

# JUMBO TÜRKİYE MENU

- 1 Patlamış mısır (tuzlu karamel, tatlı patlamış mısır)**
- 2 Mikrodalga Peynir**
- 3 Buhar Kabı: Mikrodalga Babagannuş**
- 4 Ekmek kiti: Mini Baget**
- 5 Pizza Matı: Lahmacun**
- 6 Hızlı Kinoa & Pirinç Pişirici: Sebzeli Pirinç Pilavı**
- 7 Salatalık Turşusu**
- 8 Mini Turta Kiti: Baklava**
- 9 Kaymaklı yoğurt ve mango dondurma**
- 10 Calm at Home: Çay**

# Patlamış Mısır

## Malzemeler (Tatlı ve Tuzlu Patlamış Mısır)

- 20g cin mısırı
- 5g tereyağı
- Bir tutam tuz
- ½ çay kaşığı Beyaz Şeker



**Porsiyon:**  
1 Porsiyon

**Pişme Süresi: 1:40 dk.**  
**Hazırlama Süresi: 3 dk.**

**Zorluk:**  
Kolay

**Kategori:**  
Atıştırmalık

**Piştirme Yöntemi:**  
Mikrodalga

## Araçlar:

Temel: Patlamış Mısır

## Adımlar:

- **Tüm malzemeleri Mikrodalga Patlamış Mısırın altına koyun.**
- **Mikrodalga fırında 800W'ta 1:30-1:40 dakika pişirin.**
- **Mikrodalgadan çıkarın ve afiyet olsun!**

## Yorumlar:

# Peynir

## Malzemeler:

- 4 su bardağı (1000 ml) taze süt
- 30 ml limon suyu
- 1 ½ çay kaşığı tuz (7g)



**Porsiyon:**

8 Porsiyon

**Pişme Süresi:** 11 dk.

**Hazırlama Süresi:** 4 saat

**Zorluk:**

Kolay

**Kategori:** Başlangıç/Ana

Yemek

## Piştirme Yöntemi:

Mikrodalga

## Araçlar:

Temel: Peynir Pişirici

## Adımlar:

- Sütü mikrodalgada tam güçte (800W) 11 dakika kaynatın.
- Limon suyu ekleyin ve kevgirle karıştırın. Daha sonra tuz ekleyerek iyice karıştırın.
- Yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığına kadar soğutun.
- Süzgeçten geçirin.
- Üstünü örtün.
- 3 saat buzdolabında soğutun.

## Yorumlar:

# Meze: Babagannuş

## Malzemeler:

- 1 Patlıcan
- 50g tahin
- 30ml limon suyu
- 1 diş sarımsak
- 50ml Zeytinyağı
- Tuz
- Biber
- Füme kırmızıbiber



**Porsiyon:**  
4 Porsiyon

**Pişme Süresi: 11 dk.**  
**Hazırlama Süresi: 4 saat**

**Zorluk:**  
Kolay

**Kategori:**  
Tatlı

**Pişirme Yöntemi:**  
Mikrodalga

## Araçlar:

Temel: Buhar Kabı

## İşlem:

- Patlıcanı buhar kabında 800W'ta 7 dakika pişirin. Patlıcan soğuduğunda soyun ve kabuğu atın.
- Patlıcanı diğer malzemelerle birlikte robotta pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Servis etmek için üzerine zeytinyağı ve füme kırmızıbiber ekleyin.

## Yorumlar:

- İç harcın tam pişmemesi durumunda 30 saniye daha pişirebilirsiniz..

# Klasik Mini Baget

## Malzemeler:

- 1 1/4 su bardağı buğday ekme  unu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 92 ml (1/3 bardak + 1 çay kaşığı) su
- 1/2 çay kaşığı kuru aktif maya
- 2 ay kaşığı şeker



**Porsiyon:**  
1 porsiyon

**Pişme Suresi:** 4 dk.  
**Hazırlama Suresi:** 10 dk

**Zorluk:**  
Orta

**Kategori:**  
Başlangıç/Ana  
Yemek

**Pişirme Yöntemi:**  
Fırlama

## Araçlar:

Temel: Mini Baget Kalıbı

## Adımlar:

- Yoğurma: Tüm malzemeleri Lékué Ekmek pişiricisinin içindeki kaseye koyun ve pürüzsüz bir hamur olana kadar elle karıştırın.
- Dinlendirme süresi: Tek bir top formuna getirin, bir bezle üstünü örtün ve 20 dakika dinlenmeye bırakın.
- Ekmeklerin şekillendirilmesi: 20 dakika sonra hamuru 65-gramlık 4 parçaya bölün. Yuvarlak şekil verin ve 20 dakika dinlenmeye bırakın. Daha sonra hamuru düzleştirin ve yuvarlayıp bir hamur halkası oluşturun. Tüm hamuru kalıba koyduktan sonra kalıbın uzunluğunun tamamını doldurun ve üzerine bir bez örtün.
- Kabarma: Ekmeğın hacminin iki katına çıkacak kadar kabarmasına izin verin (oda sıcaklığına göre 1 saat kadar). İyice örterek 4-6°C'de 12 saat kadar buzdolabında da bekletebilirsiniz. Fırını 200°C'ye kadar önceden ısıtın (alt ve üstü ısıtılarak ve fanlı) ve rafı fırının ortasına yerleştirin.
- Pişme: Pişirme öncesi bagetlerin üzerine hafif un serpin.
- Ekmeğın yüzeyine 1-2 kesik yapmak için küçük bir bıçak kullanın.
- Kalıbı rafa yerleştirin. Ekmekleri yaklaşık 18 dakika pişirin. Yanmamak için fırın eldiveni kullanarak fırından rafı ekme  tavasıyla birlikte çıkarın. Kalıbın ekmeğın nefes almasını sağlayan mikro delikli olmasından dolayı ekmeği kalıptan çıkarmanız gerekmez. Birkaç dakika bekleyin... ekmekler yemeğe hazırdır!

## Yorumlar:

# Lahmacun

## Malzemeler:

- 270g sert ekmek unu
- 140ml ılık su
- 80g ekşi maya
- 4g tuz
- 15g zeytinyağı
- İç Harç Malzemeleri
- 200g Kıyma
- 60g Yeşilbiber
- 60g Domates
- 10g Maydanoz
- 1 çay kaşığı biber salçası
- tuz
- Kırmızı biber
- Zeytinyağı



## Porsiyon:

2 porsiyon

## Pişme Süresi: 13 dk.

Hazırlama Süresi: 25 dk

## Zorluk:

Orta

## Kategori:

Ana Yemek

## Pişirme Yöntemi:

Mikrodalga

## Araçlar:

Temel: Ekmek kiti, pizza matı

## Adımlar:

1. Yoğurma: Tüm malzemeler karıştırıldıktan sonra eklenmesi gereken zeytinyağı hariç tüm malzemeleri bir kaseye veya Lékué Ekmek pişiricisinin içine koyun. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar elle karıştırın.
2. Dinlendirme: Bir top şeklinde yuvarlayın, bir bezle üstünü örtün ve 60 dakika veya buzdolabında bir gece dinlenmeye bırakın.
3. Pizza şekline sokmak. Dinlendirdikten sonra unlandırılmış bir mat üzerine koyun ve merdane ile veya ellerinizle kare şeklinde açın. Tekrar bir bezle örtün.
- Fırını önceden 200°C (392°F) ısıtın (alt-üst ısıtmalı ve fan yardımcı pişirme)
- İç harcını kasede karıştırın.
- Yayın

## Yorumlar:

# Sebzeli Pirinç Pilavı

## Malzemeler:

- 1 su bardağı Basmati pirinci
- 2 su bardağı sebze suyu
- 30g soğan
- 60g kırmızı biber ve yeşil biber
- 30g havuç
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı biber salçası
- Tuz
- Kırmızı biber
- Kimyon
- Defne yaprağı
- Zeytinyağı



**Porsiyons:**  
4 porsiyon

**Piştirme Süresi:** 12 dk.  
**Hazırlama Süresi:** 10 dk

**Zorluk:**  
Kolay

**Kategori:**  
Yan Yemek

**Piştirme Metodu:**  
Mikrodalga

## Araçlar:

Temel: Hızlı Kinoa & Pirinç Pişirici, masa, bıçak.

## Adımlar:

- Sebzeleri orta boy küp küp kesin. Sebzeleri 1 kaşık zeytinyağı ile 2:30 dakika QQ&R pişiricide pişirin.
- Sebzelerin ön pişirmesi bittikten sonra, pirinci Pirinç & Kinoa Pişiricideki sebze suyu ile birlikte ekleyerek 12 dakika 800W'da mikrodalgada pişirin.
- Mikrodalgadan çıkarın, afiyet olsun.

## Yorumlar:

# Salatalık Turşusu

## Malzemeler:

- 300g taze salatalık
- 10g taze dereotu
- 1 diş sarımsak
- 5g hardal tohumu
- 15g karabiber
- 5g karanfil
- 15g iyotsuz tuz
- 200g şişe su



**Porsiyon:**  
8 porsiyon

**Fermentasyon Süresi:** 4-6 gün  
**Hazırlama Süresi:** 20 dk

**Zorluk:**  
Kolay

**Kategori:**  
Atıştırmalık

## Araçlar:

Temel: Turşu Kiti

## Hazırlama Talimatları::

- Salatalıkları iyice yıkayın ve dilimleyici ile dilimleyin.
- Sebzeleri karıştırın. Sarımsak dahil hepsini kavanoza yerleştirin ve diskle aşağı doğru bastırın.
- Tuz ve suyu karıştırın ve sebzelerin tamamının su içinde olduğunu kontrol ederek kavanoza ekleyin.
- Fermente olması için oda sıcaklığında ve karanlık bir yerde 4 gün bekletin. Buzdolabında saklayın.

## Yorumlar:

- **Kış mevsiminde fermentasyon süresi daha uzun olabilir, 6 gün uygun olacaktır.**



# Fıstıklı Baklava

## Malzemeler:

- 200 g kabuklu fıstık
- 200g tuzsuz tereyağı
- 250g yufka, buzdolabında bir gece çözülecek
- 600g şeker
- 1/2 limon suyu
- 500ml su



**Porsiyon:**  
6 porsiyon

**Pişirme Süresi:** 30 dk.  
**Hazırlama Süresi:** 6 dk.

**Zorluk:**  
Orta

**Kategori:**  
Tatlı

**Pişirme Süresi:**  
Fırın

## Araçlar:

Temel: Mini Turta Kiti

## Adımlar:

- Mutfak robotunda, antepfıstığını kabaca öğütün.
- Eritilmiş tereyağının üzerindeki köpüğü alın. Bir parça tülbent ile ince gözenekli bir eleği bir kaseğin üzerine koyun ve eritilmiş tereyağını dökün.
- Fırını 180°C'ye ısıtın.
- İlk yufkayı kalıba döşeyin ve sadeyağı hafifçe fırçayla sürün. Bu işlemi 4 kez tekrarlayın.
- Kalıpları eşit şekilde iç harçla doldurun.
- Diğer yufkaları da önce fırça sürerek kalıba yerleştirin.
- Kalıbın üzerindeki düz rulo ile mini turtaları kesin.
- Kalıptan çıkarın ve fırının üstündeki fırın tepsisine yerleştirin. Fırçayla sadeyağı sürün.
- Baklavayı 30 dakika, üzeri altın kahve renkte olana kadar pişirin.
- Bu arada, şerbeti hazırlayın: Orta boy bir tencereye şekeri 1 2/3 su bardağı/400 mililitre su ile karıştırın. Kaynamaya bırakın, daha sonra hafif koyulaşana kadar 10 dakika kaynatın. Limon suyunu karıştırın.
- Sıcak turtaların üzerine yavaşça şeker şurubunu dökün.
- Oda sıcaklığında servis edin.

## Yorumlar:

# Kaymaklı yoğurt ve mangolu dondurma

## Malzemeler:

- 100 g süzme yoğurt
- 50 g krema
- 50 g şeker
- Vanilya
- 50 g mango reçeli
- 150 g beyaz çikolata
- 1 yemek kaşığı zerdeçal
- 15 g hindistancevizi yağı



**Porsiyon:**  
4 porsiyon

**Donma Süresi :4-5 dk.**  
**Hazırlama Süresi: 6 saat**

**Zorluk:**  
Orta

**Kategori:**  
Tatlı

## Araçlar:

Temel: Kaymaklı dondurma kiti

## Adımlar:

1. Bir kasede şeker ve vanilya ile kremayı çırpın.
2. Spatula ile yoğurdu karıştırın.
3. Karışımla kalıpları yarım doldurun, reçel veya meyve püresi ekleyin ve yoğurt ve krema karışımı ile kalıbı doldurmayı tamamlayın.
4. Dondurmayı 4-5 saat dondurun.
5. Beyaz çikolatayı silikon kaptan 10-15 saniye aralıklarla tam güçte mikrodalgada eritin. Çikolata tamamen eriyene kadar tekrarlayın.
6. Zerdeçal ve hindistancevizi yağını çikolataya ekleyin ve pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.
7. Dondurmayı kalıptan çıkarın ve çikolataya batırın. Tercihen silikon mat üzerinde çikolata sertleşene kadar dinlendirin. Sunum için beyaz çikolata ile bazı çizgiler ekleyin. Afiyet olsun!

## Yorumlar: