

RECIPES



Kahvaltılık

Çilek Kremalı Çörek

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 Dakika

- 2 su bardağı çok amaçlı un
- ¼ su bardağı toz şeker
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- ⅛ çay kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı küçük küçük doğranmış soğuk tereyağı
- ½ su bardağı doğranmış taze çilek
- ½ su bardağı tam yağlı krema
- 2 büyük yumurta
- 2 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 çay kaşığı su

6 PORSİYON



1. Geniş bir kaseye un, şeker, kabartma tozu ve tuzu eleyerek ekleyin.
2. Tereyağını unlu karışıma ekleyin ve karışım iri parçalar haline gelene kadar hamur karıştırıcı ya da elleriniz ile karıştırın.
3. Karışıma çilekleri ekleyip, karıştırın ve bir kenara alın.
4. Ayrı bir kasede kremayı, 1 yumurtayı ve vanilya özütünü çırpın.
5. Kremalı karışımı bir spatula yardımıyla unlu karışıma ekleyin ve iyice birbirine yedirin. Daha sonra hamuru 2,5 cm kalınlığında bir rulo haline getirin.
6. Yuvarlak bir kurabiye kalıbı kullanarak rulo haline getirdiğiniz hamuru 6 parçaya ayırın.
7. Bir fırça yardımıyla, 1 yumurta ve 1 çay kaşığı su ile hazırlayacağınız yumurtalı karışımı hamur parçalarının üzerine sürün. Hamurları bir kenara alın.
8. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
9. Önceden ısıttığınız Air Fryer sepetlerine yağlı kağıt serin.
10. Hamur parçalarını yağlı kağıdın üzerine yerleştirip, hamurlar altın sarısı bir renk alana kadar 180 derecede 12 dakika pişirin.

Zencefilli Yaban Mersini Çörekleri

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

2 su bardağı çok amaçlı un
¼ su bardağı toz şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
⅛ çay kaşığı tuz
6 yemek kaşığı küçük küçük doğranmış
soğuk tereyağı
½ su bardağı taze yaban mersini
2 çay kaşığı ince rendelenmiş taze zencefil
½ su bardağı tam yağlı krema
2 büyük yumurta
2 çay kaşığı vanilya özütü
1 çay kaşığı su

6 PORSIYON



1. Geniş bir kaseye un, şeker, kabartma tozu ve tuzu eleyerek ekleyin.
2. Tereyağını unlu karışıma ekleyin ve karışım iri parçalar haline gelene kadar hamur karıştırıcı ya da elleriniz ile karıştırın.
3. Yaban mersini ve zencefili ekleyip, karıştırın. Karışımı bir kenara alın.
4. Ayrı bir kasede kremayı, 1 yumurtayı ve vanilya özütünü çırpın.
5. Kremalı karışımı bir spatula yardımıyla unlu karışıma ekleyin ve karıştırarak malzemeleri birbirine yedinin.
6. Hamuru 2,5 cm kalınlığında dairesel bir şekle getirin ve sekiz dilime kesin.
7. Bir fırça yardımıyla, 1 yumurta ve 1 çay kaşığı su ile hazırlayacağınız yumurtalı karışımı hamur parçalarının üzerine sürün. Hamurları bir kenara alın.
8. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
9. Önceden ısıttığınız Air Fryer sepetlerine yağlı kağıt serin ve hamurları kağıdın üzerine yerleştirin.
10. Hamurlar altın sarısı bir renk alana kadar, 180 derecede 12 dakika pişirin.

Yumurtalı Ekmek Çubukları

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

Her biri 4 cm kalınlığında 4 dilim (tercihen bayat) beyaz ekmek
2 adet yumurta
¼ su bardağı süt
1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
½ çay kaşığı vanilya özütü
Yapışmaz pişirme spreyi
3 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı toz tarçın
Servis için: akçaağaç şurubu ve pudra şekeri



4 PORSİYON

1. Her bir ekmek dilimini üçe keserek, toplamda 12 adet ekmek çubuğu haline getirin ve kestiğiniz ekmekleri bir kenara alın.
2. Yumurtaları, sütü, akçaağaç şurubunu ve vanilya özütünü çırpın.
3. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Ekmek çubuklarını yumurtalı karışıma batırın ve önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin. Çubukların üzerlerini pişirme spreyi kullanarak tamamen yağla kaplayın.
5. 10 dakika boyunca 180 derecede pişireceğiniz çubukları ilk 5 dakikadan sonra ters çevirin ve sonraki 5 dakika süresince pişirmeye devam edin.
6. Şeker ve tarçını bir kasede karıştırın ve bir kenara alın.
7. Pişirme işlemi bittiğinde ekmek çubuklarını tarçınlı şeker karışımıyla kaplayın.
8. Akçaağaç şurubu ve pudra şekeri ile servis edin.

Kahveli Streusel Muffin

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

KIRINTI KAPLAMA

1 yemek kaşığı beyaz şeker
1½ yemek kaşığı açık
esmer şeker
¼ çay kaşığı tarçın
¼ çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı eritilmiş,
tuzsuz tereyağı
3 yemek kaşığı çok amaçlı un

MUFFINLER

¾ su bardağı çok amaçlı un
¼ su bardağı açık esmer şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
⅛ çay kaşığı karbonat
½ çay kaşığı tarçın
⅛ çay kaşığı tuz
½ su bardağı ekşi krema
3 yemek kaşığı eritilmiş,
tuzsuz tereyağı
1 yumurta
1 çay kaşığı vanilya
Yapışmaz pişirme spreyi



6 PORSIYON

1. Tüm kırıntı kaplama malzemelerini, karışım iri parçalar haline gelene kadar karıştırın. Karışımı bir kenara alın.
2. Geniş bir kasede, un, esmer şeker, kabartma tozu, karbonat, tarçın ve tuzu karıştırın.
3. Ayrı bir kasede, ekşi krema, tereyağı, yumurta ve vanilyayı iyice karışana kadar çırpın.
4. Sıvı malzemeleri, kuru malzemelere ekleyin ve karıştırarak iyice birbirlerine yedirip bir hamur elde edin.
5. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
6. Muffin kalıplarını pişirme spreyi ile yağlayın ve kalıpların ¾'ünü hamur ile doldurun.
7. Önceden hazırladığınız kırıntı kaplama karışımını Muffinlerin üstüne serpin.
8. Muffin kalıplarını önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin. (Muffinleri ayrı ayrı gruplar halinde pişirmeniz gerekebilir.)
9. 180 derecede 12 dakika pişirin.

Dolgulu Yumurtalı Ekmek

HAZIRLIK SÜRESİ: 4 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

1 dilim, 6,5 cm kalınlığında (tercihen bayat)
brioche ekmeği
115 gr krem peynir
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı tam yağlı krema
3 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
½ çay kaşığı vanilya özütü
Yapışmaz pişirme spreyi
Üzeri için: doğranmış Antep fıstığı
ve akçaağaç şurubu

1 PORSIYON



1. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Bir bıçak yardımıyla, Brioche diliminin ortasında bir yarık açın.
3. Yarığın içini krem peynirle doldurun. Ekmeği bir kenara alın.
4. Bir çırpıcıyla, yumurtaları, sütü, kremayı, şeker, tarçını ve vanilya özütünü çırpın.
5. İçini doldurduğunuz ekmeğin her iki tarafını da hazırladığınız yumurtalı karışıma batırın ve 10 saniye boyunca karışımın içinde bekletin.
6. Ekmeğin her iki yüzünü de pişirme spreyi ile yağlayın.
7. Ekmeği, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve 180 derecede 10 dakika pişirin.
8. Pişirme işlemi tamamlandığında ekmeği bir spatula ile dikkatlice çıkarın.
9. Doğranmış antep fıstığı ve akçaağaç şurubu ile servis edin.



Ara Sıcaklar

Santa Maria Antrikot

HAZIRLIK SÜRESİ: 11 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 6 dakika

- $\frac{3}{4}$ çay kaşığı koşer tuzu
- $\frac{3}{4}$ çay kaşığı ince öğütölmüş karabiber
- $\frac{3}{4}$ çay kaşığı sarımsak tozu
- $\frac{3}{4}$ çay kaşığı soğan tozu
- $\frac{3}{4}$ çay kaşığı kuru mercanköşk
- Bir tutam kuru biberiye
- Bir tutam kırmızı biber
- Bir tutam kuru adaçayı
- 1 adet yarım kilo kemiksiz antrikot
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 PORSİYON

1. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
2. Bütün baharatları karıştırın ve etin üzerine eşit şekilde serpin.
3. Baharatladığınız etin üzerinde zeytinyağı gezdirin.
4. Eti, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.



Biftek Sandviç

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 6 dakika

- 1 adet yarım kilo kemiksiz antrikot
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ su bardağı ekşi krema
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş ve suyu alınmış beyaz yaban turpu
- 2 çay kaşığı doğranmış taze frenk soğanı
- 1 adet çok ince doğranmış arpacık soğan
- ½ çay kaşığı limon suyu
- Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
- Servis için: kızarmış, susamlı hamburger ekmeği, bebek roka, ve arpacık soğanı dilimleri



2 PORŞİYON

1. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
2. Eti zeytinyağı ile kaplayıp, tuz ve karabiber serpin.
3. Önceden ısıttığınız Air Fryer'a eti yerleştirin.
4. Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
5. Küçük bir kasede ekşi krema, yaban turpu, frenk soğanı, arpacık soğanı ve limon suyunu karıştırın.
6. *Yaban turpu kremasına tuz ve karabiber ekleyin.
7. Pişirmeyi bitirdiğinizde, eti Air Fryer'dan çıkarın ve dilimlemeden önce 5 ila 10 dakika dinlendirin.
8. Alt ekmeğe biraz yaban turpu kreması sürüp, bebek roka, dilimlenmiş arpacık soğanı ve dilimlenmiş etle birlikte bir sandviç elde edin.

Chimichurri Soslu New York Bifteği

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 6 dakika

CHIMICHURRI SOSU

¼ su bardağı sızma zeytinyağı

¾ su bardağı taze fesleğen

¾ su bardağı kıyış

¾ su bardağı maydanoz

4 adet ançüez filetosu

1 küçük arpacık soğan

2 diş soyulmuş sarımsak

1 adet limonun suyu

Bir tutam kırmızı pul biber

BİFTEK

2 çay kaşığı bitkisel yağ

Yarım kilo New York şerit biftek

Damak tadınıza göre tuz ve karabiber



2 PORSİYON

1. Tüm chimichurri sosu malzemelerini bir blendırdaki istediğiniz kıvama gelinceye kadar karıştırın.
2. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
3. Bifteğe bitkisel yağ sürün ve tuz ve karabiber ekleyin.
4. Önceden ısıttığınız Air Fryer'a bifteği yerleştirin. Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin, süreyi 6 dakikaya ayarlayın (bu bifteği az pişmiş olarak pişirecektir) ve Start/Pause düğmesine basın.
5. 6 dakika sonunda, bifteği 5 dakika dinlendirin. Daha sonra bifteği dilimleyin, üzerine chimichurri sosu dökün ve servis yapın.

Hardal ve Balzamik Soslu Dana Pançeta

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 saat 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 6 dakika

¼ su bardağı zeytinyağı
¼ su bardağı balzamik sirke
2 yemek kaşığı Dijon hardalı
Yarım kilo dana pançeta
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
4 adet dilimlenmiş fesleğen yaprağı



2 PORSİYON

1. Zeytinyağı, balzamik sirke ve hardalı karıştırın ve ardından çırparak bir marine sosu elde edin.
2. Marine sosunu bir kaba alın ve bifteği sosa yatırın. Kabin üzerini streç folyo ile kapatın ve buzdolabında 2 saat veya bir gece bekletin.
3. Sosla marine ettiğiniz bifteği buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına gelmesini sağlayın.
4. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
5. Bifteği önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin, Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Bifteği kas liflerine dik olacak şekilde keserek dilimlere ayırın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp, fesleğenle süsleyin ve servis yapın.

Çimi Çuri Soslu New York Bifteği

HAZIRLIK SÜRESİ: 15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

250 gr dana kıyma (%25 yağlı)
¼ su bardağı panko ekmek kırıntısı
⅓ su bardağı süt
1 yumurta
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı soğan tozu
2 çay kaşığı kuru mercanköşk
1 yemek kaşığı kuru maydanoz
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
3 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri
(Servis için biraz daha fazla rendeleyin.)
Yapışmaz pişirme spreyi
Servis için: Marinara Sosu

1-2 PORŞİYON



1. Kıyma, ekmek kırıntıları, süt, yumurta, baharatlar, tuz, karabiber ve parmesanı bir kapta birleştirin ve iyice birbirine yedin.
2. Kıymalı karışımdan parçalar kopararak orta boy toplar haline getirin. Kıyma toplarını buzdolabında 10 dakika bekletin.
3. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
4. Kıyma toplarını buzdolabından çıkarın ve önceden ısıttığınız Air Fryer sepetlerine yerleştirin. Topların üzerini pişirme spreyi ile yağlayın ve 8 dakika boyunca 200 derecede pişirin.
5. Marinara sosu ve rendelenmiş parmesan ile servis edin.

Akdeniz Usulü Kuzu Köfte

HAZIRLIK SÜRESİ: 35 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

Yarım kilo kuzu kıyma
3 diş çok ince doğranmış sarımsak
 $\frac{3}{4}$ çay kaşığı tuz
 $\frac{1}{4}$ çay kaşığı karabiber
 $1\frac{1}{2}$ yemek kaşığı doğranmış taze nane
1 çay kaşığı toz kimyon
 $\frac{1}{2}$ çay kaşığı acı sos
 $\frac{1}{2}$ çay kaşığı toz kırmızı biber
1 adet ince kıyılmış yeşil soğan
2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı taze limon suyu
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
2 çay kaşığı zeytinyağı



3 PORSİYON

1. Kuzu eti, sarımsak, tuz, karabiber, nane, kimyon, acı sos, toz kırmızı biber, yeşil soğan, maydanoz, limon suyu ve limon kabuğunu iyice birbirine yedirene kadar karıştırın.
2. Kuzu etli karışımı 9 top haline getirin ve buzdolabında 30 dakika bekletin.
3. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
4. Et toplarını zeytinyağı ile kaplayın ve önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin, süreyi 10 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Japon Köftesi

HAZIRLIK SÜRESİ: 15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

Yarım kilo dana kıyma
1 yemek kaşığı susam yağı
1 yemek kaşığı Awase miso macunu
10 adet ince doğranmış taze nane yaprağı
4 adet ince doğranmış yeşil soğan
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı soya sosu
3 yemek kaşığı mirin
1 yemek kaşığı su
½ çay kaşığı esmer şeker

4 PORSİYON



1. Kıyma, susam yağı, miso macunu, nane yaprakları, yeşil soğan, tuz ve biberi bir kaba alın ve iyice birbirine yedirene kadar karıştırın.
2. Ellerinize az miktarda susam yağı sürün ve kıymalı karışımdan parçalar koparak 5 cm'lik toplar haline getirin. Bu işlemde yaklaşık 8 adet köfte elde edebilirsiniz.
3. Köfte toplarını buzdolabında 10 dakika bekletin.
4. Soya sosu, mirin, su ve esmer şekeri karıştırarak köfteler için bir sos hazırlayın. Sosu bir kenara alın.
5. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Buzdolabında beklettiğiniz köfteleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
7. Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin, süreyi 10 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
8. Köfteleri her 2 dakikada bir, bir fırça yardımıyla bolca soslayın.

Közlenmiş Sarımsaklı ve Otlı Tavuk

HAZIRLIK SÜRESİ: 35 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dakika

- 3 adet kemikli ve derili tavuk kalçası
- 3 adet tavuk derili tavuk butu
- 2 çay kaşığı zeytin yağı
- 2 yemek kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kuru kekik
- ½ çay kaşığı kuru biberiye
- ½ çay kaşığı kuru tarhun

3 PORŞİYON



1. Tavuk kalça ve butlarını tüm baharatlar ve zeytinyağı ile kaplayın ve 30 dakika boyunca marine edin.
2. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
3. Tavukları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
4. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 20 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Tavuk Barbekü

HAZIRLIK SÜRESİ: 30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dakika

½ yemek kaşığı tütsülenmiş toz kırmızı biber
½ yemek kaşığı sarımsak tozu
½ yemek kaşığı soğan tozu
½ yemek kaşığı kırmızı toz biber
½ yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı koşer tuzu
½ çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı Arnavut biberi
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı beyaz biber
Yarım kilo derili tavuk butu
250 gr tavuk kanadı
Basting ve servis için: Barbekü sosu



4 PORSİYON

1. Küçük bir kasede tüm baharatları birleştirin.
2. Baharat karışımını, tavukların üzerine serpin ve 30 dakika boyunca marine edin.
3. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Marine ettiğiniz tavukları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 20 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Tavukları her 2 dakikada bir, bir fırça yardımıyla barbekü sosu ile soslayın.
7. Pişirme işlemi bittiğinde tavukları Air Fryer'dan çıkarın.
8. Yanında barbekü sos ile servis edin.

Sarımsaklı Limonlu Tavuk Butları

HAZIRLIK SÜRESİ: 3 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dakika

- 2 çay kaşığı zeytin yağı
- 1 limon (suyu sıkılmış ve kabuğu rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı sarımsak tozu
- 2 çay kaşığı tatlı kırmızı biber
- 1½ çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kuru mercanköşk
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı esmer şeker
- 6 adet derili tavuk butu



3 PORSİYON

1. Küçük bir kapta, zeytinyağı, limon suyu, limon kabuğu, sarımsak tozu, tatlı kırmızı biber, tuz, kekik, karabiber ve esmer şekeri karıştırın.
2. Tavukları zeytinyağlı karışıma batırın ve 30 dakika boyunca marine edin.
3. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Marine olan tavukları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 20 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Hardallı Kızarmış Tavuk Butları

HAZIRLIK SÜRESİ: 3 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dakika

- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- ½ çay kaşığı soğan tozu
- ½ çay kaşığı sarımsak tozu
- ¼ çay kaşığı tatlı kırmızı biber
- ¼ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 4 adet kemikli ve derili tavuk butu



4 PORSİYON

1. Küçük bir kasede, hardal, akçaağaç şurubu, soğan tozu, sarımsak tozu, tatlı kırmızı biber, tuz ve karabiberi karıştırın.
2. Tavukları, hazırladığınız hardallı sosla bulayın ve bir kenara alın.
3. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Tavukları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve üzerlerine kalan hardallı sosu dökün.
5. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 20 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Tavuk Tikka Baget

HAZIRLIK SÜRESİ: 1 saat

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dakika

- 1/3 su bardağı hindistan cevizi sütü
- 1 1/2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı garam masala
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı kakule
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 adet tavuk baget



2 PORSİYON

1. Tavuklar dışında tüm malzemeleri bir kaseye alın ve karıştırın.
2. Tavukları hazırladığınız sosla yatırın ve kaseyi hafifçe sallayarak tavukların her tarafını tamamen sosla kaplayın. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin.
3. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Marine ettiğiniz tavukları buzdolabından çıkarın ve önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. 20 dakika boyunca 180 derecede pişirin.
6. Buharda pişmiş basmati pilavı ile servis yapın.

Ballı Limonlu Tavuk

HAZIRLIK SÜRESİ: 1 saat
PİŞİRME SÜRESİ: 15 dakika

3 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı soya sosu
1 adet limonun suyu
2 diş çok ince doğranmış sarımsak
4 adet kemikli ve derili tavuk kalçası
Damak tadınıza göre tuz
Üzeri için: limon dilimleri



2 PORSİYON

1. Bir kasede, bal, soya sosu, limon suyu ve sarımsağı karıştırın. Tavuk kalçalarını, hazırladığınız karışıma yatırın ve 1 saat kadar marine edin.
2. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
3. Marine ettiğiniz tavuk kalçalarını, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
4. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 15 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
5. Pişirmenin bitmesine 5 dakika kala, sepetleri Air Fryer'dan çıkarın. Tavukların üzerine biraz daha sos dökün ve pişirmeyi bitirmek üzere sepetleri Air Fryer'a tekrar yerleştirin.
6. Pişen tavukları tuzlayın, üzerlerinde biraz bal gezdirin ve limon dilimleriyle süsleyin.

Beş Baharatlı Tavuk

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 saat 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

- 3 yemek kaşığı hoisin sosu
- 1 yemek kaşığı istiridye sosu
- 3 diş ince rendelenmiş sarımsak
- 2 çay kaşığı Çin Beş Baharat Tozu
- 4 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı koyu renkli soya sosu
- 4 adet kemiksiz ve derili tavuk kalça



2 PORSİYON

- Geniş bir kasede, hoisin, istiridye sosu, sarımsak, Çin Beşli Baharat Tozu, 2 yemek kaşığı bal ve 1 yemek kaşığı koyu renkli soya sosunu karıştırın. Karışıma tavukları ekleyin ve üzerleri sosla tamamen kaplanıncaya kadar karıştırın. En az 2 saat marine edin.
- Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
- Tavukları, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
- Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 12 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
- Küçük bir kasede kalan bal ve soya sosunu karıştırın.
- 8 dakika pişirdikten sonra, bir fırça yardımıyla tavukların üstüne hazırladığınız ballı soya sosundan sürün. Daha sonra, tavukları Air Fryer'a tekrar yerleştirin ve 4 dakika sonra pişirmeyi bitirin.
- Buharda pişmiş Çin brokolisi ve piring ile servis edin.

"KIZARMIŞ" TAVUK

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 saat

PİŞİRME SÜRESİ: 25 dakika

- 2 adet tavuk butu
- 2 adet kemikli ve derili tavuk kalçası
- 1 su bardağı ayran
- 1½ su bardağı çok amaçlı un
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- ½ çay kaşığı karabiber veya beyaz biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yapışmaz pişirme spreyi



2 PORSIYON

1. Tavukları ve ayranı kilitli bir poşete alın. Bu şekilde, 1-1,5 saat kadar marine edin.
2. Bir kasede unu, baharatları ve tuzu karıştırın.
3. Marine ettiğiniz tavukları kilitli poşetten çıkarıp, üzerlerinde ince bir tabaka olacak şekilde un serpin. Tavukların her tarafının unla kaplandığından emin olun. Daha sonra, unla kaplanan tavukları bir soğutma ızgarasına alın ve 15 dakika bekletin.
4. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Bir fırça yardımıyla, tavukların her iki yüzüne de yağ sürün.
6. Tavukları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
7. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
8. Pişirme işleminin yarısında tavukları ters çevirin ve pişirme spreyi ile yağlayın.
9. Pişirme bittikten sonra 5 dakika soğumaya bırakın ve ardından servis yapın.

Parmesanlı Tavuk

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

½ su bardağı İtalyan tarzı ekmek kırıntıları
¼ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
2 adet (yarım kilo) kemiksiz ve derisiz tavuk
göğsü
½ su bardağı çok amaçlı un
2 adet çırpılmış yumurta
Yapışmaz pişirme spreyi
2 dilim mozzarella peyniri
Servis için: marinara sosu
Üzeri için: 2 dal doğranmış taze maydanoz



2 PORSİYON

1. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Bir kasede, ekmek kırıntılarını ve parmesan peynirini karıştırın.
3. Tavuk göğüslerini una bulayıp, çırpılmış yumurtaya batırın ve ekmek kırıntısı karışımında yuvarlayın.
4. Tavuk göğüslerinin üstünü ve önceden ısıttığınız Air Fryer sepetlerinin içini pişirme spreyi ile yağlayın. Tavuk göğüslerini sepetlere yerleştirin.
5. 180 derecede 12 dakika pişirin.
6. Pişirme işleminin bitmesine 2 dakika kala her bir tavuk göğsünün üzerine 1 dilim mozzarella peyniri yerleştirin.
7. Marinara sosu ve taze doğranmış maydanoz ile süsleyip, servis edin.

Cajun Usulü Karides

HAZIRLIK SÜRESİ: 3 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 5 dakika

1½ çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tütsülenmiş tatlı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı İtalyan baharatı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
½ çay kaşığı soğan tozu
¼ çay kaşığı Arnavut biberi
¼ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı kuru kekik
Yarım kilo soyulmuş ve temizlenmiş büyük boy karides
1½ yemek kaşığı zeytinyağı
Servis için: limon dilimleri



2-3 PORSİYON

1. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Geniş bir kasede, tüm baharatları birleştirin. Karışımı bir kenara alın.
3. Karideslerin her tarafı eşit şekilde kaplanana kadar zeytinyağı ile yağlayın.
4. Baharat karışımını karideslerin üzerine serpin ve her tarafları kaplanana kadar karıştırın.
5. Karidesleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
6. Air Fryer'da SHRIMP seçeneğini seçin, süreyi 5 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
7. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
8. Limon dilimleri ile servis edin.

Çtır Tofu

HAZIRLIK SÜRESİ: 15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 18 dakika

220 gr, 2,5 cm'lik küpler halinde kesilmiş
sert tofu

2 çorba kaşığı soya sosu

2 çay kaşığı pirinç sirketi

2 çay kaşığı susam yağı

3 yemek kaşığı mısır nişastası



2 PORSİYON

1. Tofu, soya sosu, pirinç sirketi ve susam yağını sıf bir kaseye alın ve 10 dakika boyunca marine edin.
2. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
3. Marine ettiğiniz tofu küplerini süzün ve küplerin üzeri eşit şekilde kaplanıncaya kadar mısır nişastasına bulayın.
4. Tofu küplerini önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da SHRIMP seçeneğini seçin, süreyi 18 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)

Patlıcan Şnitzel

HAZIRLIK SÜRESİ: 8 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

- 1 adet çırpılmış yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 su bardağı İtalyan tarzı ekmek kırıntıları
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 1 adet Japon patlıcanı
- ½ su bardağı çok amaçlı un
- Zeytinyağı



2 PORSİYON

1. Siğ bir kasede yumurta ve sütü çirpin. Panko ekmek kırıntılarını, tuzu ve biberi ayrı bir kapta karıştırın.
2. Patlıcanı 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.
3. Patlıcan dilimlerini unla kaplayıp, yumurtaya batırın ve ardından ekmek kırıntıları içinde yuvarlayın. Dilimleri tekrar yumurta ve ekmek kırıntılarına batırın.
4. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
5. Bir fırça yardımıyla, patlıcan dilimlerinin her iki tarafına da zeytinyağı sürün.
6. Patlıcan dilimlerini, önceden ısıttığınız Air Fryer'a tek bir kat olacak şekilde yerleştirin ve 200 derecede 8 dakika boyunca pişirin. (Patlıcanları ayrı ayrı gruplar halinde pişirmeniz gerekebilir.)
7. Pişirme işleminin yarısında, patlıcanları ters çevirin.

Izgara Peynir

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

Bir miktar erimiş tereyağı

4 dilim beyaz ekmek

½ su bardağı rendelenmiş cheddar peyniri



2 PORSİYON

1. Air Fryer'ı 160 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Bir fırça yardımıyla, ekmek dilimlerinin her iki tarafına da tereyağı sürün.
3. Rendelenmiş peyniri 2 dilim ekmek üzerine eşit şekilde dağıtın ve üzerlerini kalan 2 dilimle kapatarak sandviç haline getirin.
4. Hazırladığınız sandviçleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da BREAD seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Pişirme işlemi bittiğinde, çapraz olarak kesin ve servis edin.

Cajun Baharatlı Çıtır Tavuk

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 saat 15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

Yarım kilo tavuk jülyen bonfile
1½ su bardağı ayran
1 yemek kaşığı Louisiana acı sosu
1½ su bardağı çok amaçlı un
2½ çay kaşığı tuz
1½ çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı sarımsak tozu
2 çay kaşığı soğan tozu
2 çay kaşığı tatlı kırmızı biber
1½ çay kaşığı öğütülmüş hardal
1 çay kaşığı Arnavut biberi
1½ yemek kaşığı mısır nişastası
Yapışmaz pişirme spreyi

2-4 PORŞİYON



1. Tavukları, ayran ve acı sos içinde 4 saat veya bir gece bekleterek marine edin.
2. Geniş bir kasede, kalan tüm malzemeleri birleştirin ve iyice karıştırın.
3. Marine ettiğiniz tavukları hazırladığınız karışıma bulayın.
4. Marine sosunun ½'sünü, baharatlı karışıma ekleyin ve iyice karıştırın. *Bu işlem küçük parçalar oluşturacak.
5. Tavukları, üzerlerindeki kaplama yapışkan hale gelene kadar bir saat dışarıda bekletin ve sonrasında tekrar una bulayın. Tavukları bir kenara alın.
6. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
7. Tavukların her iki yüzünü de pişirme spreyi ile bolca yağlayın ve Air Fryer'a yerleştirin.
8. 200 derecede 10 dakika, tavuklar altın kahve bir renk alıp çıtırlaşana kadar pişirin.

Çıtır "Kızarmış" Balık Nugget

HAZIRLIK SÜRESİ: 6 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 6 dakika

Yarım kilo, 4 x 1 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilmiş alabalık
¼ su bardağı çok amaçlı un
1 yemek kaşığı Old Bay baharat karışımı
2 adet çırpılmış yumurta
2 su bardağı panko ekmek kırıntısı
Yapışmaz pişirme spreyi
Servis için: Tartar sos



4 PORSİYON

1. Balığı 4 x 1 cm uzunluğunda şeritler halinde kesin.
2. Unu ve Old Bay baharatını bir kasede karıştırın.
3. Her bir balık parçasını baharatlı unla kaplayıp, çırpılmış yumurtaya batırın ve ekmek kırıntıları içinde yuvarlayın.
4. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Un ve ekmek kırıntısıyla kapladığınız balıkların her iki yüzünü de pişirme spreyi ile yağlayın ve önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
6. Air Fryer'da FROZEN FOODS seçeneğini seçin, süreyi 6 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
7. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
8. Tartar sosu ile servis edin.

Fiesta Mini Pizzalar

HAZIRLIK SÜRESİ: 3 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

1 adet hazır pizza tabanı (18 cm)

Zeytinyağı

4 yemek kaşığı salsa sosu

85 gr rendelenmiş Meksika peynir karışımı

2 yemek kaşığı çözdürülmüş donuk mısır

2 yemek kaşığı haşlanmış siyah fasulye

1 yemek kaşığı çözdürülmüş donuk bezelye



1 PORSİYON

1. Air Fryer'ı 160 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Bir fırça yardımıyla, pizza tabanının üstüne zeytinyağı sürün.
3. Pizza tabanını önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve 160 derecede 10 dakika boyunca pişirin.
4. Pişirme işleminin bitmesine 5 dakika kala salsa sosu, peynir, mısır, siyah fasulye ve bezelyeyi ekleyin.

Cheeseburger Kanepe

HAZIRLIK SÜRESİ: 1 saat 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

Yarım kilo dana kıyma (%20 yağlı)
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı Worcestershire sosu
1 çay kaşığı Dijon hardalı
1 adet küçük boy rendelenmiş soğan
1 adet çırpılmış yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 dilim cheddar peyniri
Servis için: kanepeler



4 PORSİYON

1. Kıyma, tuz, karabiber, Worcestershire sosu, Dijon hardalı, rendelenmiş soğan ve yumurtayı iyice karıştırın.
2. Hazırladığınız kıymalı karışımı 4 eşit köfte haline getirin ve buzdolabında 1 saat bekletin.
3. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
4. Köftelere zeytinyağı sürün ve önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin, süreyi 8 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Köfteleri pişirme işleminin yarısında ters çevirerek, her iki yüzlerini de eşit şekilde kızartın.
7. Pişirme işleminin bitmesine 1 dakika kala, köftelerin her birinin üzerine cheddar dilimleri yerleştirin.
8. Kanepeler ekmekleri üzerinde servis yapın.

Asya Salatalı Hindi Burger

HAZIRLIK SÜRESİ: 35 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

ASYA SALATASI

2½ su bardağı rendelenmiş
lahana
¼ ince dilimlenmiş küçük
kırmızı soğan
½ rendelenmiş havuç
2 adet ince doğranmış yeşil
soğan
2 yemek kaşığı doğranmış
kişniş
2 yemek kaşığı üzüm
sirkesi
2 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı susam yağı
1 yemek kaşığı mayonez
Damak tadınıza göre tuz ve
karabiber

KÖFTELER

500 gr hindi kıyma (%15 yağlı)
2 diş çok ince doğranmış sarımsak
2,5 cm rendelenmiş zencefil
2 adet doğranmış yeşil soğan
2 yemek kaşığı hoisin
1 yemek kaşığı soya sosu
2 çay kaşığı sambal oelek sosu
½ çay kaşığı tuz
¼ çay kaşığı karabiber
1 bardak panko ekmek kırıntısı
Esmer şeker
1 yemek kaşığı susam yağı
1 yemek kaşığı mayonez
Damak zevkinize göre tuz ve karabiber



4 PORSİYON

ASYA SALATASI

1. Lahana, soğan, havuç, yeşil soğan ve kişnişi büyük bir kasede karıştırın.
2. Küçük bir kasede, sirke, soya sosu, esmer şeker, susam yağı, mayonez, tuz ve karabiberi çırpın.
3. Sebzeleri, hazırladığınız sirkeli sosla birleştirin ve karışımı 30 dakika boyunca marine edin.

KÖFTELER

1. Geniş bir kasede, tüm köfte malzemelerini bir araya getirip, karıştırın.
2. Hazırladığınız karışımı 4 adet köfte haline getirin ve soğumaları için buzdolabına koyun.
3. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
4. Buzdolabında beklettiğiniz köfteleri, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. 200 derecede 10 dakika boyunca pişirin.
6. Hamburger ekmekleri üzerinde, Asya salatası ile servis edin.



Aperatifler

*Kuru Baharatlı Tavuk Kanatları

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 30 dakika

- 1 yemek kaşığı granül sarımsak
- 1 küp az tuzlu tavuk bulyon
- 1 yemek kaşığı tuzsuz sarımsak ve ot baharat karışımı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tutsülenmiş tatlı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı Arnavut biberi
- 1 çay kaşığı az tuzlu Old Bay baharatı
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- ½ çay kaşığı kuru mercanköşk
- Yarım kilo tavuk kanadı
- Yapışmaz pişirme spreyi
- Servis için: Ranch sos



4 PORŞİYON

1. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Baharatları bir kaseye alın ve iyice karıştırın.
3. Baharat karışımının yarısını tavuk kanatlarının üzerine serpin ve pişirme spreyi ile bolca yağlayın.
4. Kanatları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 30 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın.
7. Pişen kanatları bir kaseye alın ve kalan baharat karışımını kanatların üzerine serpin.
8. Ranch sos ile servis edin.

Moğol İşi Tavuk Kanatları

HAZIRLIK SÜRESİ: 15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 25 dakika

- *750 gr tavuk kanadı
- 1½ yemek kaşığı bitkisel yağ
- Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
- ¼ su bardağı az tuzlu soya sosu
- ¼ su bardağı bal
- 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- 1 yemek kaşığı Sriracha sosu
- 3 diş çok ince doğranmış sarımsak
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- Üzeri için 1 adet doğranmış yeşil soğan



2-4 PORŞİYON

1. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Tavuk kanatlarını, yağ, tuz ve karabiber ile birlikte bir kaseye alın ve iyice karıştırın.
3. Kanatları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
4. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
5. Soya sosu, bal, üzüm sirkesi, Sriracha sosu, sarımsak ve zencefil bir sos tenceresinde karıştırın.
6. Yaklaşık 10 dakika kadar, tatlar birbirine geçene ve sos yoğunlaşana kadar kaynatın.
7. 20 dakika sonra, kanatları ve sosu büyük bir kaseye alın.
8. Sosladiğiniz kanatları Air Fryer sepetlerine tekrar koyun ve 5 dakika boyunca pişirmeye devam edin.
9. Pişen kanatları yeşil soğanla süsleyin ve servis edin.

Ballı ve Sriracha Soslu Kanat

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 30 dakika

- ½ çay kaşığı tütsülenmiş tatlı kırmızı toz biber
- ½ çay kaşığı sarımsak tozu
- ½ çay kaşığı soğan tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- Yarım kilo tavuk kanadı
- Yapışmaz pişirme spreyi
- ⅓ su bardağı bal
- ⅓ su bardağı Sriracha sosu
- 1 yemek kaşığı pirinç şarabı sirkesi
- ¼ çay kaşığı susam yağı



2-4 PORŞİYON

1. Tütsülenmiş kırmızı biber, sarımsak tozu, soğan tozu, tuz, karabiber ve mısır nişastasını karıştırın.
2. Kanatların her tarafı eşit şekilde kaplanana kadar baharatlı nişasta karışımına bulayın.
3. Kanatları pişirme spreyi ile bütün parçalar yağla kaplanana kadar yağlayın. Kanatları bir kenara alın.
4. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Kanatları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
6. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 30 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
7. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın.
8. Büyük bir kasede, bal, Sriracha sosu, pirinç şarabı sirkesi ve susam yağını çırpın.
9. Pişen kanatları sosun içine atarak tamamen sosa bulayın ve servis edin.

Sarımsaklı Parmesanlı Tavuk Kanatları

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 25 dakika

2 yemek kaşığı mısır nişastası
4 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan
1 yemek kaşığı sarımsak tozu
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
*750 gr tavuk kanadı
Yapışmaz pişirme spreyi



3 PORSİYON

1. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Bir kasede, mısır nişastası, parmesan, sarımsak tozu, tuz ve karabiberi karıştırın.
3. Tavuk kanatlarını baharat karışımıyla birleştirin ve kanatlar baharatla iyice kaplanana kadar karıştırın.
4. Air Fryer sepetlerini pişirme spreyi ile yağlayın. Daha sonra, kanatları sepete yerleştirip onları da yağlayın.
5. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın. Pişirme işleminin yarısında sepetleri sallayın.
6. Pişen kanatların üzerine kalan parmesan karışımını serpin ve servis edin.

JerK Tavuk Kanatları

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 25 dakika

- 2 çay kaşığı öğütölmüş kekik
- 2 çay kaşığı kuru biberiye
- 2 çay kaşığı yenibahar
- 2 çay kaşığı öğütölmüş zencefil
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- ½ çay kaşığı muskat
- ⅓ çay kaşığı tuz
- ¼ su bardağı bitkisel yağ
- *250-500 gr tavuk kanadı
- 1 adet misket limonu



2-3 PORŞİYON

1. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Tüm baharatları ve yağı bir kasede karıştırarak bir marine sosu elde edin.
3. Kanatları marine sosuyla birleştirin ve her biri tamamen sosla kaplanana kadar karıştırın.
4. Kanatları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın.
7. Pişen kanatları Air Fryer'dan çıkarın ve bir servis tabağına alın.
8. Kanatların üzerine taze misket limonu suyu sıkın ve servis edin.

Ev Yapımı Tortilla Cipsleri

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

3 adet, her biri 8 parçaya bölünmüş tortilla
ekmeği (15 cm)

1 yemek kaşığı zeytinyağı

½ çay kaşığı tuz

Servis için: Salsa sosu



2-3 PORŞİYON

1. Tortillaları önce ikiye, sonra her bir yarım parçayı da ikiye olmak üzere toplamda 8 dilim elde edecek şekilde kesin.
2. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
3. Tortilla dilimlerini, tüm dilimler iyice kaplanana kadar tuz ve yağa bulayın.
4. Dilimleri, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve 150 derecede 8 dakika boyunca pişirin.
5. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın.
6. Salsa sosu ile servis edin.

Kızarmış Turşu

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

4 adet büyük boy salatalık turşusu
½ su bardağı çok amaçlı un
2 adet çırpılmış yumurta
½ su bardağı ekmek kırıntısı
1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
⅛ çay kaşığı Arnavut biberi
Yapışmaz pişirme spreyi
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber



4 PORSİYON

1. Turşuları temiz bir mutfak havlusu ile iyice kurulayın ve uzun ince parçalar halinde doğrayın.
2. 3 adet siğ tabak hazırlayın. İlk siğ tabağa unu koyun. İkinci tabağa çırpılmış yumurtayı koyun. Üçüncü tabakta ise ekmek kırıntılarını ve baharatları karıştırın.
3. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Turşuları önce una, sonra yumurtaya son olarak da ekmek kırıntılarına bulayın. Ekmek kırıntılarının yapışması için turşuların üzerine hafifçe bastırın. Kapladığınız turşuları bir tepsiye koyun ve tüm yüzeylerini pişirme spreyi ile yağlayın.
5. Turşuları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve 10 dakika boyunca 180 derecede pişirin. Gerekirse pişirme devam ederken turşuları ters çevirin ve hafifçe yağlayın.
6. Sevdığınız bir dip sos ile servis edin.

Hindistan Cevizli Karides

HAZIRLIK SÜRESİ: 8 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

¼ su bardağı çok amaçlı un
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı sarımsak tozu
½ çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
2 adet büyük boy çırpılmış yumurta
1 yemek kaşığı süt
¼ su bardağı panko ekmek kırıntısı
½ su bardağı şekersiz hindistan cevizi
kurusu parçaları
Yarım kilo soyulmuş ve temizlenmiş
kuyruklu büyük boy karides
Yapışmaz pişirme spreyi



3 PORSİYON

1. Bir kasede, unu ve baharatların yarısını karıştırın. Ayrı bir kasede, yumurtaları ve sütü çırpın.
2. Başka bir kasede, panko ekmek kırıntılarını, hindistan cevizi ve baharatların kalan yarısını birleştirin.
3. Her bir karidesi önce una bulayın; ardından yumurtaya batırın ve son olarak ekmek kırıntıları ve hindistan cevizi karışımında yuvarlayın. Karidesleri tekrar yumurtaya bulayın ve kırıntı karışımında yuvarlayın. Karidesleri bir kenara alın.
4. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Karidesleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a eşit şekilde yerleştirin ve yapışmaz spray ile yağlayın.
6. Air Fryer'da FROZEN FOODS seçeneğini seçin, süreyi 8 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
7. Pişirme işleminin yarısında karidesleri ters çevirin. (Shake Reminder işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!).

Sarımsaklı & Otlı Tavuk Şiş

HAZIRLIK SÜRESİ: 1 saat 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş rendelenmiş sarımsak
- 1 çay kaşığı kuru mercanköşk
- ½ çay kaşığı kuru kekik
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 1 adet limonun suyu
- Yarım kilo kemiksiz ve derisiz tavuk kalça
- 2 adet ikiye bölünmüş ahşap şiş



2-4 PORSİYON

1. Zeytinyağı, sarımsak, mercanköşk, kekik, tuz, karabiber ve limon suyunu büyük bir kapta karıştırıp, bir marine sosu elde edin.
2. Tavuğu, hazırladığınız sosa yatırın ve 1 saat boyunca marine edin.
3. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Marine ettiğiniz tavuğu, 4 cm'lik parçalar halinde kesin ve parçaları ikiye bölünmüş şişlere geçirin.
5. Şişleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
6. Air Fryer'da CHICKEN seçeneğini seçin, süreyi 10 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Kore Usulü Dana Şiş

HAZIRLIK SÜRESİ: 1 saat 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 6 dakika

- 1 yemek kaşığı ssamjang sosu
- 1 yemek kaşığı gochujang sosu
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı üzüm sirkesi
- Yarım kilo, 4 cm'lik parçalara ayrılmış dana eti
- 2 adet ikiye bölünmüş ahşap şiş



2-4 PORŞİYON

1. Ssamjang sosu, gochujang sosu, soya sosu, susam yağı, bal ve sirkeyi bir kasede karıştırıp, bir marine sosu elde edin.
2. Et parçalarını marine sosuna yatırın ve 1 saat boyunca marine edin.
3. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
4. Marine ettiğiniz etleri, ikiye bölünmüş şişlere geçirin ve şişleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da Steak seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.

Yoğurtlu Tavuk Şiş

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 saat 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

½ su bardağı sade tam yağlı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
¼ çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı kırmızı pul biber
1 limon (suyu sıkılmış ve kabuğu rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz
¼ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
4 diş ince doğranmış sarımsak
Yarım kilo kemiksiz ve derisiz tavuk kalça
2 adet ikiye bölünmüş ahşap şiş
Yapışmaz pişirme spreyi

2-4 PORSİYON



1. Büyük bir kapta, yoğurt, zeytinyağı, tatlı kırmızı toz biber, kimyon, kırmızı pul biber, limon suyu, limon kabuğu, tuz, karabiber ve sarımsağı karıştırarak bir marine sosu hazırlayın.
2. Tavuğu, hazırladığınız marine sosuna yatırın ve buzdolabında en az 4 saat boyunca bekleterek marine edin.
3. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
4. Marine ettiğiniz tavuğu, 4 cm'lik parçalar halinde kesin ve parçaları ikiye bölünmüş şişlere geçirin.
5. Şişleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve pişirme spreyi ile yağlayın.
6. 10 dakika boyunca 200 derecede pişirin.

Kuzu Döner Şiş

HAZIRLIK SÜRESİ: 12 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

- 350 gr kuzu kıyma
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- ½ çay kaşığı tarçın
- ½ çay kaşığı zerdeçal
- ½ çay kaşığı rezene tohumu
- ½ çay kaşığı öğütülmüş kişniş tohumu
- ½ çay kaşığı tuz
- 4 adet 20 cm uzunluğunda bambu şiş

2 PORSIYON



1. Tüm malzemeleri büyük bir kaseye koyup iyice karıştırın.
2. Her bir şiş üzerine 85 gr et tutturun, ardından 10 dakika boyunca buzdolabında bekletin.
3. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
4. Şişleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin; Air Fryer'da STEAK seçeneğini seçin; süreyi 8 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
5. Limonlu yoğurt ile veya tek başına servis edin.



Yan Yemekler

Soğan Halkası

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dakika

- 1 adet küçük boy beyaz soğan
- 1 su bardağı panko ekmek kırıntısı
- 1 çay kaşığı tütsülenmiş tatlı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı ayran
- ½ su bardağı çok amaçlı un
- Yapışmaz pişirme spreyi



2 PORSİYON

1. Soğanı 1 cm kalınlığında halkalar halinde dilimleyin ve halkaları katmanlarına ayırın.
2. Ekmek kırıntılarını, tatlı kırmızı biberi ve tuzu bir kasede karıştırın. Karışımı bir kenara alın.
3. Aynı bir kasede, yumurtaları ve ayranı iyice çırpın.
4. Her bir soğan halkasını önce unla kaplayın, ardından yumurta ve ayran karışımına batırın ve son olarak ekmek kırıntısı karışımına bulayın.
5. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
6. Soğan halkalarını, pişirme spreyi ile bolca yağlayın.
7. Soğanları, önceden ısıttığınız Air Fryer sepetlerine tek kat olacak şekilde yerleştirin ve 190 derecede 10 dakika boyunca üzerleri kızarana kadar pişirin. Bu işlemi yaparken tüm soğanları aynı anda pişirmek yerine gruplar halinde pişirin. Homojen bir biçimde piştiklerinden emin olmak için her pişireceğiniz yeni grubu pişirme spreyi ile yağlayın.
8. Sevdiğiniz bir dip sos ile servis edin.

Ev Yapımı Patates Kızartması

HAZIRLIK SÜRESİ: 30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 28 dakika

2 adet kızartmalık patates
Patatesleri bekletmek için 1 litre soğuk su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
Servis için: ketçap veya ranch sos



4 PORSİYON

1. Patatesleri 7 x 1 cm'lik şeritler halinde kesin ve 15 dakika suda bekletin.
2. Patatesleri süzün, soğuk suyla durulayın ve kağıt havluyla suyunu alın.
3. Patateslere yağı ve baharatı ekleyin ve dilimler eşit şekilde kaplanana kadar karıştırın.
4. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Patatesleri, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
6. Air Fryer'da FRENCH FRIES seçeneğini seçin, süreyi 28 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
7. Pişirme bittiğinde sepetleri Air Fryer'dan çıkarın ve patatesleri tuz ve karabiberle tatlandırın.
8. Ketçap veya ranch sos ile servis edin.

Tatlı Patates Kızartması

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

- 2 adet büyük boy tatlı patates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- ½ çay kaşığı sarımsak tozu
- ½ çay kaşığı soğan tozu



4 PORSİYON

1. Tatlı patatesleri 1 cm kalınlığında şeritler halinde kesin.
2. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
3. Kestiğiniz patatesleri büyük bir kaseye alın ve patateslerin hepsi eşit şekilde kaplanana kadar yağla karıştırın.
4. Yağladığınız patateslerin üzerine, tuz, karabiber, kırmızı biber, sarımsak tozu ve soğan tozu serpin. İyice karıştırın.
5. Patatesleri, önceden ısıttığınız Air Fryer sepetlerine yerleştirin ve 10 dakika boyunca 200 derecede pişirin. Pişirme işleminin yarısında sepetleri sallayın.

Cajun Baharatlı Patates Kızartması

HAZIRLIK SÜRESİ: 30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 28 dakika

- 2 adet kızartmalık patates
- 1 litre soğuk su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı Cajun baharatı
- ¼ çay kaşığı Arnavut biberi
- Servis için: ketçap veya ranch sos



4 PORSİYON

1. Patatesleri 7 x 1 cm'lik şeritler halinde kesin ve 15 dakika boyunca suda bekletin.
2. Patatesleri süzün, soğuk suyla durulayın ve kağıt havluyla suyunu alın.
3. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Patatesleri ve yağı büyük bir kaseye alın ve dilimlerin hepsi eşit bir şekilde yağlanana karıştırın.
5. Patatesleri, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
6. Air Fryer'da FRENCH FRIES seçeneğini seçin, süreyi 28 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
7. Pişirme bittiğinde sepetleri Air Fryer'dan çıkarın ve patatesleri Cajun baharatı ve Arnavut biberi ile tatlandırın.
8. Ketçap veya ranch sos ile servis edin.

Kabak Kızartması

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

2 adet orta boy kabak
½ su bardağı çok amaçlı un
2 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
2 adet çırpılmış yumurta
1 yemek kaşığı süt
¾ su bardağı İtalyan baharatlı panko ekme
kıntıları
¼ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Yapışmaz pişirme spreyi
Servis için: Ranch sos



4 PORSİYON

1. Kabakları 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin.
2. Bir kasede un, tuz, ve karabiberi karıştırın. Ayrı bir kasede, yumurtaları ve sütü çırpın. Ekme
kıntılarını ve parmesan peynirini başka bir kasede
karıştırın.
3. Her bir kabak dilimini unla kaplayıp, çırpılmış yumurtaya batırın ve ekme kıntıları içinde yuvarlayın. Kabakları bir kenara alın.
4. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Kabak dilimlerini, önceden ısıttığınız Air Fryer'a eşit şekilde yerleştirin ve yapışmaz sprey ile yağlayın.
6. Air Fryer'da FROZEN FOODS seçeneğini seçin, süreyi 8 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
7. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
8. Ranch sos ile servis edin.

Avokado Kızartması

HAZIRLIK SÜRESİ: 15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

2 adet avokado
1 su bardağı panko ekmek kırıntısı
½ çay kaşığı sarımsak tozu
½ çay kaşığı soğan tozu
½ çay kaşığı tütülenmiş tatlı kırmızı toz biber
¼ çay kaşığı Arnavut biberi
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
½ su bardağı çok amaçlı un
2 adet çırpılmış yumurta
Yapışmaz pişirme spreyi
Servis için: ketçap veya ranch sos

2 PORŞİYON



1. Avokadoları 2,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.
2. Ekmek kırıntılarını, sarımsak tozunu, soğan tozunu, tütülenmiş kırmızı biberi, Arnavut biberini, tuzu ve karabiberi bir kasede karıştırın.
3. Her bir avokado dilimini una batırın, ardından çırpılmış yumurtalara batırın ve ekmek kırıntısı karışımını yuvarlayın.
4. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
5. Avokado dilimlerini, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirip, yapışmaz sprey ile yağlayın ve 10 dakika boyunca 200 derecede pişirin.
6. Pişirme işleminin yarısında avokado dilimlerini ters çevirin ve pişirme spreyi ile biraz daha yağlayın.
7. Ketçap veya ranch sos ile servis edin.

Yunan Usulü Patates Kızartması

HAZIRLIK SÜRESİ: 30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 28 dakika

2 adet kızartmalık patates
Patatesleri bekletmek için 1 litre soğuk su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
60 gr ufalanmış beyaz peynir
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı taze mercanköşk
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
Servis için: limon dilimleri



4 PORSİYON

1. Patatesleri 7 x 1 cm'lik şeritler halinde kesin ve 15 dakika suda bekletin.
2. Patatesleri süzün, soğuk suyla durulayın ve kağıt havluyla suyunu alın.
3. Patateslere yağ, sarımsak tozu ve tatlı kırmızı toz biberi ekleyin ve dilimler eşit şekilde kaplanana kadar karıştırın.
4. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Patatesleri, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
6. Air Fryer'da FRENCH FRIES seçeneğini seçin, süreyi 28 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
7. Pişirme bittiğinde sepetleri Air Fryer'dan çıkarın ve patateslerin üzerine beyaz peynir, maydanoz, kekik, tuz ve karabiber ekleyin.
8. Limon dilimleri ile servis edin.

Elma Dilim Patates

HAZIRLIK SÜRESİ: 3 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dakika

2 adet büyük boy kızartmalık patates
1½ yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı sarımsak tozu
½ çay kaşığı soğan tozu
½ çay kaşığı tuz
¼ çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan
peyniri
Servis için: ketçap ya da ranch sos



4 PORSİYON

1. Patatesleri 10 cm uzunluğunda dilimler şeklinde kesin.
2. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
3. Patatesleri, zeytin yağı, baharatlar ve parmesan peyniri birleştirin ve her bir dilim eşit şekilde kaplanana kadar karıştırın.
4. Patatesleri, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da FRENCH FRIES seçeneğini seçin, süreyi 20 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
7. Ketçap veya ranch sos ile servis edin.

Patates Cipsi

HAZIRLIK SÜRESİ: 40 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 25 dakika

- 2 litre su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 adet büyük boy kızartmalık patates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Damak tadınıza göre tuz ve karabiber



4 PORSİYON

1. Geniş bir kasede, su ve tuzu birleştirin ve tuz tamamen çözülene kadar karıştırın.
2. Patatesleri ince ince dilimleyin. (Dilimlerken 1,5 mm bıçaklı bir mandolin rende kullanmanız önerilir.)
3. Patates dilimlerini 30 dakika boyunca tuzlu suda bekletin.
4. Patateslerin suyunu süzün ve kağıt havluyla kurulaşın.
5. Air Fryer'ı 165 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
6. Patates dilimlerini zeytinyağına bulayın.
7. Yağladığınız patatesleri önceden ısıttığınız Air Fryer sepetlerine dizin.
8. 170 derecede 25 dakika pişirin. Pişirme işleminin yarısında sepetleri sallayın.
9. Pişirme işlemi bittiğinde, patatesleri tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Çiçek Soğan Kızartması

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 saat 15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 25 dakika

- 1 adet büyük boy soğan
- 1 su bardağı çok amaçlı un
- 1 yemek kaşığı kırmızı tatlı toz biber
- 2 yemek kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kuru mercanköşk
- 1 su bardağından biraz fazla su
- ½ su bardağı İtalyan tarzı ekmek kırıntıları
- Yapışmaz pişirme spreyi

3 PORSİYON



1. Soğanı soyup, başını kesin ve kestiğiniz tarafı kesme tahtasının üzerine gelecek şekilde yerleştirin.
2. Soğanı en tepesinden altına doğru düz ve uzun bir şekilde kesin ancak dilimi soğandan tamamen ayırmayın. Bu işlemi soğan 8 eşit parçaya ayrılana kadar tekrar edin. Kestiğiniz soğanı bir kenara alın.
3. Soğanı, buzlu suda en az 2 saat beklettikten sonra kurulaşın.
4. Bir kasede, un, tatlı kırmızı toz biber, su, sarımsak tozu, kırmızı toz biber, karabiber ve kekiği su ile birleştirin ve hamurumsu bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
5. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
6. Soğanın katlarını açın ve her bir katı hazırladığınız unlu karışımla iyice kaplayın. Daha sonra soğanın üstüne ve altına ekmek kırıntısı serpin.
7. Air Fryer sepetlerinin tabanını pişirme spreyi ile yağlayın ve soğanı katları yukarıda kalacak şekilde yerleştirin. Soğan katlarının içini de pişirme spreyi ile bolca yağlayın.
8. Soğanı önce 10 dakika boyunca 200 derecede, daha sonra 15 dakika boyunca 180 derecede pişirin.

Akordiyon Patates

HAZIRLIK SÜRESİ: 3 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 40 dakika

4 adet orta boy kızartmalık patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
¼ çay kaşığı sarımsak tozu
2 yemek kaşığı erimiş tereyağı
Üzeri için: 2 yemek kaşığı doğranmış taze
maydanoz



4 PORSİYON

1. Patatesleri yıkayıp, bir sebze fırçası ile temizleyin ve kağıt havluyla suyunu alın.
2. Patateslerin içine doğru aralarında 6 mm'lik boşluklar olacak şekilde kesikler atın. Kesikler ile patatesin tabanı arasında yaklaşık 10 mm olmasına özen gösterin ki kesikler patatesten ayrılmaz.
3. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Patatesleri zeytin yağı ile yağlayıp, üzerlerine tuz, karabiber ve sarımsak tozu dökün.
5. Patatesleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve 30 dakika boyunca 180 derecede pişirin.
6. 30 dakika sonra, erimiş tereyağını bir fırça ile patateslerin üzerine sürün ve 10 dakika boyunca 180 derecede pişirin.
7. Taze doğranmış maydanoz ile süsleyin.

Közlenmiş Patates

HAZIRLIK SÜRESİ: 3 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dakika

750 gr küçük boy taze patates

2 yemek kaşığı zeytin yağı

½ çay kaşığı tuz

¼ çay kaşığı karabiber

½ çay kaşığı sarımsak tozu

¼ çay kaşığı kuru kekik

¼ çay kaşığı kuru biberiye



4 PORSİYON

1. Air Fryer'ı 190 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Patatesleri ikiye kesip, zeytin yağıyla yağlayın ve üzerlerine baharatları ekleyin.
3. Patatesleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
4. Air Fryer'da FRENCH FRIES seçeneğini seçin, süreyi 20 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)

Közlenmiş Ballı Havuç

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

Yarım kilo yıkanmış ve soyulmuş renkli havuç

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı bal

2 dal taze kekik

Damak tadınıza göre tuz ve karabiber



2-4 PORŞİYON

1. Yıkadığınız havuçları, bir kağıt havlu yardımıyla kurulayın ve bir kenara alın.
2. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
3. Bir kasede, zeytin yağı, bal, kekik, tuz, karabiber ve havuçları karıştırın.
4. Havuçları, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da ROOT VEGETABLES seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
6. Sıcak servis edin.

Köz Sarımsaklı Brokoli

HAZIRLIK SÜRESİ: 3 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

- 1 adet çiçeklerine ayrılmış büyük boy brokoli
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber



3 PORSİYON

1. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Brokolilerin üzerinde zeytinyağı gezdirin ve hepsi eşit şekilde yağlanana kadar karıştırın.
3. Yağladığınız brokolilere baharatları ekleyin ve karıştırın.
4. Brokolileri, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da VEGETABLES seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.

Ballı Soyalı Havuç

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

Yarım kilo taze havuç (yıkamış, fırçalanmış ve kurulanmış)

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 ay kaşığı bal

1 ay kaşığı soya sosu

Damak tadınıza göre tuz ve karabiber



4 PORSİYON

1. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
2. Havuçları zeytinyağıyla yağlayın ve bal ve soya sosu ile karıştırın.
3. Soslanan ve yağlanan havuçları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
4. Air Fryer'da ROOT VEGETABLES seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
5. Pişirme işlemi bittiğinde, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Közlenmiş Karnabahar

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

300 gr çiçeklerine ayrılmış karnabahar

2 çay kaşığı zeytinyağı

½ çay kaşığı tuz

¼ çay kaşığı karabiber



2-3 PORŞİYON

1. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Karnabahar çiçeklerini bir kaseye alın ve üzerlerinde zeytinyağı gezdirip, tuz ve karabiber ekleyin.
3. Karnabaharları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
4. Air Fryer'da VEGETABLES seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.

Közlenmiş Zerdeçalı Karnabahar

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

- 300 gr çiçeklerine ayrılmış karnabahar
- 2 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı zerdeçal tozu
- ½ çay kaşığı sarımsak tozu
- ½ çay kaşığı soğan tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber



2-3 PORŞİYON

1. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Karnabahar çiçeklerini bir kaseye alın ve üzerlerinde zeytinyağı gezdirin.
3. Yağladığınız karnabaharlara baharatları ekleyin ve karıştırın.
4. Karnabaharları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
5. Air Fryer'da VEGETABLES seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.

Köz Mısır

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

- 1 adet temizlenmiş ve ortadan ikiye kesilmiş mısır
- 1 yemek kaşığı erimiş tereyağı
- ¼ çay kaşığı tuz



2 PORSİYON

1. Air Fryer'ı 200 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
2. Erimiş tereyağını bir fırça ile mısırların üzerine sürün ve tuzlayın.
3. Mısırları önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
4. Air Fryer'da ROOT VEGETABLES seçeneğini seçin, süreyi 10 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
5. Pişirme işleminin yarısında mısırları ters çevirin. (Shake Reminder işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!).

Közlenmiş Balkabağı

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

- 1 adet soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve 2,5 cm'lik küpler şeklinde doğranmış balkabağı
- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 1½ çay kaşığı kekik yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber



2-4 PORSİYON

1. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
2. Balkabağı küplerini zeytinyağı ile yağlayıp kekik, tuz ve karabiberi ekleyin.
3. Baharatlayıp yağladığınız balkabaklarını önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
4. Air Fryer'da ROOT VEGETABLES seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın. Pişirme işleminin yarısında, Air Fryer sepetlerini sallayın. (Sallama Hatırlatma işlevi ne zaman olduğunu size bildirecektir!)
5. Pişirme işlemi bittiğinde balkabaklarının üzerinde zeytinyağı gezdirin ve servis edin.

Köz Patlıcan

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

- 1 adet Japon patlıcanı
- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı sarımsak tozu
- ¼ çay kaşığı karabiber
- ¼ çay kaşığı soğan tozu
- ¼ çay kaşığı toz kimyon

1-2 PORSİYON



1. Air Fryer'da Preheat seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
2. Patlıcanı soyun ve 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.
3. Geniş bir kasede, yağı ve tüm baharatları patlıcan dilimleriyle birleştirin. Dilimler eşit şekilde yağlanana kadar karıştırın.
4. Patlıcanları, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve 200 derecede 10 dakika boyunca pişirin.

Sarımsaklı Ekmek

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 8 dakika

- 1 adet baget ekmek
- 4 diş ince doğranmış sarımsak
- 3 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz

4 PORŞİYON



1. Baget ekmeği önce uzunlamasına ikiye kesin, ardından her parçayı enine ikiye keserek 4 parça ekmek elde edin.
2. Air Fryer'ı 160 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
3. Sarımsak, tereyağı ve zeytinyağını macunumsu bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
4. Karışımı ekmeklerin üzerine eşit şekilde yayın ve üstüne parmesan peyniri serpin.
5. Ekmekleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
6. Air Fryer'da BREAD seçeneğini seçin ve Start/Pause düğmesine basın.
7. Pişirme işlemi bittiğinde, doğranmış maydanoz ile süsleyin.

Peynirli Mısır Ekmeği Muffinleri

HAZIRLIK SÜRESİ: 8 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dakika

½ su bardağı çok amaçlı un
½ su bardağı mısır unu
3 yemek kaşığı beyaz şeker
1 çay kaşığı tuz
1½ çay kaşığı kabartma tozu
½ su bardağı süt
3 yemek kaşığı erimiş tereyağı
1 yumurta
1 su bardağı mısır
3 adet doğranmış yeşil soğan
85 gr rendelenmiş cheddar peyniri
Yapışmaz pişirme spreyi

6 PORŞİYON



1. Geniş bir kasede, un, mısır unu, şeker, tuz ve kabartma tozunu karıştırın.
2. Ayrı bir kasede, süt, tereyağı ve yumurtayı iyice karışana kadar çırpın.
3. Kuru malzemeleri, sıvı malzemelere ekleyin ve karıştırın. Karışıma mısır, yeşil soğan ve rendelenmiş çedar peynirini ekleyin ve birkaç kere karıştırın.
4. Air Fryer'ı 160 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Muffin kalıplarını pişirme spreyi ile yağlayın ve kalıpların ¾'ünü hamur ile doldurun.
6. Muffinleri önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
7. Air Fryer'da BREAD seçeneğini seçin, süreyi 15 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
8. Biraz tereyağı ile ya da sade olarak servis edin.

Cheddar Peynirli Bisküvi Ekmek

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

1¼ çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı koşer tuzu
1 çay kaşığı toz şeker
⅛ çay kaşığı karbonat
1¾ su bardağı çok amaçlı un
½ su bardağı soğuk tuzsuz tereyağı
½ su bardağı rendelenmiş cheddar
½ su bardağı soğuk ayran
Üzeri için: erimiş tereyağı



4 PORSİYON

1. Geniş bir kasede, kabartma tozu, tuz, karbonat, şeker ve unu karıştırın.
2. Soğuk tereyağını unlu karışıma ekleyin ve karışım iri parçalar haline gelene kadar hamur karıştırıcı ya da elleriniz ile karıştırın.
3. Cheddar peyniri ile ayranı da ekleyin ve karışım kuru bir hamur haline gelene kadar karıştırın.
4. Hamura 2,5 cm kalınlığında kare bir şekil verin.
5. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
6. Yuvarlak bir kurabiye kalıbı kullanarak kare haline getirdiğiniz hamuru parçalara ayırın.
7. Önceden ısıttığınız Air Fryer sepetlerine yağlı kağıt serin.
8. Erimiş tereyağını bir fırça ile hamur parçalarının üzerine sürün ve yağlı kağıt üzerine yerleştirin.
9. Bisküvileri 180 derecede 12 dakika pişirin.



Tatlılar

Portakallı Kızılıklı Muffin

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dakika

1 su bardağı çok amaçlı un
1/3 su bardağı şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı karbonat
1/4 çay kaşığı tuz
1 su bardağı kızılıklı
1 adet yumurta
1/3 su bardağı portakal suyu
1/4 su bardağı bitkisel yağ
1 adet portakalın kabuğu
Yapışmaz pişirme spreyi

6-8 PORŞİYON



1. Geniş bir kasede, un, şeker, kabartma tozu, karbonat, tuz ve kızılıkları karıştırın.
2. Ayrı bir kasede, yumurtayı, portakal suyunu, yağı ve portakal kabuğunu çırpın.
3. Sıvı malzemeleri, kuru malzemelere ekleyin ve karıştırarak iyice birbirlerine yedirip bir hamur elde edin.
4. Muffin kalıplarını pişirme spreyi ile yağlayın ve kalıpların 3/4'ünü hazırladığınız hamur ile doldurun.
5. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
6. Muffin kalıplarını önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin. (Muffinleri gruplar halinde pişirmeniz gerekebilir.)
7. Air Fryer'da DESSERTS seçeneğini seçin, süreyi 15 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Parça Çikolatalı Muffin

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

¼ su bardağı toz şeker
½ su bardağı hindistan cevizi sütü veya soya sütü
3 yemek kaşığı sıvı hindistan cevizi yağı
½ çay kaşığı vanilya özütü
1 su bardağı çok amaçlı un
2 yemek kaşığı kakao tozu
1 çay kaşığı kabartma tozu
¼ çay kaşığı karbonat
¼ çay kaşığı tuz
½ su bardağı bitter parça çikolata
¼ su bardağı Antep fıstığı
Yapışmaz pişirme spreyi



6-8 PORSİYON

1. Küçük bir kasede, şeker, hindistan cevizi sütü, hindistan cevizi yağı ve vanilya özütünü karıştırın ve karışımı bir kenara alın.
2. Ayrı bir kasede, un, kakao tozu, kabartma tozu, karbonat ve tuzu karıştırın ve karışımı bir kenara alın.
3. Kuru malzemeleri yavaş yavaş sıvı malzemelere ekleyin ve karıştırarak iyice birbirlerine yedirin. Hazırladığınız hamura çikolata parçalarını ve fıstıkları ekleyip birkaç kez karıştırın.
4. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
5. Muffin kalıplarını pişirme spreyi ile yağlayın ve kalıpların ¾'ünü hamur ile doldurun.
6. Muffin kalıplarını önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin. Air Fryer'da DESSERTS seçeneğini seçin, süreyi 15 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
7. Pişirmeyi bitirdiğinizde, muffinleri Air Fryer'dan çıkarın ve servis etmeden önce 10 dakika boyunca soğutun.

Hindistan Cevizli Makaron

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dakika

1/3 su bardağı şekerli koyulaştırılmış süt
1 adet yumurta akı
1/4 çay kaşığı badem özütü
1/4 çay kaşığı vanilya özütü
1/8 çay kaşığı tuz
1 3/4 su bardağı rendelenmiş şekersiz
hindistan cevizi



5-6 PORSİYON

1. Yoğunlaştırılmış süt, yumurta beyazı, badem özütü, vanilya özütü ve tuzu bir kasede karıştırın.
2. Rendelenmiş hindistan cevizini ekleyin ve karıştırın. Elde edeceğiniz karışım şekil verilebilecek bir kıvamda olmalıdır.
3. Hamurdan parçalar koparıp, elinizle 4 cm'lik toplar haline getirin. Ayrı bir tabağa 1/4 su bardağı rendelenmiş hindistan cevizini koyun.
4. Hamur toplarını, üzerleri tamamen kaplanana kadar rendelenmiş hindistan cevizinin içinde yuvarlayın.
5. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
6. Hamur toplarını, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
7. Air Fryer'da DESSERTS seçeneğini seçin, süreyi 15 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
8. Pişirme işlemi bittiğinde, 5-10 dakika soğumaya bırakın ve ardından servis yapın.

Çikolatalı Espresso Muffin

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dakika

1 su bardağı çok amaçlı un
½ su bardağı kakao tozu
¾ su bardağı açık esmer şeker
½ çay kaşığı kabartma tozu
½ çay kaşığı espresso
½ çay kaşığı karbonat
¼ çay kaşığı tuz
1 adet büyük boy yumurta
¾ su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya özütü
1 çay kaşığı elma sirkesi
⅓ su bardağı bitkisel yağ
Yapışmaz pişirme spreyi



8 PORSİYON

1. Geniş bir kasede, un, kakao tozu, şeker, kabartma tozu, karbonat, espresso ve tuzu karıştırın.
2. Ayrı bir kasede, yumurtayı, sütü, vanilyayı, sirkeyi ve yağı çırpın.
3. Sıvı malzemeleri, kuru malzemelere ekleyin ve karıştırarak iyice birbirlerine yedirip bir hamur elde edin.
4. Muffin kalıplarını pişirme spreyi ile yağlayın ve kalıpların ¾'ünü hazırladığınız hamur ile doldurun.
5. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
6. Muffin kalıplarını önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin. Muffinleri ayrı gruplar halinde pişirmeniz gerekebilir.
7. Air Fryer'da DESSERTS seçeneğini seçin, süreyi 15 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Yaban Mersinli Limonlu Muffin

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dakika

½ çay kaşığı limon suyu
½ su bardağı hindistan cevizi sütü veya soya sütü
1 su bardağı çok amaçlı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
¼ çay kaşığı karbonat
¼ çay kaşığı tuz
¼ su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı sıvı hindistan cevizi yağı
1 adet limonun kabuğu
½ çay kaşığı vanilya özütü
1 su bardağı taze yaban mersini
Yapışmaz pişirme spreyi



6-8 PORSIYON

1. Küçük bir kasede, limon suyu ve hindistan cevizi sütünü karıştırın ve karışımı bir kenara alın.
2. Ayrı bir kasede, un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu karıştırın ve karışımı bir kenara alın.
3. Başka bir kasede, şeker, hindistan cevizi yağı, limon kabuğu ve vanilya özütünü karıştırın. Bu karışıma, limon suyu ve hindistan cevizi sütü karışımını ekleyin ve karıştırın.
4. Kuru malzemeleri yavaş yavaş sıvı malzemelere ekleyin ve karıştırarak iyice birbirlerine yedirin. Yaban mersinlerini hamurun içine ekleyin ve bir iki kez karıştırın.
5. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
6. Muffin kalıplarını pişirme spreyi ile yağlayın ve kalıpların ¾'ünü hamur ile doldurun.
7. Muffin kalıplarını önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin. Air Fryer'da DESSERTS seçeneğini seçin, süreyi 15 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
8. Pişirmeyi bitirdiğinizde, muffinleri Air Fryer'dan çıkarın ve servis etmeden önce 10 dakika boyunca soğutun.

Limonlu Kek

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 30 dakika

- 1 su bardağı çok amaçlı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- $\frac{1}{8}$ çay kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı yumuşak tuzsuz tereyağı
- $\frac{2}{3}$ su bardağı toz şeker
- 1 adet büyük boy yumurta
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 adet limonun kabuğu
- $\frac{1}{4}$ su bardağı ayrın



1 PORSİYON

1. Geniş bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın ve bir kenara alın.
2. Tereyağını bir kaseye alın ve elektrikli bir mikser yardımıyla, kremamsı bir kıvama gelene kadar yaklaşık 3 dakika boyunca çırpın.
3. Şeker, tereyağına ekleyin ve bir dakika boyunca çırpın.
4. Un karışımını tereyağı ve şekerli karışıma ekleyin ve yaklaşık 1 dakika boyunca tüm malzemeler birleşene kadar çırpın.
5. Yumurta, limon suyu ve limon kabuğunu ekleyin. Hepsini tamamen birleşene kadar düşük devirde karıştırın.
6. Mikseri orta devire yükseltin ve yavaşça ayrını ekleyin.
7. Hazırladığınız hamuru yağlanmış küçük boy bir baton kek kalıbına dökün. (Biraz hamur artabilir.)
8. Air Fryer'ı 160 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
9. Kek kalıbını önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
10. Air Fryer'da BREAD seçeneğini seçin, süreyi 30 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Cevizli Armutlu Rustik Turta

HAZIRLIK SÜRESİ: 1 saat 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 45 Dakika

HAMURU İÇİN

¾ su bardağı çok amaçlı un ve ayrı kullanılmak üzere ½

yemek kaşığı çok amaçlı un

¼ çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı toz şeker

6 yemek kaşığı küçük küçük doğranmış (12 mm) soğuk

tuzsuz tereyağı

2 yemek kaşığı buz gibi soğuk su

1 adet çırpılmış yumurta

1 yemek kaşığı açık kahverengi toz şeker

Yapışmaz pişirme spreyi

1 yemek kaşığı bal

1½ çay kaşığı su

Üzeri için: Kızarmış ve doğranmış ceviz

DOLGUSU İÇİN

1 adet büyük boy soyulmuş ve ince dilimlenmiş armut

1½ çay kaşığı mısır nişastası

2 yemek kaşığı esmer şeker

¼ çay kaşığı toz tarçın

Bir tutam tuz



4 PORSİYON

1. Geniş bir kasede, un, tuz ve toz şekeri iyice karıştırın.
2. Tereyağını unlu karışıma ekleyin ve karşım iri parçalar haline gelene kadar hamur karıştırıcı ya da elleriniz ile karıştırın.
3. Soğuk suyu ekleyin ve malzemeler birleşene kadar karıştırın.
4. Hamuru bir kaseye koyup üzerini streç filmle kaplayın ve buzdolabında 1 saat boyunca soğutun.
5. Ayrı bir kasede, dolgu malzemelerini birbirlerine yedirene kadar karıştırın.
6. Soğuyan hamuru, 22 cm çapında bir rulo haline getirin.
7. Hamurun kenarlarında 4 cm'lik boşluk bırakın ve kalan kısımlara ½ yemek kaşığı unu serpin.
8. Armut dilimlerini, hamurun unlanmış kısmının üzerine dilimlerin bazıları üst üste gelecek şekilde yerleştirin. Hamurun unsuz kenarlarını armut dolgulu kısım üzerine gelecek şekilde katlayın.
9. Çırpılmış yumurtayı hamurun katladığınız kenarlarına sürün ve turtaların üzerine açık kahverengi toz şekeri serpin. Turtaları bir kenara alın.
10. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
11. Önceden ısıttığınız Air Fryer'ı pişirme spreyi ile yağlayın ve turtaları yerleştirin.
12. Air Fryer'da BREAD seçeneğini seçin, süreyi 45 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.
13. Bal ve suyu karıştırın ve pişirme işlemi bittiğinde bir fırça ile turtaların üzerine sürün.
14. Kızarmış ve doğranmış cevizle süsleyin.

Mini Elmalı Turta

HAZIRLIK SÜRESİ: 35 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 10 dakika

- 1 adet orta boy soyulmuş ve lokma büyüklüğünde doğranmış elma
- 2½ yemek kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
- ½ çay kaşığı toz tarçın
- ⅛ çay kaşığı öğütülmüş muskat
- ⅛ çay kaşığı öğütülmüş yenibahar
- 1 adet hazır pasta hamuru
- 1 adet çırpılmış yumurta
- 1 çay kaşığı süt



2 PORSİYON

1. Lokma büyüklüğünde doğranmış elmaları, toz şeker, tereyağı, tarçın, muskat ve yenibaharı orta boy bir tencere veya tavada karıştırın ve düşük ateşte kaynama noktasına getirin.
2. 2 dakika boyunca düşük ateşte tutun ve daha sonra ocaktan alın.
3. Elmaların oda sıcaklığında 30 dakika boyunca soğumasını bekleyin.
4. Turta hamurunu 12 cm'lik daireler şeklinde kesin.
5. Elmalı dolguyu her turta dairesinin ortasına koyun ve parmaklarınızla dairelerin kenarlarını ıslatın. (Bir miktar dolgu malzemesi artabilir.)
6. Turta dairelerini ikiye katlayarak yarım daire şekline getirin ve uçlarını kapatın. Turtaların üzerine ufak bir kesik atın.
7. Air Fryer'ı 180 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
8. Bir kasede yumurta ve sütü çırpın ve her bir turtanın üzerine fırça ile sürün.
9. Turtaları, önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin ve 180 derecede 10 dakika boyunca üzerleri kızarana kadar pişirin.

Çikolatalı Sufle

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 13 dakika

Yağlamak için tereyağı
Kaplama için şeker
85 gr doğranmış az şekerli bitter çikolata
¼ su bardağı tuzsuz tereyağı
2 adet sarısı ve beyazı ayrılmış yumurta
½ çay kaşığı vanilya özütü
2 yemek kaşığı çok amaçlı un
3 yemek kaşığı şeker
Üzeri için: pudra şekeri



2 PORSİYON

1. 180 gr'lık iki adet sufle kabını yağlayın. Kapların içine şeker serpin, yayılmaları için sallayın ve daha sonra fazla şekeri dökün.
2. Çikolata ve tereyağını, mikrodalgada yaklaşık 30 saniye ile 1 dakika boyunca, çikolata tamamen eriyene kadar 30 saniyelik aralıklarla eritin.
3. Yumurta sarısının pişmesini önlemek için, yumurta sarısını ve vanilya özütünü erimiş çikolatanın içine ekleyip hızlı ve yüksek devirde çırpın. Unu ekleyip, topak kalmayınca kadar karıştırın ve soğuması için bir kenara koyun.
4. Geniş bir kasede, yumurta aklarını elektrikli bir karıştırıcıyla orta hızda kremamsı bir kıvam elde edene kadar çırpın.
5. Şekeri, yumurtaya azar azar ekleyin ve orta hızda çırpıma devam edin. Daha sonra, karışım köpük köpük olana kadar yüksek hızda çırpın. Karışımı bir kenara alın.
6. Air Fryer'ı 165 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
7. Yumurta ve şekerli karışımın yaklaşık ½ su bardağı kadarını çikolatalı karışıma ekleyip, karıştırın. Ardından, kalan yumurta ve şekerli karışıma çikolata karışımını ekleyin ve havalandırarak karıştırın.
8. Hamuru sufle kalıplarına dökün ve önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
9. Sufleleri 13 dakika boyunca 165 derecede pişirin.
10. Pişen suflelerin üzerine pudra şekeri serpin ve beklemeden servis edin.

Muzlu Cevizli Ekmek

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 40 dakika

¼ su bardağı yumuşak tuzsuz tereyağı
½ su bardağı şeker
1 adet çırpılmış yumurta
2 olgunlaşmış ve püre haline getirilmiş muz
¼ çay kaşığı vanilya özütü
¾ su bardağı çok amaçlı un
½ çay kaşığı karbonat
½ çay kaşığı tuz
⅓ su bardağı doğranmış ceviz
Yapışmaz pişirme spreyi

1 PORSİYON



1. Bir kasede, tereyağı ve şekeri kremamsı bir kıvam alana kadar çırpın.
2. Yumurtayı, muz püresini ve vanilyayı ekleyip, karıştırın. Karışımı bir kenara alın.
3. Air Fryer'ı 150 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
4. Un, karbonat ve tuzu eleyerek karıştırın.
5. Kuru malzemeleri yavaş yavaş sıvı malzemelere ekleyin ve havalandırarak karıştırarak birbirlerine yedirin. Doğranmış cevizleri ekleyin ve karıştırın.
6. 1 adet baton tek kalıbını yağlayın, hamurla doldurun ve önceden ısıttığınız Air Fryer'a yerleştirin.
7. Air Fryer'da DESSERTS seçeneğini seçin, süreyi 40 dakikaya ayarlayın ve Start/Pause düğmesine basın.

Tarçınlı Çörekler

HAZIRLIK SÜRESİ: 1 saat 20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 12 dakika

KREM PEYNİRLİ FROSTING

- ½ su bardağı oda sıcaklığında krem peynir
- 1 su bardağı pudra şekeri
- ½ su bardağı oda sıcaklığında tuzsuz tereyağı
- ½ çay kaşığı vanilya özütü

TARÇINLI ÇÖREKLER

- 1 su bardağı ılık süt
- ¼ su bardağı erimiş tuzsuz tereyağı
- ¼ su bardağı beyaz şeker
- ½ paket aktif kuru maya
- 2½ su bardağı çok amaçlı un (üzeri için biraz daha fazla un gerekebilir)
- ½ çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- ¼ su bardağı yumuşak tuzsuz tereyağı
- ½ su bardağı koyu kahverengi şeker
- 2½ çay kaşığı toz tarçın



8-10 PORSİYON

1. Bir kasede, tüm dolgu malzemelerini birbirleriyle birleşene ve hiç topak kalmayana kadar karıştırın. Karışımı bir kenara alın.
2. Geniş bir kasede, ılık süt, eritilmiş tereyağı, beyaz şeker ve aktif kuru mayayı karıştırın ve 1 dakika boyunca bekleyerek üzerinin köpüklenmesini sağlayın.
3. 2 su bardağı unu ekleyin ve iyice karışına kadar karıştırın. Daha sonra, kaseğin üzerini bir bez ile örtün ve evinizin sıcak bir yerinde 1 saat boyunca bekletin.
4. Kalan un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.
5. Bekleyen hamuru unlu bir yüzeyde yoğurun ve 0,5 cm kalınlığında açın.
6. Erimiş tereyağını hamurun üzerine sürüp, koyu kahverengi şekeri ve tarçını serpin.
7. Açtığınız hamuru, uzun kenarından başlayarak bir rulo elde edene kadar yuvarlayın.
8. Hamur rulosunu 2 ila 4 cm'lik dilimler halinde kesin. Dilimleri, hafifçe tereyağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin ve üzerlerini bir havlu ile örtüp 30 dakika boyunca bekletin.
9. Air Fryer'ı 165 dereceye ayarlayıp, Start/Pause tuşuna basarak önceden ısıtın.
10. Önceden ısıtılmış Air Fryer'a yağlı kağıt serin ve ruloları kağıdın üzerine yerleştirin.
11. 165 derecede 12 dakika pişirin.
12. Pişirme işlemi bittiğinde krem peynir frosting'ü ruloların üzerine sürün.

Adresimiz

Üretim Yeri: Çin

Proscenic Technology Co., Ltd. (Yetkili Üretici)

Shenzhen Proscenic Technology Co., Ltd. (Üretici)

Adres: Floor 8, Block A, building 5, Tusincer Park, Longcheng street, Longgang district,
Shenzhen City, China

Proscenic Technology INC.

36 South 18th Avenue Suite A, Brighton CO 80601 United States

PROSCENIC TECHNOLOGY (UK) LTD

71-75, Shelton Street, Covent Garden, London, WC2H 9JQ, ENGLAND

PROSCENIC TECHNOLOGY GmbH.

Laubenhof 23, Essen 45326 Deutschland

● **Proscenic** ●

Web: www.proscenic.com

E - posta: support@proscenic.com