taze zencefil • 2 adet kırmızı biber • 2 kakule tohumu
- ½ çay kaşığı toz tarçın • 1/3 çay kaşığı toz hindistancevizi • 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz • 1 yemek kaşığı doğranmış nane yaprağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı • 60 gram margarin • tuz, toz karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Kuzu pirzoları yıkayın, suyunu süzün, yağlı kırımlarını ayıklayın ve kemikleri temizleyin.
2. Kakule tohumlarını kırıp çıkartın ve bir havan içinde biberlerle birlikte iyice dövün ve tarçın ve hindistanceviziyle karıştırın.
3. Diş sarımsakları, maydanozu ve nane yapraklarını ince doğrayın.
4. Margarini ve zeytinyağını, Delimano Kızartma Tenceresi'nde ısıtın, sarımsağı hafifçe pişirin ve içine baharatları da ekleyerek aromalarını salmasını bekleyin. Son olarak da taze baharatları ilave edin.
5. Bu terbiyeyi oda sıcaklığında hafifçe soğutun.
6. Kuzu pirzoları, tuz ve karabiberle çeşnilendirin ve Delimano Karıştırma Kasesi'nde acılı terbiyeyle birlikte karıştırarak 1 saat boyunca dinlendirin.
7. Delimano Festivo Elektrikli Tava'yı çalıştırın ve 150° C sıcaklığa getirin. Daha sonra kuzu pirzolarının her iki yüzünü 6-8 dakika kadar kızartın.
8. Limon dilimleriyle servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



35 dakika



4 Kişiliktir

GURME
PIŞİRİCİ

HAŞLANMIŞ SEBZELİ HARİSSA SOSLU IZGARA TAVUK BUT

MALZEMELER:

- 8 Tavuk But (Baget) • 2-3 çay kaşığı harissa sosu (Acılı Tunus Sosudur) • zeytinyağı
- 500 gram karışık sebze (havuç, kabak, patlıcan) + buharda pişirmek için su
- tuz, öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Tavuk butlarını yıkayın, suyunu süzün ve tuz ve harissa sos ile yoğurun. Sebzeleri halka halka doğrayın.
2. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın ve "Grill" (Izgara) ayarına getirin.
3. İçine 200-300 ml su koyun, buharda pişirme rafını yerleştirin, sebzeleri de içine alarak sebzeler yumuşayınca kadar 5-10 dakika kadar buharda pişirin.
4. Hazır olduğunda, buhar rafını içinden çıkartın, sebzeleri bir kenara ayırın ve kalan suyu tencereden boşaltın.
5. 2-3 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın ve içine tavuk butları alıp, 2-3 dakika kadar kızartın. Daha sonra cam kapak içinde yumuşayınca kadar pişirin.
6. Etler hazır olmaya yakınken, kapağı açın, sebzeleri içine alın ve birlikte 3-5 dakika kadar pişirin.



DELIMANO TEMPO PRESTO –BİR DÜDÜKLÜ TENCEREDEN DAHA FAZLASI

Tempo Presto Düdüklü Tencereleri, size sıradan düdüklü tencerelerden daha fazlasını vaadediyor. Çünkü bu tencereler, değiştirilebilir cam ve vakumlu kapakları ve kullanışlı aksesuarlarıyla tasarlandıkları için, çok fonksiyonlu bir set olarak size hizmet sağlayacaktır:

DÜDÜKLÜ TENCEREDE YEMEK PİŞİRME

Özel olarak geliştirilen vakumlu kapağı kullanarak farklı ebatlardaki tencereleri düdüklü tencereye dönüştürmeniz mümkündür.

KIZARTMA/HAŞLAMA/ KAVURMA/SULU YEMEK

Bu tencereleri, üzerlerine kapaklarını kapatmak suretiyle geleneksel şekilde kullanmanız da mümkündür. Kullanıcılar, kızartma, haşlama, kavurma ve sulu yemek yapma işlerini yine bu tencerelerde yapabilirler. Üstelik büyük ebatlı cam kapağı sayesinde, pişirme sürecini kapağını açmadan sürekli olarak takip edebilirler.



BUHARDA PİŞİRME

Farklı ebatlardaki buharda pişirme sepetleri ile, tencereler gem cam kapakla birlikte hem de vakumlu kapakla birlikte buharda pişirme işlemi için kullanılabilir. Aparatların kat kat kullanılabilir özelliği ile, aynı anda farklı farklı yemekleri buharda pişirebilirsiniz.

MAKARNA PİŞİRİRKEN

Makarna sepeti, kapağı kapatmadan makarna ve sebze haşlamak için ideal bir alettir. Kenarlardaki ve tabandaki boşluklar, kaynatarak pişirme işlemi için yeterli miktarda su takviyesi sağlamaktadır. Pişirme işlemi tamamlandığında ise sepet, suyun içinden kolayca çekip çıkartılabilir.

KAYNAYAN SU ÜSTÜNDE, KARIŞTIRMA KÂSESİ İÇİNDE BUHARDA PİŞİRME

Özel metal karıştırma kâsesi, her tencerenin üstüne sığacak özelliktedir ve doğrudan sıcaklığa maruz kaldığından son derece hassas bir pişme süreci olan yumurta bazlı soslar veya çikolatalı soslar hazırlamak için idealdir. Tencerenin içine bir miktar su alın, bir taşım kaynatın, daha sonra sıcaklığı düşürün ve karıştırma kâsesini üstüne koyarken kısık ateşte kaynamasını bekleyin.

VAKUMLU SAKLAMA VEYA VAKUMLU KAPTA TERBİYE HAZIRLAMA

Özel vakum kapak, tencerenin içinde kısmî bir vakum oluşturur. Bu da önceden hazırlanan yiyeceklerin, 5 güne kadar taze kalmasına imkan verir. Bu vakum ayrıca ham etlerin ve balıkların, vakumlu bir kapta terbiye edilmesine, dolayısıyla aromaların etlere daha kısa sürede nüfuz etmesine imkan verir.



ÖNERİLEN PİŞİRME SÜRELERİ

En popüler malzemelerin, düdüklü tencere içinde tavsiye edilen pişirme sürelerini aşağıda sizler için topladık:



Fasulye Çeşitleri
15-20 dakika



Bütün Patates
8-10 dakika



Biftek
25-30 dakika



Mercimek
8-10 dakika



Karnabahar
2 dakika



Pancar Kökü
30 dakika



Ispanak
2 dakika



Dana Eti
15-20 dakika



Balık
7-8 dakika



Havuç
8 dakika



17 dakika



4 Kişiliktir

GURME
Pişirici

HIZLI KARİDES YAHNİ

MALZEMELER:

- 400 gram çiğ karides
- 1 diş sarımsak
- 1 adet kırmızı soğan
- ½ çay kaşığı kurutulmuş toz biber
- 3 domates veya 400 gram konserve halinde doğranmış ve kabukları soyulmuş domates
- 4-6 güneşte kurutulmuş domates
- 2 çay kaşığı kırmızı şarap sirkesi
- 8-10 siyah zeytin
- Bir avuç taze fesleğen yaprağı
- zeytinyağı
- tuz, taze öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişiriciyi 'Sote' moduna alın ve SLOW COOK (Yavaş Pişirme) ayarına getirin.
2. Karidesleri soyup, ayıklayın ve daha sonra kağıt havluyla kurulayın.
3. Diş sarımsağı, domatesi ve güneşte kurutulmuş domatesi ince ince kesin ve içine soğan doğrayın.
4. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın ve termometreyi "Sote" fonksiyonuna ayarlayın.
5. Yağ ısınırken, içine sarımsak, soğan ve biberi ekleyin ve aromalarını salmalarını bekleyin.

Daha sonra içine karidesleri de ilave edip, aralıksız karıştırarak, pembe bir renk alana ve çıtır çıtır olana kadar 3 dakika kadar soteleyin.

6. Termometreyi 'Yavaş Pişirme' moduna alın, daha sonra doğradığınız domatesleri ve güneşte kurutulmuş domatesleri de ekleyerek, 2-3 dakika daha pişirin.
7. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi kapalı konuma getirin ve içine kırmızı şarap sirkesi, siyah zeytin ve doğranmış taze fesleğen yapraklarını ilave edin.
8. Tuz ve biberle çeşnilendirip, servis yapın.





135 dakika



4 Kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

SALAMLI & BİBERLİ PİZZA

MALZEMELER (4 PİZZA İÇİN):

Hamur hazırlığı için: • 500 gram sade un • 7 gram kuru maya • 3 yemek kaşığı zeytinyağı • 300 ml ılık su • 1 çay kaşığı şeker • 1 çay kaşığı tuz **Sos için:** • 1 küçük boy soğan • 2 diş sarımsak • 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı • 1 büyük boy sarı biber • 2 konserve (800 gram) doğranmış çeri domates • Bir avuç taze fesleğen ve biberiye yaprağı • Tuz ve karabiber

Sosu İçin: • Her pizza için 6-10 dilim salam • Rendelenmiş peynir

HAZIRLANIŞI:

1. Hamuru hazırlamak için, unu, mayayı, tuzu ve şekerini karıştırın ve daha sonra içine 300 ml ılık su ve zeytinyağı ilave ederek, ellerinizle yumuşak ve hafif ıslak olacak şekilde hamur haline getirin. Hazırladığınız hamuru, üzerine hafifçe unladığınız bir tezgaha alın ve 5-10 dakika kadar yoğurun.
2. Daha sonra hamuru alın, üstünü kağıt havluya kaplayın ve bir kenara alıp, en az bir saat bekleterek mayalanarak kabarmasını sağlayın.
3. Sos için, soğanı, diş sarımsakları ve sebzeleri ince doğrayın ve biberleri halka halinde ve iri parçalar halinde kesin.
4. Zeytinyağını, Delimano Sos Tenceresinde ısıtın; içine soğan ve sarımsağı ekleyerek 1 dakika hafifçe kavurun. Daha sonra içine biberi de ilave ederek, fesleğen hariç kalan diğer bütün malzemeleri eklemeyen önce biraz daha kavurun.

5. Sos kaynayınca sıcaklığı düşürün, kapağı açık bir şekilde ara ara karıştırarak 5 dakika kaynatın. En sonunda, doğradığınız fesleğen yapraklarını da ilave edin.

6. Kabaran hamuru, unlu tezgahta 1-2 dakika daha yoğurun ve 4 eşit parçaya bölüp, küçük topar oluşturun.

7. Fırını 200-220 °C'ye ısıtın ve 28 cm'lik Delimano Pizza Tepsisi'ne yayacak şekilde silindirle açın. Hamuru pizza tepsisine yerleştirin ve üzerine domates sosunun 4'te 1'ini yayın. Üzerine biraz salam dilimi ve rendelenmiş peynirden koyup, kenarları hafifçe kızarana kadar 10-15 dakika pişirin.

8. Hazır olduğunda, pizza tepsisini fırından çıkartın ve pizzayı bir tepsiye alın. Afiyet olsun.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



35 dakika



4 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

IZGARA SOMON YANINDA FIRIN PATATES

MALZEMELER:

- 4 dilim somon file • 1 adet kurutulmuş kırmızı biber • 2 diş sarımsak • 1/3 çay kaşığı öğütülmüş karabiber • 2 çay kaşığı kuru kekik • 2 çay kaşığı kuru dağ kekiği • 1/2 çay kaşığı kimyon
- Tuz, zeytinyağı
- Patatesler için:** • 750 gram küçük boy patates • Zeytinyağı • Tuz, öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Tuz hariç bütün baharatları, bir havanda iyice dövün. Kurutulmuş bitkiler kullanın.
2. Somon dilimlerini, hazırladığınız baharat karışımıyla yoğurun ve 1-2 saat buzdolabında dinlendirin.
3. Kızartmadan önce, somonları buzdolabından çıkartın ve oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
4. Patatesleri yıkayın ve Delimano Festivo Elektrikli Tava içine aldığınız tuzlu su içinde, neredeyse yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirin.
5. Delimano Festivo Elektrikli Tavayı çalıştırın, yüzeyini yağlayın ve 150° C'ye kadar ısıtın.
6. Marine ettiğiniz somon dilimlerini tuzla yoğurun ve daha sonra Delimano Festivo Tavanın kenarına alın.
7. Tencerenin diğer tarafına ise, yağladığınız ve çeşnilendirdiğiniz patatesleri yerleştirin.
8. Somon dilimlerinin her iki yüzünü 3-4 dakika kadar kızartın. Bu esnada ızgara patatesleri sürekli çevirin.
9. Hazır olduğunda, yanında yeşil otlu mayonezle birlikte servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



37 dakika



4 Kişiliktir

GURME
PIŞİRİCİ

BALKABAKLI RİZOTTO

MALZEMELER:

- 200 gram rizotto pirinci (Örnek: Arborio)
- 50 gram margarin
- 200-400 gram balkabağı
- 200 ml sek beyaz şarap
- 1 soğan
- 1,5-2 litre tavuk veya sebze çorbası
- 150 gram füme peynir
- tuz, öğütülmüş karabiber, kekik yaprağı

HAZIRLANIŞI:

1. Balkabağını soyun, çekirdeklerini ayıklayın ve doğrayın, tavuk göğüslerini 1 cm'lik küpler halinde kesin ve daha sonra soğanı ince ince doğrayın. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın ve "Kızartma" fonksiyonuna getirin.
2. Margarini eritin ve soğanları pişirin. Daha sonra içine tavuğu da ekleyip, yumuşayıncaya ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın.
3. Balkabağını, pirinci de ekleyin ve 1-2 dakika beraber pişirin, içine tuz, biber ve kekik yapraklarını ilave edin.
4. Beyaz şarabı içine döküp, Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişiricinin cam kapağını kapatın ve tamamen buharlaşana kadar kendi suyunda kısık ısıda pişirin.
5. Tavuk suyunu, kepçeyle azar azar ilave ederken, pirinci düşük sıcaklıkta 25-30 dakika boyunca balkabakları yumuşayıncaya kadar karıştırarak pişirin.
6. Bu noktada, Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi kapalı konuma getirin ve rizottoyu tencereye kapağı kapalı bir şekilde 5 dakika daha dinlendirin.
7. Son olarak füme peyniri de ilave edip, güzelce karıştırın. Gerekirse tuz ve biberle tatlandırın ve sıcakken servis yapın.





35 dakika



4 Kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

DANA İNCİK

MALZEMELER:

• 4 dilim dana incik • 30 gram un – tuz ve karabiberle çeşnilenmiş • 2 yemek kaşığı sıvı yağ
• 1 soğan • 2 diş sarımsak • 100 ml beyaz şarap • 250 ml et suyu • 400 gram konserve
doğranmış ve kabukları soyulmuş domates **Sos malzemesi için:** • 2 yemek kaşığı taze, doğranmış
maydonoz • 1 diş sarımsak, dövülmüş • 1 yemek kaşığı limon suyu

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanı ve sarımsak dişlerini ince doğrayın. Çeşnilendirdiğiniz unu, et dilimlerinin üzerine serpiştirin.
2. 2 yemek kaşığı sebze yağını, Delimano Dödüklü Tencere'nin içinde ısıtın, eti sote yapın ve daha sonra içine soğan ve sarımsağı da ilave ederek, birarada 2 dakika daha pişirin.
3. Şarabı, et suyunu ve soyulmuş ve doğranmış domatesi ilave edin.
4. Üstünü vakumlu kapakla kapatın ve ayar düğmesini Seviye 2'ye getirerek ayarlayın.
5. Buharı tütmeye başladığında, sıcaklığı orta-düşük ayara getirin ve 20 dakika pişirin. Basıncı yavaş yavaş azaltın.
6. Hazır olduğunda, sos malzemelerini birleştirin ve inciklerin üzerine serpiştirerek servis yapın.





50 dakika



3-4 Kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

FIRINDA ARPACIK BOY PATATES YANINDA PEYİNİRLİ KÖFTE

MALZEMELER:

Köfteler için: • 50 ml süt • 2 dilim ekmek • 100 gram beyaz peynir • 600 gram dana kıyma • 1 küçük soğan • 1 diş sarımsak • 1 yumurta • Taze biberiye yaprakları • tuz, öğütölmüş karabiber, zeytinyağı **Arpacık Boy Fırın Patates için:** • 1000 gram küçük arpacık boy taze patates • Yarım limonun suyu • 10-12 taze biberiye yaprağı • tuz, öğütölmüş karabiber, zeytinyağı • rendelenmiş peynir

HAZIRLANIŞI:

1. Fırını 180-200° C'ye önceden ısıtın.
2. Patatesleri yıkayın, iri olanları ikiye bölün ve Delimano Fırın Tepsisinin içine alarak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve taze biberiye yaprakları ile karıştırıp, tuz ve karabiberle çeşnilendirin.
3. Hepsinin eşit miktarda pişmesini sağlamak için her 10 dakikada bir karıştırmak suretiyle 20-25 dakika kadar fırında pişirin. Daha sonra, pişirme süresinin bitmesine 5 dakika kala, üzerlerine yarım limonun suyunu serpiştirin.
4. Patatesler fırında pişerken, köfteleri hazırlayın: ekmek dilimlerini, küçük boy Delimano Karıştırma Kasesi'nin içine ufalayın, içine sütü koyun ve birkaç dakika kadar bir kenarda dinlendirin.
5. Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın, büyük boy Delimano Karıştırma Kasesi içinde dana kıyma, elekten geçirdiğiniz ekmek kırıntıları, çırpılmış yumurta ve ince ufalanmış beyaz peynir ile karıştırıp güzelce yoğurun.
6. Ellerinizi hafifçe ıslatıp, bu karışımdan erik büyüklüğünde köfteler hazırlayın.
7. 3-4 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Aile Boy Tencere içinde ısıtın ve köfteleri altın sarısı renk alana kadar 5-7 dakika kızartın.
8. Arpacık boy fırın patates ve cacıkla birlikte servis yapın.





45 dakika



6 Kişiliktir

GURME
PIŞİRİCİ

PAELLA

MALZEMELER:

• 6 adet derisiz tavuk kalça fileto, büyük parçalar halinde kesilmiş • 250 gram dilimlenmiş baharatlı sucuk ya da sosis • 300 gram çiğ kabuklu karides • 1 kg midye, ayıklanmış • 1 büyük boy soğan • 2 diş sarımsak, dövülmüş • 2 adet sarı biber, küçük parçalar halinde kesilmiş • 150 gram sivri biber, küçük parçalar halinde kesilmiş • 500 gram paella/kısa taneli pirinç • 1, 25 litre tavuk suyu • Büyükçe bir tutam safran • 1 biberiye dalı • 2 çay kaşığı fume paprika biber • Zeytinyağı • Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi Saute (Sote) moduna getirip Slow Cook (Yavaş Pişirme) fonksiyonuna ayarlayın.
2. Tavuk kalça filetoları yıkayın, suyunu süzün ve dilimleyin. Sucuğu da dilimleyin. Karidesleri ve midyeleri de ayıklayın.
3. Soğan ve sarımsak dişlerini ince ince dilimleyin daha sonra sarı biberleri ve yeşil fasulyeleri eşit parçalar halinde kesin.
4. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'yi çalıştırın ve termometreyi Saute (Sote) fonksiyonuna ayarlayın.
5. 2-3 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın ve tavuk, altın sarısı renk alana kadar soteleyin ve daha sonra tencereden çıkartın.
6. Sucuğu ekleyin ve çıtır çıtır olana kadar pişirin. Daha sonra içine soğan, sarımsak ve

biberi de ekleyin ve yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin.

7. Tavuğu, taze fasulyeler ve paprika biberi ile bir dakika daha pişirin ve içine pirinci de ekledikten sonra üstü kapanana kadar karıştırın.

8. Üzerine tavuk suyunu, safranı ve biberiye dallarını ekleyin ve pirinçler pişene kadar yemeği pişirin.

9. Son olarak karides ve midyeleri de ekleyin, tamamen pişene kadar birkaç dakika daha pişirmeye devam edin.

10. Doğradığınız maydonozu, rendelediğiniz limon özünü de içine karıştırın ve limon kabuklarıyla beraber servis yapın.

Servis için düz yapraklı maydanoz, limon suyu ve limon kabuğu to serve.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



20 Dakika



3-4 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

JAMBON VE BEZELYELİ KREMALI MAKARNA

MALZEMELER:

- 500 gram makarna • 250 gram taze ya da dondurulmuş bezelye • 450 gram dana jambon
- 1 küçük boy soğan • 2 diş sarımsak • 1 küçük biberiye dalı • 1 acı biber • 2-3 taze adaçayı yaprağı
- 250 ml yoğun krema veya krem freş • zeytinyağı • tuz, taze öğütülmüş karabiber
- Servis için Parmesan peyniri

HAZIRLANIŞI:

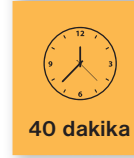
1. Makarnayı ve bezelyeleri, iki ayrı Delimano Elektrikli Tava içinde, paketteki pişirme talimatlarına göre veya yumuşayınca kadar pişirin ve daha sonra süzüp kenara alın.
2. Bu arada, 2-3 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Festivo Elektrikli Tava içinde kızdırın.
3. İnce doğradığınız soğanı, dövdüğünüz sarımsağı ve dilimlenmiş dana jambonu da ilave ederek 2-3 dakika kadar hafifçe pişirin.

4. Biberiyeyi, doğranmış adaçayı yapraklarını, çekirdekleri ayıklanmış ve küp doğranmış biberi de ekleyerek güzelce karıştırın.

5. Kremayı ekleyin, sıcaklığı 100° C'ye düşürün ve 2-3 dakika kadar pişirin.

6. Makarna ve bezelyeleri de ekleyip güzelce karıştırın. Üstüne rendelenmiş parmesan peynirini serpiştirip, servis yapın.





BİRMANYA USÛLÜ KÖRİLİ ET YANINDA PATATES KIZARTMASI

MALZEMELER:

Tatlı Patatesler için: • 1.6 kg tatlı patates • 1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon • 200 ml mısır özü yağı
• 100 gram margarin **Körili et için:** • 675 gram dana ya da tavuk eti • 2.5 cm zencefil, ayıklanacak ve
rendelenecek • 6 adet sivri ya da kırmızı biber • 4 adet taze soğan • 3 diş sarımsak • 1 yemek
kaşığı esmer şeker • 1 çay kaşığı hint safranı • 1 çay kaşığı köri ezmesi • 1 yemek kaşığı susam
veya mısır özü yağı • 1 Meksika Limonu çeşnişi veya suyu • 600 ml tavuk suyu • 1 çay kaşığı soya sosu
• 1 yemek kaşığı balık sosu

HAZIRLANIŞI:

1. Fırını önceden 200° C'ye ısıtınız.

2. Tatlı patatesleri iri taneler halinde doğrayın ve Delimano Festivo Elektrikli Tava içine koyduğunuz hafifçe tuzlu su içinde 5 dakika haşlayın. Suyu süzün ve patatesleri güzelce kurulayın. Daha sonra kimyonun içine yatırın.

3. Sıvı yağı ve margarini birlikte, Delimano Festivo Elektrikli Tava içinde ısıtın, içine tatlı patates parçalarını atın ve yaklaşık 5 dakika güzelce pişirin.

4. Daha sonra Delimano Fırın Tepsisine alın ve fırın içinde çıtır çıtır ve altın sarısı olana kadar bir 25 dakika daha pişirin.

5. Bu esnada, etleri küpler halinde kesin ve zencefille birlikte bir kaba ayırın.

6. Biberlerin çekirdeklerini ayıklayın, kabuğunu doğrayın ve etin içine ekleyin. Taze soğanları, sarımsağı, şekerini, hint safranını ve köri ezmesini de içine ekleyerek, güzelce karıştırın.

7. Yağı Delimano Festivo Elektrikli Tava içinde ısıtın ve et parçalarını da içine ekleyerek, etler pişene kadar pişirin.

8. Kalan malzemeleri de içine karıştırın ve kısık ateşte yaklaşık 20 dakika boyunca pişirmeye devam edin.

9. Köriyi ve patatesleri, bir tutam süzme yoğurt veya sade yoğurtla servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



35 dakika



3-4 kişiliktir

PRIMA+
SERİSİ

PUTTANESCA BALIK FİLETO

MALZEMELER:

• 1 adet soğan • 2 diş sarımsak • 1 yemek kaşığı domates püresi • 100 ml beyaz şarap • 400 gram konserve doğranmış ve soyulmuş domates • 4 ançuez • 1 yemek kaşığı kapari • 150 gram çekirdekli siyah zeytin • 4 beyaz balık fileto (her biri 200 gram) • Zeytinyağı • tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Fırını 180-200° C'ye ısıtın.
2. Soğanı ve diş sarımsakları ince doğrayın ve 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla Delimano Kızartma Tavasında kızartın.
3. Domates püresini ilave edin ve 2-3 dakika kadar pişirin. Daha sonra içine beyaz şarabı, domatesi, ançuezi, kapariyi ve siyah zeytinleri ilave ederek domatesler yumuşayınca ve sos yoğunlaşmaya başlayınca kadar yaklaşık 10 dakika kadar kaynatın.
4. Balık filetolarını tuz ve biberle yoğurup, Delimano Fırın Tepsisine alın, üzerine sosu ve filetoları da ekleyerek, alüminyum folyoyla tepsinin üstünü kapatın.
5. Yaklaşık 25 dakika kadar fırında pişirin. Pilav veya patates ile servis yapın.



FESTİVO ELEKTRİKLİ TAVA

Fırınli ocaklara yer bulunamayan küçük evler, kamp yapmayı sevenler, karavanlarından vazgeçmeyenler, hatta rahat evlerinden uzakta, dış mekanlarda ızgara yapmayı ve yemek pişirmeyi sevip, yine de sağlığından vazgeçemeyenler için en uygun çözüm nedir?

Delimano Elektrikli Tava; yemek pişirmek, kavurma hazırlamak, ızgara çeşitleri yapmak, haşlama hazırlamak, buharda yemekler pişirmek veya servis yapana kadar yemekleri sıcak korumak için kullanabileceğiniz elektrikli özel bir tavadır. Yapışmaz özellikli sıradışı seramik yüzeyi ile, katı ve sıvı yağların kullanım ihtiyacını ortadan kaldırarak, yiyeceklerin doğal besin ve vitaminlerini koruduğu için sağlıklı bir yaşamı teşvik eder.

Bu elektrikli tava, geniş yüzeyi sayesinde, birden fazla yemeği aynı anda yapabilmenize imkan verirken, bütün aile bireylerinize yetecek porsiyonlarda yemekler hazırlamanıza olanak sağlar.

Tava derin olduğu için, et ve sebze kızartmanın yanı sıra, sulu yemekler ve yahniler hazırlamak için ideal bir mutfak aletidir. Bu yemek kitabındaki bazı tarifler, Delimano Festivo Elektrikli tavayı daha da sık kullanmanıza ilham verecek bir anlayışla Festivo Elektrikli Tava için özel olarak hazırlanmıştır. Yemek tarifleri içinde başlangıçlar, çorbalar, ana yemekler ve tatlılarla birlikte vejetaryenler, et sevenler ve tatlıya düşkünler için de lezzetler bulunuyor.



İster normal ocağınız olmadığında isterseniz de misafirlerinizle birlikte bahçede yemek pişirmek istediğinizde, fırında ya da mangalda yaptığınızda severek yediğiniz kurumamış ve çıtır çıtır kızartmaları Elektrikli Tava ile de hazırlayabileceksiniz.

Elektrikli Tava'yı çalıştırdığınızda, 90 ila 190 derece arasında tercih ettiğiniz sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşacaktır. Elektrikli Tava'da aynı zamanda bir de cam kapak bulunmaktadır. Bu cam kapak, yemeklerin daha hızlı pişmesine ve yemekler pişerken de sizlerin yemeğin durumunu kolayca takip etmenize olanak sağlamaktadır.

Özel, organik Ceramica kaplama, tavanın her yanında yemeklerin eşit şekilde pişmesine imkan verir. Bu kaplamanın yapışmaz özelliği sayesinde de kullanıcılarının uzun ve zahmetli temizlikten endişe etmelerine gerek olmaz. Çünkü tavanın kendisi, Delimano Festivo Elektrikli Tava'nın çerçevesinden kolaylıkla çıkartılabilir ve lavaboda sıcak su altında kolayca yıkanıp, temizlenebilir.

SICAK TUTMA



PİŞİRME



BUĞULAMA



IZGARA



KAVURMA





60 dakika



4 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

TAVUK BUT CASSOULET

MALZEMELER:

- Kişi başı 2-3 tavuk budu • 45 gram margarin • 2 dilim füme çizgili dana jambon
- 1 adet sosis • ½ soğan • 1 diş sarımsak • 1 küçük konserve hazır sulu karışık fasulye
- 1 renkli paprika biber • 1 defne yaprağı • 1-2 taze kekik dalı • ½ çay kaşığı mercanköşk
- 6 adet dövülmüş tane karabiber • 250 ml tavuk suyu • tuz, taze öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Festivo Elektrikli Tava'yı 150° C'ye önceden ısıtınız.
2. Margarini tencereye alıp eritin daha sonra içine tavuk butlarını, jambonu da ekleyerek, hafifçe altın sarısı bir renk alana kadar pişirin.
3. Dilimlediğiniz sosisleri içine atın ve altın sarısı bir renk alana kadar pişirin.
4. Etlerin tamamını dışarı alın ve sıcak kalacak şekilde bekletin.
5. İnce dilimlenmiş soğanı ve bütün haldeki sarımsak dişini tencereye alarak, 2 dakika kadar hafifçe pişirin.
6. Suyunu süzdüğünüz kuru fasulyeyi, defne yaprağını, kekik dalını, mercanköşkü ve karabiberi ilave edin ve daha sonra tavuk suyunun yarısını üzerine dökün. Bir taşım kaynatın ve ısıyı düşürerek, kapağı kapalı halde 10 dakika kadar kendi suyunda kaynatın.
7. Tavuk, sosis ve jambonu yeniden tencereye alın.
8. Tencerenin kapağını bir kez daha kapatın ve bir 30-40 dakika kadar daha pişirin. Her 10 dakikada bir kontrol edin; gerekiyorsa kalan tavuk suyunu ilave ederek pişirmeye devam edin.





20 dakika



4 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

NORMANDİYA USÛLÜ MARİNE MİDYE

MALZEMELER:

- 1.75 kg taze midye • 1 diş sarımsak • 2 soğancık • 15 gram margarin
- Maydonoz, kekik ve defne yaprağı • 100 ml beyaz şarap veya elma şarabı
- 120 ml yağlı krema /krema • Bir avuç taze maydonoz, doğranmış
- Bir avuç taze maydonoz, doğranmış

HAZIRLANIŞI:

1. Midyeleri, çeşme altında bol suyla yıkayın. Hafifçe sıktığınızda kapanmayacak olanları kullanmayınız.
2. Sıkıca kapalı kabuklarından dışarı çıkmış sert ve lifli püsküllerini ayıklayıp, büyük bir bıçak yardımıyla kaya midyelerini de içinden çıkartın. Midyeleri çabucak bir daha su altında yıkayın ve içinde kalan kabuk parçalarını temizleyin.
3. Sarımsak ve soğanları ince ince doğrayın ve Delimano Festivo Tencere içine aldığınız yağ içinde, doğradığınız sebzelerle birlikte iyice yumuşatın – tencerenin yarım dolu olması gerekmektedir.
4. Midyeleri, şarabı veya elma sirkesini ilave edin, sıcaklığı artırın, daha sonra üstünü kapatın ve kendi suları içinde 3-4 dakika kadar buharda pişmelerini sağlayın. Tencereyi arada sırada güzelce bir sallayın.
5. Kremayı ve doğradığınız maydonozu ilave ederek, ateşten alın.
6. Dört adet büyük ısıtılmış kase içine bir kaşık yardımıyla doldurun ve bol miktarda çtır ekmekle birlikte servis yapın.





45 dakika



4 Kişiliktir

GURME
PIŞIRICI

RATATUY

MALZEMELER:

- Malzemeler • 2 diş sarımsak • 1 büyük boy patlıcan • 2 kabak • 1 göbek rezene
- 1 sarı biber • 6 domates • 2-3 kereviz gövdesi • 1 yemek kaşığı şeker
- Bir avuç dolusu taze baharat (biberiye, fesleğen) • tuz, öğütülmüş karabiber • acı ezme • zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanı ve diş sarımsakları ince ince doğrayın, domatesleri, patlıcanı, kabakları, biberi ve rezeneyi, 1 cm'lik küpler halinde doğrayın.

2. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'nin termometresini Slow Cook (Yavaş Pişirme) ayarına getirin, 2 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın ve soğan ve sarımsakları hafifçe pişirin.

3. Doğradığınız sebzeleri içine alın, cam kapağı kapatın ve sebzeler sularını salana kadar 10 dakika boyunca pişirin.

4. Tuz ve öğütülmüş karabiberle çeşnilendirin ve içine bir çay kaşığı acı ezme katın. Daha sonra doğradığınız çekilmiş baharatları ilave edin ve kapağını yeniden kapatıp, ara ara karıştırarak, sebzeler yumuşayınca kadar bir 20 dakika daha pişirin.

5. Buharda pişmiş pilavla servis yapın.





35 dakika



4 Kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

ACILI MEKSİKA FASULYESİ

MALZEMELER:

• 500 gram dana kıyma • 500 gram konserve meksika fasulyesi (barbunya) • 500 gram konserve doğranmış, kabukları soyulmuş domates • 1 soğan • 3 yemek kaşığı kırmızı toz biber • 1 adet sivri biber veya jalapeno biberi • 1 yemek kaşığı zeytinyağı • tuz, taze öğütülmüş karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Soğanları ince ince doğrayın ve sivribiberi/ jalapeno biberini küçük parçalar halinde kesin.
2. Delimano Tempo Presto Düdüklü Tencere'yi ısıtın ve soğanları 1 yemek kaşığı yağ içinde, sürekli karıştırarak iyice pişirin.
3. Soğanlar yumuşayınca, içine kıymayı ilave edin, tuz ve karabiberle çeşnilendirip, kıyma tamamen pişene kadar 2-3 dakika kavurun.
4. Kıyma piştiğinde, kalan malzemeleri de ilave edip, kaynatın, vakumlu kapağı kapatın ve Seviye 1'de 20 dakika pişirin.
5. Hazır olduğunda, kapağını açın ve gerekiyorsa çeşnilendirin.





50 dakika



6 kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

FINDIKLI IZGARA ÖRDEK

MALZEMELER:

• 600 gram ördek göğüs • 2 adet kırmızı soğan • 2 dal taze soğan • 1 adet kırmızı ve 1 adet sarı biber
• 10 adet küçük boy mantar • 3-4 yemek kaşığı soya sosu • 1 adet limonun suyu • 2 çay kaşığı kişniş
tohumu • 2-3 cm taze zencefil • 1-2 kırmızı acı biber • 2 çay kaşığı kamış şekeri • 200 ml tavuk suyu
• 100 gram fındık • tuz, öğütülmüş karabiber, zeytinyağı • Servis için 400 gram tagliatelle makarna

HAZIRLANIŞI:

1. Ördek göğüs filetolarını temizleyin ve derin dondurucuda yarı yarıya donmalarını sağlayın.
2. Delimano Tencere içinde 3 litre su ısıtın. Suyu kaynatıp, tagliatelle makarnaları koyun ve makarnayı pişirin.
3. Yarı donmuş ördek filetoları, incecik dilimler halinde kesin.
4. Zencefili rendeleyin, acı biberleri de ince ince doğrayın ve kişniş havanda dövün.
5. Sebzeleri yıkayın, suyunu süzün ve ince dilimler halinde kesin. Mantarları ise 4 büyük parça halinde kesin.
6. Delimano Festivo Elektrikli Tavayı çalıştırın ve kabuklarını soyduğunuz fındıkları kavurun. Daha sonra bir mutfak robotu ile iri taneli olarak öğütün.

7. Delimano Festivo Elektrikli Tava'nın yüzeyini bir havlu kağıt ile kuruladıktan sonra içine 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı koyun ve 150° C'ye kadar ısıtın.

8. Yağ kızdığında, ördek göğüs dilimlerini içine atın, tuz ve biberle yoğurun ve sürekli karıştırarak kızartın.

9. 3-4 dakika sonra, doğradığınız soğanları ve biberi içine ilave edin ve birlikte 2 dakika kavurun.

10. Dilimlediğiniz taze soğan dallarını, mantarları, soya sosunu, tavuk suyunu ve şekeri karıştırarak 3 dakika pişirin.

Son olarak baharatları da içine koyarak, tagliatelle makarna ve üzerine serpiştirdiğiniz fındıklarla beraber servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



45 dakika



3-4 Kişiliktir

PRIMA +
SERİSİ

BULGUR ÇEŞNİLİ TAVUK DOLMA

MALZEMELER:

Tavuk için: • 2 adet bütün kemikli, derili tavuk göğsü • 200 gram beyaz peynir • 8-10 adet güneşte kurutulmuş domates • 2-3 yemek kaşığı yeşil pesto • 1 limonun suyu • tuz, toz karabiber, zeytinyağı
Garnitür için: • 200 gram bulgur • 2 orta boy havuç, rendelenmiş • 2-3 yemek kaşığı balzematik sirke • tuz, toz karabiber, zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Tavuk göğüslerini yıkayın ve kağıt havluyla iyice kurulayın.
2. Derili kısımları yukarıda kalacak şekilde göğüslerin her iki tarafına, içine dolgu malzemesi koyacağınız küçük cepler açacak şekilde kesikler atın. Daha sonra tuzla çeşnilendirin.
3. Güneşte kurutulmuş domatesleri ince ince doğrayın, daha sonra ufaladığınız beyaz peynir, yeşil pesto ve limon suyuyla karıştırın.
4. Dolgu malzemesini bölün ve tavuk göğüslerinin içini doldurun. Hazırladıktan sonra katlayın. Eğer gerekiyorsa bir kürdan yardımıyla tavukları tutturun.
5. Delimano Dry Cooker'a önce 2 yemek kaşığı zeytinyağı dökün sonra ve içine tavuk göğüslerini yerleştirin. 10-15 dakika kadar pişirin ve altın sarısı oluncaya kadar pişirin.
6. Garnitür için; Bulguru, Delimano Tencere içinde, pişirin. Daha sonra süzün.
7. Havuçları yıkayıp, kabuklarını soyun ve rendeleyin. Az miktar zeytinyağını, Delimano Tencere içinde ısıtın, rendelediğiniz havucu içine alın ve birkaç saniye kavurun. Daha sonra 2-3 yemek kaşığı balzematik sirkeyi de ekleyip, hepsini 2-3 dakika kadar pişirin.
8. Son olarak pişirdiğiniz bulguru ilave edin, havuçlarla karıştırın ve balzematik sirke uçana kadar birkaç dakika pişirin.
9. Tavuk hazır olduğunda, bir kesme tahtasına alın, dilimleyin ve bulgur salatasıyla beraber servis yapın.





30 dakika



4 Kişiliktir

ELEKTRİKLİ
TAVA

HAMBURGER

MALZEMELER:

- 500 gram dana kıyma • ½ çay kaşığı toz kırmızı biber • 2 çay kaşığı acı hardal • stuz, öğütülmüş karabiber • Köfteleri kızartmak için 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- For serving:** • Domates • Marul • Salatalık • Kırmızı soğan • 4 yemek kaşığı mayonez • ½ portakalın suyu • Öğütülmüş karabiber • 1 çay kaşığı elma sirkesi • 4 adet hamburger ekmeği

HAZIRLANIŞI:

1. Dana kıymayı, toz kırmızı biberi, hardalı, tuzu ve karabiberi, Delimano Karıştırma Kasesi'nin içine alın ve güzelce karıştırıp, elinizle yoğurun. Hafifçe ıslattığınız elinizle 4 adet hamburger köftesi yapın ve tavanın yüzeyini yağlayın.
2. Delimano Festivo Elektrikli Tavayı çalıştırın ve 150° C'ye ısıtın.
3. Burgerlerin her iki tarafını, Delimano Festivo Elektrikli Tava içinde 5 dakika boyunca kızartın.
4. Kırmızı soğanları ince ince doğrayın ve hamburger ekmeklerini ortadan ikiye kesin.
5. Mayonezi; öğütülmüş karabiber, portakal suyu ve elma sirkesiyle karıştırın.
6. Domatesleri ve salatalıkları ince dilimler halinde kesin.
7. Hamburger ekmeklerinin yarısına mayonez sürün, üstlerine marulu, köfteleri, domatesi, salatalık dilimlerini ve ince kestiğiniz soğanları yerleştirin. Ekmeğin üst tarafıyla kapatın ve servis yapın.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



45 dakika



4 Kişiliktir

DÜDÜKLÜ
TENCERE

KABURGA BARBEKÜ

MALZEMELER:

• 1,5 kg dana kaburga • 1 yemek kaşığı paprika biber • 1 soğan • 125 ml ketçap • 2 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi • 2 yemek kaşığı Worcestershire sosu • ½ çay kaşığı toz kırmızı biber • 1 çay kaşığı hardal tohumu • tuz, karabiber • 150 ml su

HAZIRLANIŞI:

1. Kaburgaları eşit parçalar halinde doğrayın (her biri maksimum 2 kaburga kemiği olacak şekilde). Soğanları ince ince doğrayın.
2. Kaburgaları tuz, öğütülmüş karabiber ve acı biberle çeşnilendirin, daha sonra her iki tarafını, Delimano Tempo Presto tencere (3L) içinde kızartın.
3. Soğanı tencereye alın, kızartın ve bir kenar- da beklemeye alın.
4. Hardal tohumlarını dövdükten sonra, ketçap, beyaz şarap sirkesi, Worcestershire sosu, acı biber ve kızarttığınız soğanlarla birlikte karıştırın. Bu marine sosu, kaburgaların üzerine dökün ve her bir parça tamamen sosla kaplanana kadar karıştırmaya devam edin.
5. Delimano Tempo Presto Delimano Düdüklü Tencereye 150 ml su koyun.
6. Kaburgaları, makarna sepetine yerleştirin ve Delimano Düdüklü Tencerenin içine koyun.
7. Vakumlu kapağı üstüne kapatın, Seviye 2'ye ayarlayın ve 15 dakika buharda pişirin.
8. Hazır olduğunda, buharı boşaltın ve kaburgaları bekletmeden servis yapın.

Püf Noktası: Delimano Tempo Presto tencereler, 3 Litre'den 9 Litre'ye kadar farklı ebatlarda mevcuttur. Kendiniz için en uygun olanı seçiniz!





ACILI VE MANTARLI BALIK YAHNİ

MALZEMELER:

- 600 gram karışık balık fileto (Örnek: somon, dil balığı veya levrek) • 1 rezene göbek (yaklaşık 400 gram) • 400 gram mantar • 2 domates • 1 diş sarımsak • 2 arpacık soğanı
- 1 tutam karışık baharat (dereotu, maydonoz, fesleğen) • Sızma zeytinyağı
- Tuz, öğütülmüş karabiber • Salt, ground pepper • 1 limonun suyu • 1 havuç

HAZIRLANIŞI:

1. Balık filetoları yıkayın, süzün ve 3x3 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Karabiberle yoğurun.
2. Kereviz göbeğinin kabuklarını soyun, koçanını ayırın ve ince dilimler halinde doğrayın. Bir miktar tuzlu suyu Delimano Festivo Elektrikli Tava içinde kaynatın ve rezeneyle tamamen yumuşayınca kadar pişirin ve daha sonra lif lif ayırın.
3. Domateslerin kabuklarını soyun, ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartıp, küp küp olacak şekilde doğrayın.
4. Arpacık soğanlarını ince ince doğrayın. Mantarları yıkayıp, dilimleyin.
5. Delimano Festivo Elektrikli Tava'yı ısıtın. İçine 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı serpiştirin.
6. Önce rezene dilimlerini ve soğanları içine atın ve hafifçe kızartın.
7. Balık parçalarını ve mantarları da ilave ederek, dikkatlice çevirerek 5-6 dakika kızartın.
8. Diş sarımsağı rendeleyin ve tuz ve biberle çeşnilendirerek lezzetlendirin.
9. Yahni hazır olduğunda, üzerine bir limonun suyunu dökün ve küp domatesleri ve ince doğranmış taze baharatları da ilave ederek servis yapın.



25 dakika



3-4 Kişiliktir



PRIMA +
SERİSİ

HİNDİLİ-FISTIKLI KÖFTE YANINDA YASMİN PİLAVI

MALZEMELER:

- 500 gram hindi kıyması
- 1 adet küçük boy kırmızı soğan
- 1 yumurta, çırpılmış
- 150-200 gram öğütülmüş fındık
- 150 gram orta yoğunlukta füme peynir
- tuz, karabiber
- pişirmek için zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Kırmızı soğanı ince doğrayın, fındıkları bir mutfak robotu içinde veya öğütücü içinde öğütün ve füme peyniri rendeleyin.
2. Hindi kıymayı, soğan, çırpılmış yumurta, öğütülmüş fındık ve rende peynirle, Delimano Karıştırma Kasesi içinde karıştırın ve daha sonra tuz ve biberle çeşnilendirin.

3. Islak ellerinizle bu karışımdan erik büyüklüğünde köfteler hazırlayın.
4. 2-3 yemek kaşığı zeytinyağını, Delimano Aile Boyu Tencere içinde ısıtın ve köfteleri 5 dakika boyunca kahverengi olana kadar kızartın.
5. Yasmin pirincini, Delimano Tencere içinde, paketin üstündeki talimatlara göre pişirin ve köfteyle birlikte servis yapın.

8'İ 1 ARADA GURME PIŞIRICI

Hızlı ve sağlıklı yemekler pişirmek ister misiniz?
Ya da birden fazla yemeği aynı anda yapmak ister misiniz?

Mutfakta küçük bir yer kaplayan ama buna rağmen 5 litrelik kocaman gövdesiyle; 6-8 kişilik yemekleri kolayca hazırlayabileceğiniz Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici, hem küçük hem de büyük aileler için kusursuz bir tercihtir. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici, çeşit çeşit yemeği %30 oranında daha hızlı pişirebilen, yapışmaz yüzeyli, ısı iletme özellikli seramik tava aparatına sahiptir. Ayrıca kızartma sepeti ve buharda pişirme aparatı da Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'nin sizlere hediyesi...

Ayarlanabilir termometreyi, 60'dan 250 dereceye kadar farklı sıcaklıklarda, 8 fonksiyondan birini seçerek ayarlayabilir ve bu pişiriciyle yavaş pişirme, buharda pişirme, çok kızgın yağda kısa sürede hızlı kızartma, ızgara yapma, kavurma ve kızartma işlerinizi gerçekleştirebilirsiniz.

Tencerenin derinliği, çorbalardan, yahnilere, baharatlı uzak doğu yemeklerinden, muhallebi gibi tatlılara; kavurma yemeklerinden, patates kızartması ve çöreklerle kadar pek çok tarifi kusursuzca hazırlamanıza olanak sağlar.

Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici, aynı zamanda fırın vazifesi görecektir şekilde de kullanılabilir. Böylece bütün bir tavuğu kızartabilir veya her tür filetoyu nar gibi kızartabilirsiniz.



Ayarlanabilir ısı oranının yanı sıra, cihazda ayrıca bir de zaman ayarı fonksiyonu bulunmaktadır. Süreyi 120 dakikaya kadar kurabildiğiniz için; doğru ayar, doğru sıcaklık ve doğru süreyi kurduktan sonra, arkanıza yaslanıp, dinlenmeye geçebilirsiniz veya evdeki diğer işlerinize haşır neşir olabilirsiniz. Bu esnada, ara ara pişiricinin cam kapağından yemeğinizi kontrol edebilmenin de rahatlığını yaşarsınız.

Bu yemek kitabında Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici için özel olarak hazırlanmış 15 farklı yemek tarifinde, birden farklı tencerelerde olduğu kadar tek tencerede de pişirilebilen yemekleri bulabileceğiniz; hem kendiniz hem de aile fertleriniz için çok az zahmetle lezzetli yemekler hazırlayabileceksiniz.

Yemek tariflerine göre zaman zaman seramik tencereyi, zaman zaman buharda pişirme aparatını, bazen de kızartma sepetini kullanabileceğiniz ve günlük pişirme ihtiyaçlarınızda cihazın farklı kullanımına dair daha fazla fikir edinebileceksiniz.

Bu kitaptaki tarifler, Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'nin tek başına kullanımına uygun olarak hazırlandığı için, tatildeyken veya kamp yaparken bu tarifleri kolayca hazırlamanız mümkün olacaktır.

Hızlı Kızartma



Buhar



Soteleme / Pişirme



Kızartma



Yavaş Pişirme/Fondü



Isıtma



Kavurma



Kızartma





20 dakika



6 Kişilik

ELEKTRİKLİ
TAVA

IZGARA ŞEFTALİ

MALZEMELER:

- 6 adet şeftali • 100 ml su • 100 ml bal • 1 küçük parça tarçın • 1-2 adet yıldız anason
- Üst malzeme için 60 g ufalanmış badem • Servis için vanilyalı dondurma ve nane yaprağı

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Festivo Tavada su, bal ve baharatlardan düşük ısıda bal tamamen çözülene dek bir şurup yapın.
2. Şeftalileri yıkayın, çeyrek dilimler halinde kesin ve çekirdeklerini atın.
3. Ardından şeftalileri Delimano Karıştırma Kabına koyun ve bir süzgeç yardımıyla daha önce elde etmiş olduğunuz şurubu üzerine dökün, sonra karışımınızı 1 saat boyunca dinlenmeye bırakın.
4. Delimano Festivo Tavayı 135° C'ye kadar ısıtın.

5. Öncelikle dilimlenmiş bademleri altın rengini alana dek kavurun ve bir kenara ayırın.

6. Sonra şeftalileri sert kısımları alt tarafa gelecek şekilde koyun ve arada bir çevirerek 2-3 dakika boyunca kızartın.

7. Servisi tatlınızın üzerine vanilyalı dondurma ve kavrulmuş bademleri ekleyerek yapın. Ayrıca servisinizi taze nane yaprakları ile süsleyerek güzel bir görüntü katabilirsiniz.





35 dakika



4 Kişi

GURME
PIŞİRİCİ

LOKMA (CHURROS)

MALZEMELER:

- 100 g tereyağı • 250 ml süt • 2-3 yemek kaşığı şeker kamışı şekeri • 125 g katkısız un • 2 yumurta
- çabuk kızartma için yağ • bir tutam tuz • 50 g pudra şekeri + kaplamak için 1 çay kaşığı yer tarçını

HAZIRLANIŞI:

1. Tereyağını Delimano Gurme 8'i 1 Arada Gurme Pişirici'nin Kabı içerisinde eritin, sonra bir miktar soğuk su ve bir tutam tuz ekleyin, kaynatın.
2. Tereyağı ve şeker eridiği anda tencereden çıkarın ve Delimano Karıştırma kabı içerisine dökerek elenmiş unla birlikte hızlı bir şekilde karıştırın. Karışımı pürüzsüzleşene ve kabın yanlarından kayacak pürüzsüz bir kıvama gelene dek tahta bir kaşıkla çırpın.
3. Daha sonra çırpılmış yumurtaları bir seferde bir tane olacak şekilde aşamalı olarak ekleyin, karışım pürüzsüz ve parlak kıvama gelinceye dek çırpın.
4. Yağı Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'ye 3-4 parmak derinliğinde olacak şekilde dökün. Termostatı 'Flash Fry' fonksiyonuna getirerek yağı ısıtın ve kızartma sepetini yerleştirin.

5. Geniş bir süsleme torbasına geniş ve yıldız şeklinde olan ucu yerleştiriniz ve elde ettiğiniz karışım ile doldurunuz.

6. Yağ gerekli ısıya ulaştığında, karışımından 2-3 adet 2,5 cm uzunluğunda şeridi her birinin ucunu keskin bir bıçakla keserek direkt olarak yağın içerisine çıkarınız.

7. Her seferinde yalnızca 2-3 adet pişirin, pişirme işlemi kenarları altın rengini Alana ve gevrekleşene dek 45 saniye – 1 dakika arasında gerçekleştirin.

8. Hazır olduğunda, kızartma sepetini çıkarın ve gereksiz yağın damlamasına imkan verin, sonra bir kağıt havluda kurutun ve üzerine istediğiniz oranda tarçın ve pudra şekeri serperek sıcak ve gevrek halde servis yapın.

Delimano ipucu: Lokmaları çikolata fondüye batırarak da tüketebilirsiniz.





10 dakika



4 Kişi

GURME
PIŞIRICI

ÇİKOLATA FONDÜ

MALZEMELER:

- 300 g siyah çikolata
- 55 g tuzsuz tereyağı
- 250 ml krema
- 200 ml süt
- İçine batırarak yemek için taze meyve (çilek, elma, karpuz... vb.)

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Gurme Pişirici'yi Kabını 'Warm' fonksiyonuna getirin.
2. Meyveleri yıkayarak eşit büyüklükte küpler halinde doğrayın. Çikolataları da yine küçük parçalar halinde doğrayın.
3. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Pişirici'ye açın ve termometresini 'WARM' fonksiyonuna getirin.
4. Çikolata, tereyağı, krema ve sütü içerisine hafifçe ekleyin, yavaş bir şekilde eritin, çikolata tamamen eriyinceye ve sos pürüzsüzleşene dek arada bir karıştırın.
5. Doğranmış olan meyveleri fondüye batırarak beklemeden yiyin.



DOĞAL VE LEZİZ ÖĞÜNLER



35 dakika



6 Kişilik

ELEKTRİKLİ
TAVA

BAHARATLI ANANAS ROSTO

MALZEMELER:

- 1 orta bot ananas
- 3 yemek kaşığı esmer şeker
- 60 g kuru üzüm
- 100 g tuzlanmamış tereyağı
- 3 çorba kaşığı beyaz rom
- ½ çorba kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı kabaca öğütülmüş karabiber
- 1 uzun çubuk tarçın
- 2-3 yıldız anason
- Servis için Taze Krema ve/veya vanilyalı dondurma kullanabilirsiniz

HAZIRLANIŞI:

1. Yumuşamış tereyağını şeker, kuru üzüm, beyaz rom, yenibahar ve karabiber ile karıştırın.
2. Ananası soyun ve çekirdeğini çıkarın, eşit parçalar halinde dilimleyin ve baharatlanmış olan tereyağı ile kaplayın.
3. Delimano Festivo Elektrikli Tava'ı 150° C' ye kadar ısıtın.
4. Ananas dilimlerini yerleştirin, daha sonra çubuk tarçını ve yıldız anasonu koyun ve meyvenizin boyutuna ve olgunluğuna bağlı olarak üzeri kaplanmış bir şekilde 20-25 dakika pişirin.
5. Üzerinde dondurma veya Taze Krema ile servis yapın.





25 dakika



2-3 Kişi

PRIMA +
SERİSİ

YABAN MERSİNLİ KREP

MAZLEMELER:

- 2 yumurta • 100 g şeker kamışı şekeri • 150 g katkısız un • 200 ml süt • 1/4 ts çubuk tarçın
- 1/4 ts kakule • 100 g yaban mersini

HAZIRLANIŞI:

1. Yumurtaların sarılarını ayırarak Delimano Karıştırma Kabına koyun ve bir kenara ayırın.
2. Başka bir Delimano Karıştırma Kabı olarak ayırdığınız yumurta beyazlarını Delimano Clarity El Mikseri ile en koyu kıvamı yakalayana dek çırpın.
3. Daha önceden ayırmış olduğunuz yumurta sarılarını ise şeker kamışı şekeri ile birlikte şeker tamamen çözünene kadar ve karışım beyaz rengi alana dek çırpın.
4. Sütü ve aşamalı olarak unu ekleyin, son olarak da baharatları ekleyin ve çırpıcı içerisinde dikkatli bir şekilde karıştırarak yabanmersinlerini ekleyin.
5. Krep tavaını ısıtın ve elde ettiğiniz karışımın avuç içi büyüklüğündeki porsiyonu tavanın ortasına dökün. Kısa bir süre bekledikten sonra tersini çevirin, diğer tarafı da açık kahverengi rengini yakalayana kadar pişirin.
6. Karışımın tamamını pişirdikten sonra her bir tabağa 2-3 krep üstüste koyarak üzerlerine bir kaşık dolusu taze yabanmersini ve kremşanti ekleyerek servis yapın.





23 dakika



4 kişi

GURME
PIŞIRICI

MANGOLU - HİNDİSTAN CEVİZLİ SÜTLAÇ

MALZEMELER:

- 1 yemek kaşığı tereyağı • 160 g İtalyan pirinci (örn. Arborio) • 600 ml hindistan cevizi sütü
- bir tutam tuz • 3 yemek kaşığı şeker kamışı şekeri • 3 yemek kaşığı şeker kamışı şekeri

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Gurme Pişirici'yi Kabını açın ve ısı ölçeğini 'Slow Cook' (Yavaş Pişirme) fonksiyonuna getirin. Mangoyu soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Tereyağını ısıtın ve pirinci 1-2 dakika boyunca kavurun.
3. Hindistan cevizi sütünü içerisine dökün, bir tutam tuz ekleyin ve pirinç yumuşayınca ve sütlacınızı krema kıvamına gelinceye dek, ara sıra karıştırarak kapalı kapalı şekilde 10-15 dakika boyunca pişirin.
4. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Gurme Pişirici'y Kabını kapatın, şeker kamışı şekerini ve mangoyu ekleyin, son olarak pirinçli tatlınızı kapağı kapalı şekilde 10-15 dakika boyunca dinlenmeye bırakın.
5. Soğutulmuş olarak servis yapın.





135 dakika



4 kişilik

GURME
PIŞIRICI

BUHARDA PİŞİRİLMİŞ ÇİLEKLİ PUDİNG

MALZEMELER:

- 165 g katkısız un • 1 tbsp kabartma tozu • 165 g tereyağı + 10 g (kaseyi yağlamak için)
- 150 g pudra şekeri • 3 yumurta • 3 yemek kaşığı süt • 1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 tbsp çilek reçeli • 100 g donmuş çilek, erimiş ve suyu alınmış, büyük ise ikiye bölünmüş şekilde

HAZIRLANIŞI:

1. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Gurme Pişirici'yi Steam fonksiyonuna ayarlayın.

2. Şeker ve tereyağını mikser ile karıştırın, sonra yumurtaları birer birer kırın, sütü ve rendelenmiş limonu ekleyin, iyice karıştırın.

3. Unu kabartma tozu ile karıştırın, sonra da yumurta karışımını ekleyin ve iyice birbirine girene dek karıştırın.

4. Kırılmaz camın veya seramik kabın içerisini eritmiş olduğunuz tereyağı ile kaplayın.

5. Tabana reçeli yayın, çilekleri üzerine serpiştirin ve karışımınızı üzerine dökün.

6. Kabı alüminyum folyo ile kaplayarak kapatın.

7. Delimano Gurme 8'i 1 Arada Gurme Pişirici'ye içerisine 1-1,5 l suyu döktükten sonra buhar sepetini yerleştirin, ardından

doldurmuş olduğunuz cam veya seramik kabı üzerine koyun.

8. Cam kapağı kapatın, termostatu 'Steam (Buhar)' fonksiyonuna getirdikten sonra 2 saat boyunca buğulanmaya bırakın.

9. Pudinginiz, ortasına batırdığınız kürdanın temiz olarak çıktığında olmuş demektir.

10. Kabından çıkarmadan önce 10 dakika boyunca soğuması için bekletin.

11. Servisi vanilyalı dondurma ile yapabilirsiniz.

Delimano ipucu: Bu tarif için buğulama sepetinin içerisine oturduğu ve Delimano Gurme 8'i 1 Arada Gurme Pişirici'nin cam kapağının oturacağı derinlikte olan cam veya seramik bir kaseye ihtiyacınız olacak.





180 dakika



6 Kişilik

DÜDÜKLÜ
TENCERE

VANİLYA SOSLU BUĞULANMIŞ KAYISI TOPLARI

MALZEMELER:

12 adet tatlı için gerekli: • 500 g katkısız un • 1 çay kaşığı tuz • 1 çorba kaşığı pudra şekeri • 3,5 g kuru maya • 320 ml sıcak su • 1 adet yumurta • 6 küçük kayısı • yağ **Sos için:** • 3 adet yumurta sarısı • 2 çorba kaşığı mısır nişastası • 4 çorba kaşığı şeker • 500 ml süt • 1 rendelenmiş limon kabuğu • limon suyu (yarım limondan) • yarım vanilya baklası **Üst malzeme için:** • 50 g haşhaş tohumu • 30 g pudra şekeri

HAZIRLANIŞI:

1. Tatlınızın kuru malzemelerini karıştırın, üzerine sıcak suyu ve çırpılmış yumurtaları ekleyin ve karışımı hamur haline getirin, daha sonra da ellerinizle yoğurun.
2. Üzerini bir havlu ile kapatın ve iki katı kadar kabarmaya bırakın.
3. Bir miktar un serpilmiş bir yere koyun ve 1 cm kalınlığında bir diktörtgen şeklinde açın, daha sonra 12 eşit kare halinde keserek herbirinin içerisine yarım kayısı koyun.
4. Köşelerini birleştirdikten sonra hamurlarınızı doldurduğunuz kısmı alt tarafa gelecek şekilde parşömen kağıdı üzerine koyarak 10-15 dakika boyunca dinlenmeye bırakın.
5. Delimano Düdüklü Tencere içerisine 1.5 lt su doldurun, cam kapağı kapatın ve kaynatın.
6. Bir seferde sepete 4 hamur koyun, su buğulamayı gerçekleştirmeye başladığında ise sepeti hamurlar içerisinde olarak içerisine

yerleştirin.

7. Cam kapağı yerleştirin ve 30 dakika boyunca kaldırmayın. Isıyı suyun kaynamayacağı şekilde, fakat tencere içerisinde sabit bir buhar olacak şekilde düşürün.
8. 20 dakika sonra, buhar sepetini hamurlar ile birlikte çıkarın ve kurumalarını engellemek için alüminyum folyo ile kaplayın.
9. Bu işlemi tüm hamurlarınız için tekrarlayın.
10. Hazır olduğunda, Delimano Düdüklü Tencere içerisine başka bir litre su koyarak kaynatın.
11. Yumurta sarılarını, mısır nişastasını, şekeri, baharatları ve 100 ml sütü koyun ve iyice karıştırın.
12. Tatlı tabağına sostan küçük bir miktar koyun, ardından iki adet tatlıyı koyun ve haşhaş tohumu-pudra şekeri karışımından bir miktar üzerine serpin.





40 dakika



6 Kişilik

DRY
COOKER

HIZLI BROWNİE

MALZEMELER:

- 200 g koyu çikolata • 100 g tereyağı • 1 çorba kaşığı krema • 3 adet yumurta • 150 g altın şeker kamışı şekeri • 2 çorba kaşığı süt • 2 çorba kaşığı katkısız kakao tozu • bir tutam tuz • 3 çorba kaşığı katkısız un • 100 g doğranmış badem

HAZIRLANIŞI:

1. Fırını 160° C'ye ısıtın.

2. Delimano Tencere içerisinde 200-300 ml kadar suyu ısıtın, kaynamasının ardından düşük ateşte yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Çikolatayı parçalara ayırın, metal bir kaba dökün ve yavaş bir şekilde kaynayan suyun üzerinde (metal kabın çapı tencereye uygun olmalıdır) tereyağı ve krema ile eritin.

3. Tamamen erimesinin ardından buharın üzerinden alın ve bir kenara ayırın.

4. Yumurtaları, altın şeker kamışı şekerini, sütü ve bir tutam tuzu Delimano Karıştırma Kabı içerisinde Delimano Clarity el mikseri ile karışımın boyutu ikiye katlanan dek karıştırın, ardından sırasıyla erimiş çikolatayı, unu ve doğranmış bademi ekleyin, iyice karıştırın.

5. Karışımı Delimano Dry Cooker içerisine boşaltın, ocakta düşük ateşte cam kapağı

kapalı olarak 5 dakika boyunca pişirin. Bu, çikolatalı kekin fırında çok daha çabuk pişmesini sağlayacaktır.

6. Delimano Dry Cooker'ı fırına yerleştirin, sapını çıkarın ve 20 dakika boyunca fırında pişirin.

7. Hazır olduğu zaman biraz soğumaya bırakın ve sonra bir spatula yardımı ile kek tabağına kaydırın (tavanızın yapışmaz tabanı sayesinde bu oldukça kolay olacaktır). Üzerine şeker kamışı şekeri serpin ve vanilyalı dondurma ya da kremşanti ile sıcak olarak servis yapın.

Delimano ipucu: Eğer bir fırına sahip değilseniz, veya bu çikolatalı keki ocakta pişirmeyi tercih ederseniz, oldukça kısık ateşte kapak kapalı olarak kekin yüzeyi gevrek fakat içi yumuşak bir hale gelene kadar pişirin.





20 dakika



6 Kişilik

DÜDÜKLÜ
TENCERE

ÇİKOLATA SOSLU ARMUT

MALZEMELER:

Armutlar için: • 3 büyük boy olgun armut • 800 ml su • 200 g şeker kamışı şekeri • 1 büyük limon- suyu • 1/2 rendelenmiş limon kabuğu • 1/2 vanilya baklası • 3-4 tane karanfil • Bir tutam tuz
Çikolata sosu için: • 75 g pudra şekeri • 15 g katkısız un • 75 g koyu çikolata • 20 g tereyağı
 • 4 adet yumurta sarısı • 1/2 paket vanilya şekeri • 250 ml süt

HAZIRLANIŞI:

1. Armutları soyarak ikiye bölün ve çekirdeklerini alın.

2. Sonra kestiğiniz limonu kahverengileşmemeleri için armutlara sürün.

3. Delimano Dödüklü Tencerenin içerisine su doldurun ve şeker, limon suyu, baharat ve rendelenmiş limon kabuklarını ekleyin.

4. Delimano Buhar Sepetini tencerenin içerisine yerleştirin, armut dilimlerini ekleyin, tencerenin altını kısın, ardından cam kapağını kapatın ve armutları 5 dakika süresince pişirin.

5. Sütü ısıtın.

6. Yumurta sarılarını şeker ile birlikte çırpın, sonrasında unu ekleyin ve ılık sütü üzerine dökerek bir mikser ile iyice karıştırın.

7. Delimano Dödüklü Tencere'nin cam kapağını

kaldırın ve karıştırma kabını kapatın, sonra devamlı olarak karıştırarak sosu buharda pişirin.

8. Sos koyulaşmaya başladığında çikolata ve tereyağını küçük parçalar halinde ekleyin ve iyice karıştırıp bir kenara ayırın.

9. Armutları şurubun içerisinden çıkarın, sonra küçük bir tatlı tabağına yerleştirin ve üzerine biraz çikolata sosu dökün.

10. Biraz taze nane yaprağı ve krem şanti ile servis yapın.

Delimano ipucu: Çikolata sosunun ısıya dayanıklı bir kase ile tencerenin içerisindeki kaynayan suda yapılması gerektiğinden, birbirine tamamen uyan bir tencere ve kaseye ihtiyacınız olacak. Bu yüzden iki tencere (4 l ve 6 l) ve bunlara uyumlu bir karıştırma kabından oluşan Delimano Tempo Presto mega seti öneriyoruz.





45 dakika



4 kişilik

ELEKTRİKLİ
TAVA

KAISERSCHMARRN

MALZEMELER:

- 200 g irmik • 14 g katkısız un • 500 ml süt • 1 pack vanilya şekeri • 6 adet yumurta
- 120 g şeker • 1 rendelenmiş limon kabuğu • 100 g tereyağı

HAZIRLANIŞI:

1. İrmik ve unu geniş Delimano Karıştırma Kabında karıştırın, sonra içerisine sütü ekleyin ve iyice karıştırın.
2. Karışımı bir kenara ayırın ve irmik sütü tamamen emene dek 1 saat civarında bekletin.
3. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın, ayırdığınız yumurta sarılarını Delimano Karıştırma Kabında şeker ile birlikte beyaz rengi alana kadar çırpın.
4. Yumurta beyazları ve bir tutam tuzu ise Delimano Clarity El Mikserinde koyu kıvamı yakalayana dek çırpın.

5. Yumurta sarısı karışımını irmik karışımına ekleyin ve sonra çırpma kabında özenli bir şekilde karıştırın.

6. Delimano Festivo Elektrikli Tavayı 135° C'ye kadar ısıtın.

7. Tereyağını tavada eritin, karışımı içerisine dökün ve tahta bir kaşıkla karışım küçük parçalara dönüşene dek sürekli olarak karıştırın. Bu işlem 30 dakika sürebilir.

Ev yapımı marmelat veya reçel ile servis yapın.



YÜZEN LİMONLU ADALAR

MALZEMELER:

- 5 adet yumurta sarısı • 120 g şeker • 1 l tam yağlı süt (3,6%) • 1 adet vanilya baklası • 1 adet küçük limon
- Krema için:** • 5 adet yumurta sarısı • bir tutam tuz • 3 çorba kaşığı şeker kamışı şekeri, elenmiş olarak • 1 çay kaşığı taze limon suyu

HAZIRLANIŞI:

1. Yumurta sarılarını ve şekeri Delimano Karıştırma Kabı içerisinde karıştırın, beyazlayana dek çırpın.
2. Sütün yarısını Delimano Dödüklü Tencere içerisine vanilya baklaları ile dökün, sonra kaynatın, ardından çıkarın ve soğutun.
3. Biraz soğumasının ardından yumurtalı karışımın içerisine dökün, sürekli olarak karıştırın, daha sonra tencereye tekrar dökün ve kalan sütü ekleyin.
4. Koyu bir kıvama gelinceye dek karışımınızı orta ateşte pişirin.
5. Tamamen soğuması için bırakın, soğumasının ardından limon suyunu ekleyin.
6. Krema için de yumurta beyazlarını tuz ile birlikte çırpın. Aşamalı olarak limon suyunu ve şekeri ekleyin,

daha sonra kıvamı koyulaşana dek karışımı çırpın.

7. Delimano Dödüklü Tencereyi içerisindeki 1,5 l işaretine kadar su ile doldurun, Delimano Tempo Presto Buhar Sepetini yerleştirin, cam kapağı kapatın ve suyu kaynatın. Su buğusu için ideal sıcaklık 100-110° C'dir.

8. 6 adet muffin kutusunu yıkayın ve kremayı dökün.

9. Tek seferde buhar sepetine 3 kutu koyun, cam kapağı kapatın ve 2,5 dakika boyunca buharda pişirin. Kutuları dikkatlice çıkarın, keskin bir bıçakla kenarlarını kırın ve sonra kutulardan dışarıya çıkarın.

10. Vanilya sosunu kremlerin üzerine dökülmüş şekilde ve üzerine karamel sosu serpiştirilmiş halde cam kaselerde servis yapın.