

İÇİNDEKİLER

BAŞLANGIÇLAR

- Körili karnabahar pane
- Pestolu ızgara patlıcan (ızgara fonksiyonu)
- Sebzeli samosa
- Tavuklu çin böreği
- Akçaağaç şuruplu ızgara kök sebzeler (ızgara fonksiyonu)

ANA YEMEKLER

- Tavuk nugget
- Domates dolması
- Tütsülenmiş domuz karnından cheeseburger (ızgara fonksiyonu)
- Şište biberiyeli keler balığı
- Körili morina balığı
- Kabak graten
- Somon teriyaki (ızgara fonksiyonu)
- Chimichurri soslu kontrfile (ızgara fonksiyonu)
- Pane morina balığı ile çıtır rezene
- Masala glazürlü somon
- Karamelize kaburga
- Ananaslı domuz rosto
- Jambon ve hindiba graten
- Klemantin mandalinalı domuz bonfile
- Barbekü domuz karnı (ızgara fonksiyonu)
- Mozzarellalı patlıcan
- Mantarlı ve küflü peynirli tavuk fileto
- Vejetaryen simit (ızgara fonksiyonu)
- Ballı tavuk ve hoisin sosu (ızgara fonksiyonu)
- Körili sebze
- Tatlı patates kızartması

TATLILAR

- Elmalı tart ve orman meyveleri
- Bademli sigara böreği
- Çikolata parçalı muffin
- Elma bezesi



KILAVUZ



PORSİYON SAYISI



HAZIRLIK
SÜRESİ



MARINE
SÜRESİ



PIŞIRME
SÜRESİ



PATATES
KIZARTMASI



NUGGET



TAVUK



ROSTO ET



BALIK



SEBZE



TATLI



Grill

IZGARA



Air
Fry

SICAK HAVA
FRITÖZÜ



Steam

BUHARDA
PIŞIRME

KÖRİLİ KARNABAHAH PANE

4 ✂ 10 dk 🍲 10 dk 🍳

MALZEMELER

500 g karnabahar
3 yumurta
60 g un

100 g galeta unu
2 çay kaşığı acı toz biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

TARIF

- 1 | Karnabaharı, orta boy parçalar halinde kesin, yıkayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.
- 2 | Galeta unu malzemelerini hazırlayın: Tek bir kasede yumurtaları çırpın, bir tutam tuz ve karabiber ekleyin. Üçüncü bir kaseye unu dökün ve ayrı bir kasede galeta unuyla köriyi karıştırın.
- 3 | Karnabaharların uçlarını şu sırayla üç kaseye de daldırıp çıkarın: önce yumurtalara, sonra una, tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa. Damlamayı önlemek için her bir kaseye daldırmadan önce karnabahar parçalarını olabildiğince süzün.
- 4 | Karnabahar paneyi, standart plaka bulunan pişirme kabına yerleştirin. Üzerine yağ gezdirin ve 10 dakika boyunca NUGGET modunda pişirin.



Karnabaharı daha büyük parçalar halinde kesmeyi tercih ederseniz pişirme süresine 5 dakika daha ekleyin.

PESTOLU IZGARA PATLICAN

4 ✂ 10 dk 25 dk

**MALZEMELER**

2 patlıcan
100 g pesto, 5 yemek kaşığı
zeytinyağı, tuz, karabiber

TARIF

- 1 | Patlıcanları yıkayın ve yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimleyin. Fırçayla hafifçe yağ sürün.
- 2 | Izgara plakasını cihaza yerleştirin, patlıcanları tek bir katman halinde yerleştirin, son olarak tuz ve karabiber serpin. 15 dakika boyunca 200°C'de IZGARA modunda ön ısıtma işlemi yapın ve pişirme işleminin yarısında ters çevirerek 20 dakika boyunca pişirin.
- 3 | Fırçayla pesto sürün ve 5 dakika daha pişirin.



VEGETABLE SAMOSAS

4 (= 12 samosa)

20
dk2 x 15
dk

MALZEMELER

6 ince yufka
100 g feta peyniri
150 g dondurulmuş bezelye
250 g karnabahar
1 çay kaşığı köri tozu

1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

TARIF

- 1 | Karnabaharı, orta boy parçalar halinde kesin ve yıkayın. Su haznesini doldurun. Standart plakayı pişirme kabına yerleştirin ve bezelyeler ile karnabaharları üzerine koyun. 15 dakika boyunca BUHAR modunda pişirin.
- 2 | Pişmiş sebzeleri alıp büyük bir kaseye koyun. Ufalanmış feta peyniri, köri tozu, bir tutam tuz ve karabiber ekleyin. İri taneli püre haline getirmek için çatala ezin.
- 3 | İnce yufkaları kesip iki eşit parçaya ayırın. Yuvarlak kısmı sağ kenarın ortasına doğru katlayarak ikiye katlayın. Kalan parçanın bir ucuna bir yemek kaşığı iç malzeme koyarak üçgen şeklinde

katlayın. İç malzemeyi tamamen üçgen halinde sarmak için katlamaya devam edin, ardından artan yufkaya fırçayla biraz yumurta sarısı sürün ve samosaya yapıştırın.

- 4 | İç malzeme tamamen bitene kadar bu işlemi tekrarlayın ve samosaları standart plaka bulunan pişirme kabına yerleştirin. Fırçayla yağ sürün ve samosaları pişirme işleminin yarısında ters çevirerek 15 dakika boyunca SICAK HAVA FRİTÖZÜ modunda pişirin.

TAVUKLU ÇIN BÖREĞİ

4 (= 16 rulo)

35
dk20
dk

MALZEMELER

16 pirinç yufkası
50 g pirinç eriştesi
2 tavuk fileto
1 havuç
1/2 kırmızı soğan

20 dal taze kişniş
10 g taze zencefil
1 yemek kaşığı susam yağı
2 yemek kaşığı doğal yağ
tuz

TARIF

- 1 | Standart plakayı pişirme kabına yerleştirin ve tavuk filetoları içine koyun. Tuz, karabiber ekleyin ve üzerine 1 yemek kaşığı yağ gezdirin. 15 dakika boyunca TAVUK modunda pişirin.
- 2 | Bu arada, ambalajdaki talimatları izleyerek erişteyi hazırlayın. Sebzeleri soyun. Havuçları ve zencefili rendeleyin, soğan ve kişnişi doğrayın. Büyük bir kasede tüm malzemeleri birlikte karıştırın. Pişmiş ve doğranmiş erişte ve tavuğu ekleyin.
- 3 | Tezgahınızda bir kase ılık su ve temiz bir mutfak havlusu bulundurun. Pirinç yufkalarını birkaç dakika boyunca suya batırın ve mutfak havlusunun üzerine

koyun. Yufkanın alt kısmına yaklaşık 1 kaşık i malzeme koyun. İlk olarak sol ve sağ kısımları katlayarak i malzemeyi kapatın, ardından yuvarlayın. Ruloları bir tepsiye yerleştirin, birbirine yapışmalarını önlemek için aralıklı bir düzen tercih edin. İ malzemenin tamamını kullanana kadar işlemi tekrarlayın.

- 4 | Standart plakayı pişirme kabına yerleştirin, ruloları üzerine koyun ve fırçayla 1 yemek kaşığı yağ rulolara sürün. 5 dakika boyunca TAVUK modunda pişirin.



AKÇAAĞAÇ ŞURUPLU IZGARA KÖK SEBZELER

4 ✨ 15 dk 🍲 20 dk 🍲



MALZEMELER

4 havuç
4 yabani havuç
350 g tatlı patates
50 ml akçaağaç şurubu
1 çay kaşığı kekik

1 portakal
20 ml elma sirkesi
30 ml ayçiçeği yağı
tuz
karabiber

TARIF

- Sebzeleri soyun, havuçları kalın dilimler halinde doğrayın, yabani havuç ve tatlı patatesleri ise 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Izgara plakasını takın ve sebzeleri pişirme kabına koyun. Üzerine yaklaşık 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve kekik, tuz ve karabiber serpin. 15 dakika boyunca IZGARA modunda 200°C'de ön ısıtma işlemi yapın ve 20 dakika boyunca pişirin. Pişirme süresinin yarısı dolunca sebzeleri pişirme kabına ekleyin.
- Busıradayağın kalanını sirke, rendelenmiş yarım portakal kabuğu, akçaağaç şurubu ve bir tutam tuz ve karabiberle bir kasede karıştırın. Sebzeler piştiğinde üzerine sos gezdirin ve servis edin.

TAVUK NUGGET

4 ✂ 30 dk 10 dk



MALZEMELER

4 tavuk fileto
100 g galeta unu
60 g un
3 yumurta

2 yemek kaşığı yağ
tuz
karabiber

TARIF

- 1 | Tavuk filetolardan kıkırdak ve yağ parçalarını ayırın. Filetoları bir tutam tuz ve karabiber ile küçük bir blender'a koyun. 30 saniye boyunca blender'da karıştırın ve yaklaşık 60 g'lık porsiyonlara şekil vererek nugget'lar oluşturun. Pişirme kağıdıyla kaplı bir tabağın üzerine yerleştirin ve dondurucuda 1 saat bekletin.
- 2 | Galeta unu malzemelerini hazırlayın: Tek bir kasede yumurtaları çırpın, bir tutam tuz ve karabiber ekleyin. Başka bir kaseye unu, üçüncü bir kaseye ise galeta ununu dökün.
- 3 | Nugget'ları una, ardından yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayın.
- 4 | Standart plakayı pişirme kabına yerleştirin ve nugget'ları içine koyun. Üzerine yağ gezdirin ve 10 dakika boyunca NUGGET modunda pişirin.



Daha iştah açıcı bir pane elde etmek için nugget'ları bir kez daha yumurtaya ve ardından galeta ununa daldırın.

KÖRİLİ MORINA BALIĞI

4*

15
dk8
dk

MALZEMELER

500 g morina balığı fileto
3 yemek kaşığı Hint tatlı köri ezmesi

10 g rendelenmiş hindistan cevizi
200 ml hindistan cevizi sütü

TARIF

- 1 | Morina balığı filetolara fırçayla köri ezmesi sürün ve körinin kalanını hindistan cevizi kremasıyla birlikte küçük bir sos tenceresine koyun. Tavadaki malzemeleri ısıtın.
- 2 | Standart plakayı cihaza yerleştirin, pişirme kabına kare şeklinde bir parça kağıt yerleştirin ve şişleri üzerine yayın. 8 dakika boyunca BALIK modunda pişirin. Balığı, üzerini sosla süsleyip hindistan cevizi serpererek servis edin.

KABAK GRATEN

4  20 dk  30 dk 

MALZEMELER

3 kabak
2 yumurta
250 ml yağlı krema
50 g rendelenmiş parmesan

1 çay kaşığı Provence baharat karışımı
tuz
karabiber

TARIF

- 1** | Kabakları yıkayın ve yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimleyin. Standart plakayı cihaza yerleştirin. Kabakları pişirme kabına koyun ve 10 dakika boyunca BUHAR modunda pişirin.
- 2** | Bu arada, yumurtaları krema, bir tutam tuz, karabiber, Provence baharat karışımı ve rendelenmiş parmesanların yarısı ile çırpın.
- 3** | Pişmiş kabağı bir fırın kabına koyun, üzerine hazırladığınız karışımı ve kalan parmesanı serpin. Tabağı tavaya yerleştirin ve 20 dakika boyunca SICAK HAVA FRİTÖZÜ modunda pişirin.



SOMON TERİYAKI

4

10
dk30
dk17
dk

MALZEMELER

500 g somon fileto
4 yemek kaşığı teriyaki sosu

4 şiş
1 yemek kaşığı susam tohumu

TARIF

- 1 | Somonu yaklaşık 3 cm büyüklüğünde küpler halinde kesin ve teriyaki sosunda 30 dakika marine edin. Izgara plakasını cihaza yerleştirin ve 15 dakika boyunca 200°C'de IZGARA modunda ön ısıtma işlemi yapın.
- 2 | Balığı şişlere geçirin ve pişirme kabına koyup 2 dakika pişirin. Şişleri ters çevirin ve marine sosunun kalanını da bu tarafa uygulayın. 2 dakika daha pişirin.
- 3 | Üzerine susam serperek servis edin.



CHIMICHURRI SOSLU KONTRFILE

4

10
dk12
dk

MALZEMELER

Her biri yaklaşık 200 gramlık 4 kontrfile
2 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi
1/2 limon
4 diş sarımsak
6 dal maydanoz

1/2 çay kaşığı acı pul biber
60 ml zeytinyağı
tuz
karabiber

TARIF

- 1 | Eti buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığında bekletin. Izgara plakasını cihaza yerleştirin ve 15 dakika boyunca 200°C'de IZGARA modunda ön ısıtma işlemi yapın.
- 2 | Bu arada, Chimichurri sosunu hazırlayın: Bir kasede sirke, limon suyu, soyulmuş ve doğranmış sarımsak, doğranmış maydanoz ve yağı karıştırın. Bir tutam tuz, karabiber ve acı biber ekleyin.
- 3 | Biftekleri tuz ve karabiberle çeşnilendirin ve ızgara plakasına yerleştirerek istediğiniz şekilde pişirin: Az pişmiş olması için her bir tarafı 30 saniye, orta pişmiş olması için her bir tarafı 1 dakika, iyi pişmiş olması için her bir tarafı 2 dakika pişirin.
- 4 | Chimichurri sosuyla servis edin.

MASALA GLAZÜRLÜ SOMON

4*

15
dk13
dk

MALZEMELER

4 somon fileto
70 g ketçap
20 g zencefil

2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tatlı soya sosu
2 çay kaşığı garam masala

TARIF

- 1 | Standart plakayı cihaza yerleştirin, pişirme kabına kare şeklinde bir parça kağıt yerleştirin ve balık filetoları üzerine koyun. 5 dakika boyunca BUHAR modunda pişirin.
- 2 | Bir kasede diğer tüm malzemeleri karıştırın.
- 3 | Hazırladığınız karışıma balığı ekleyin ve 8 dakika boyunca SICAK HAVA FRİTÖZÜ modunda pişirin.



MOZZARELLALI PATLICAN

4 ✨ 15 dk 23 dk



MALZEMELER

1 patlıcan
2 paket mozzarella
50 g hazır domates sosu

4 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan
tuz
karabiber

TARIF

- 1 | Standart plakayı cihaza yerleştirin. Patlıcanı yıkayın ve yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesin. Pişirme kabına yerleştirin ve tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. 15 dakika boyunca BUHAR modunda pişirin.
- 2 | Bu arada mozzarella peynirini süzün ve kalın dilimler halinde kesin. Pişmiş patlıcanları soğumaya bırakın ve domates sosuyla kaplayın.
- 3 | Patlıcanları ve mozzarella dilimlerini küçük bir tabağa, birbirinin üstüne yerleştirin. Parmesan peyniri serpin ve pişirme kabına yerleştirin. 8 dakika süreyle BUHAR programını yeniden başlatın.

MANTARLI VE KÜFLÜ PEYNİR SOSLU TAVUK FILETO

4*

20
dk15
dk

MALZEMELER

4 tavuk fileto
400 g düğme mantarı
70 g küflü peynir
50 g krem fraîche

2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 dal kekik
tuz
karabiber

TARIF

- 1 | Mantarları yıkayın, iyi durumda olmayan kısımları atın ve dört parçaya bölün. Standart plakayı pişirme kabına yerleştirin ve tavuk filetoları ve mantarları üzerine koyun. Yağ püskürtün, tuz ve karabiberle çeşnilendirin ve kekik ekleyin. 15 dakika boyunca TAVUK modunda pişirin.
- 2 | Bu arada, peyniri krem fraîche ile küçük bir sos tenceresinde 5 dakika boyunca kısık ateşte eritin. Tavuk filetoları, mantarlar ve küflü peynir krema sosu ile servis edin.



VEJETARYEN SIMIT

4  20  dk  22  dk 

MALZEMELER

4 hamburger ekmeği
200 g taze peynir
4 ay kaşığı taneli hardal
1 kırmızı biber
1 yeşil biber

4 dűđme mantarı
1 ay kařığı mercankűřk
2 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

TARIF

- 1 | Biberleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın, ardından her birini yaklaşık 3 cm'lik bűyűk parçalar halinde kesin. Mantarları yıkayın, saplarının zarar gűrműř kısımlarını temizleyin ve iki parçaya bűlűn.
- 2 | Izgara plakasını cihaza yerleřtirin ve sebzeleri űzerine koyun, űzerine zeytinyađı gezdirin ve mercankűřk, tuz ve karabiber serpin. 15 dakika boyunca IZGARA modunda 200°C'de ۆn ısıtma iřlemi yapın ve 12 dakika boyunca piřirin. Piřirme iřleminin yarısında sebzeleri karıřtırın.
- 3 | Bu arada, krem peynir ile hardalı karıştırın.
- 4 | Sebzeleri çıkarın ve dilimlenmiř simitleri piřirme kabında 5 dakika boyunca piřirin. Aynı iřlemi tekrarlayın, ardından taze peyniri ekmeđe sűrűn ve űzerine sebzeleri koyun.

BALLI TAVUK VE HOISIN SOSU

4

20
dk5
dk23
dk

MALZEMELER

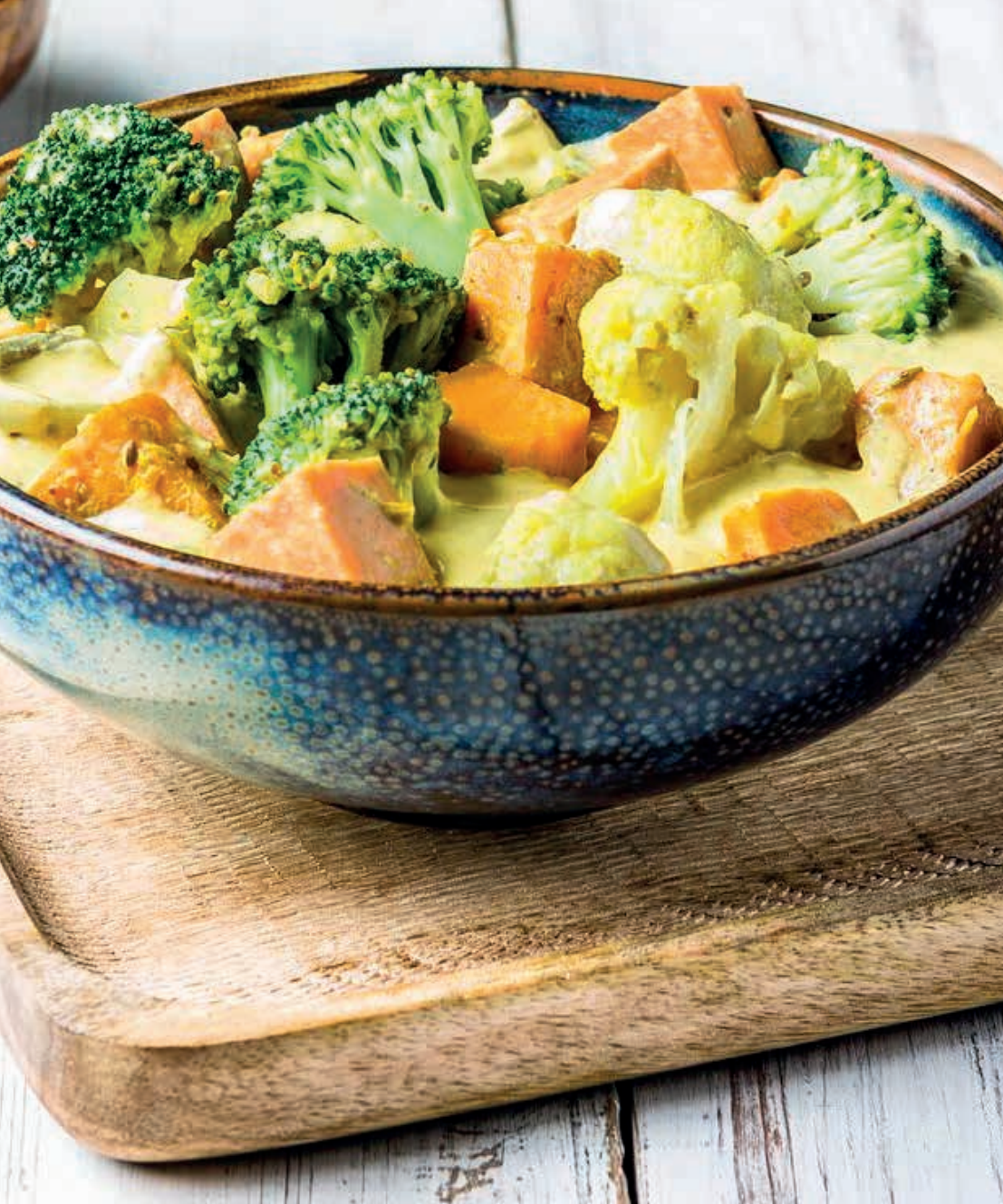
4 tavuk fileto
4 yemek kaşığı hoisin sosu
4 yemek kaşığı bal
1/2 misket limonu
2 yemek kaşığı tatlı soya sosu

1 yemek kaşığı susam yağı
1 diş sarımsak
10 g taze zencefil
1 yemek kaşığı susam tohumu

TARIF

- 1 | Izgara plakasını cihaza yerleştirin ve 15 dakika boyunca 200°C'de IZGARA modunda ön ısıtma işlemi yapın.
- 2 | Bir kasede hoisin sosunu bal, misket limonu suyu, tatlı soya sosu, soyulup rendelenmiş zencefil ve soyulup doğranmış sarımsak ile karıştırın. Tavuk filetoları karışımda 5 dakika marine edin.
- 3 | Tavuk filetolarının üzerindeki fazla sosu süzün ve ızgara üzerinde 5 dakika pişirin. 5 dakika daha pişirmeye devam edin.
- 4 | Ev yapımı hoisin sosunu hazırlamak için aşağıdaki karışımı 4 dakika boyunca düşük ateşte ısıtın: 4 yemek kaşığı soya sosu, 2 yemek kaşığı fıstık ezmesi, 1 yemek kaşığı bal, 2 yemek kaşığı elma sirkesi, 1 çay kaşığı beş baharatlı karışım, 2 yemek kaşığı susam yağı, 1 tutam acı toz biber.

KÖRİLİ SEBZE



MALZEMELER

250 g brokoli
250 g karnabahar
400 g tatlı patates
1 kırmızı soğan
2 diş sarımsak
10 g zencefil

2 çay kaşığı köri tozu
1 çay kaşığı zerdeçal tozu
400 ml hindistan cevizi sütü
2 yemek kaşığı yağ
tuz
karabiber

TARIF

- 1 | Brokoliyi kesin ve karnabaharı parçalara ayırıp yıkayın. Tatlı patatesi soyun ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- 2 | Standart plakayı cihaza yerleştirin ve sebzeleri pişirme kabına koyun. 15 dakika boyunca BUHAR modunda pişirin. Karnabaharı ekleyin ve 10 dakika daha BUHAR modunda pişirin.
- 3 | Bu arada soğanı, sarımsağı ve zencefili soyun. Sarımsağı ve soğanı doğrayın ve zencefili rendeleyin. Küçük bir sos tenceresinde, zeytinyağını 3 dakika kızdırın. Köri tozu, zerdeçal ve hindistan cevizi sütünü ekleyin ve tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. 10 dakika boyunca kaynatın ve pişmiş sebzeleri ekleyin. 5 dakika daha pişirin.

TATLI PATATES KIZARTMASI

4  25  dk  50  dk **MALZEMELER**

1 kg tatlı patates
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı yağ
tuz ve karabiber

TARIF

- 1 | Tatlı patatesleri soyup yıkayın ve patates kızırtması şeklinde dilimleyin. Büyük bir kaba un, yağ, tuz ve karabiber koyup patatesleri de ekleyin. İyice karıştırın.
- 2 | Standart plakayı cihaza yerleştirin ve patates kızartmalarının yarısını pişirme kabına koyun. Pişirme işleminin yarısında patatesleri ters çevirerek 25 dakika boyunca SICAK HAVA FRITÖZÜ modunda pişirin. İşlemi kalan patates kızartmaları için tekrarlayın.



ELMALI TART VE ORMAN MEYVELERİ



MALZEMELER

4 golden elma
250 g karışık orman meyveleri
15 g mısır unu
30 g esmer şeker
120 g tereyağı

100 g şeker
150 g un
50 g yulaf ezmesi

TARIF

- 1 | Elmaların çekirdeğini çıkarın ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Büyük bir kasede, elmaları orman meyveleri, esmer şeker ve mısır unu ile karıştırın. Her şeyi bir tabağa dökün. Standart plakayı cihaza yerleştirin ve tabağı pişirme kabına yerleştirin. 15 dakika boyunca 190°C'de TATLI modunda pişirin.
- 2 | Bu sırada, küpler halinde kesilmiş yumuşak tereyağını büyük bir kasede un, şeker ve yulaf ezmesi ile karıştırın. Tanecikli bir kıvam elde etmek için hamuru elinizle yoğurun.
- 3 | Tanecikli hamuru meyvelerin üzerine yayın ve 190°C'de 15 dakika daha TATLI modunda pişirin.



BADEMLİ SIGARA BÖREĞİ

**MALZEMELER**

190 g badem tozu

30 g tereyağı

6 ince yufka

2 yemek kaşığı portakal çiçeği aroması

1 yumurta

120 g bal

TARIF

1 | 3 yemek kaşığı balı ayırın. Badem tozunu büyük bir kasede erimiş tereyağı, portakal çiçeği aroması ve bal ile karıştırın. Hamura sosis şekli verin ve 7 cm'lik parçalar halinde kesin.

2 | İnce yufkaları ikiye bölün ve yufkanın alt kısmına bir parça hamur yerleştirin. Fırçayla etrafına çırpılmış yumurta sürün ve yuvarlamaya başlayın, kenarları katlayın ve sigara şeklinde yuvarlayın. Hepsi bitene kadar işlemi tekrarlayın.

3 | Standart plakayı cihaza yerleştirin ve sebzeleri pişirme kabına koyun. TATLI modunu seçin ve 8 dakika boyunca 180°C'de pişirin, ardından balı ekleyin ve 3 dakika daha pişirin.



ÇİKOLATA PARÇALI MUFFIN

4 ✨ 15 dk 20 dk



MALZEMELER

125 g un
1/2 paket maya
30 g tereyağı
30 g şeker

50 g çikolata parçaları
1 yumurta
120 ml süt

TARIF

- 1 | Süt, erimiş tereyağı ve yumurtaları büyük bir kasede karıştırın. Başka bir kasede diğer tüm malzemeleri karıştırın.
- 2 | Topaklanmayı önlemek için çırpmaya devam ederek sıvı malzemeleri kuru malzemelere karıştırın.
- 3 | Hazırladığınız karışımı hafif yağlanmış muffin kaplarına bölün. Standart plakayı cihaza yerleştirin. Kapları pişirme kabına yerleştirin ve 20 dakika boyunca 180°C'de TATLI programında pişirin.



ELMA BEZESİ



MALZEMELER

4 elma
2 yumurta akı
40 g şeker

30 g fındık
30 g çikolata parçaları

TARIF

- 1 | Elmaları 3/4 oranında keserek "teplerini" ayırın. Kabuklarını delmeden içlerini boşaltın. Standart plakayı cihaza yerleştirin ve elmaları, ayırdığınız tepe kısımlarıyla birlikte bir tabağa koyun. Her şeyi pişirme kabına koyun ve 10 dakika boyunca BUHAR modunda pişirin.
- 2 | Bu arada yumurta aklarını bir kaseye koyun ve elektrikli mikserle çırpın. Yumurta akları pürüzsüz ve katı bir kıvama geldiğinde yavaş yavaş şekeri ekleyip beze harcı elde edene kadar çırpmaya devam edin. Şekerin tamamı eklendiğinde 2 dakika daha çırpın.
- 3 | Kıyılmış fındık ve çikolata parçacıklarını ekleyip spatulayla nazıkçe karıştırın. Elmaları beze harcıyla süsleyin ve 10 dakika boyunca SICAK HAVA FRİTÖZÜ modunda pişirin.