

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland



# GRILL & CHILL



ateşli bamix<sup>®</sup> tarifleri



# YASAL BİLGİ

## ESGE AG

Hauptstrasse 21 CH-9517 Mettlen

Suisse | Switzerland

Tél | Tel +41 71 634 61 80

Fax +41 71 634 61 81

© Tous droits réservés

**bamix®**, **SliceSy®**, **ESGE Zauberstab®**, **Zauberette®** ve **MagicWand®** tescilli ticari markalardır. Patentler yerinde ve tescil edilmiştir. Modeller, renkler ve teknik bilgiler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

© Her hakkı saklıdır

# ÖNSÖZ

## Sayın Kullanıcı

**bamix®** mutfak cihazını satın aldığınız için sizi tebrik ederiz. **bamix®** değerini bin kez kanıtlamış ve beş kıtada da memnun kullanıcıları vardır. Mutfakta meydana gelen küçük veya büyük tüm günlük işler için idealdir. **bamix®** el blendeni ele tam oturacak şekilde özel olarak tasarlandığı ve açılması kolay olduğu için kullanışlıdır. Küçük eller için bile zahmetsiz ve solak kişiler için de uygundur. **bamix®** 1954'ten beri gurur duyduğumuz İsviçre kalitesinde bir üründür.

Güvenliğiniz için: Cihazınızı çalıştırmadan önce lütfen bu talimatları okuyunuz. **bamix®** inizi kullanmadan önce: Lütfen bu talimatta verilen tüm bilgileri çok dikkatli bir şekilde okuyun. Size cihazın kullanımı, güvenliği ve bakımı hakkında önemli ipuçları verir. Bu talimatları güvenli bir yerde saklayın ve bir sonraki kullanıcıya iletin. Cihaz, yalnızca bu kullanım kılavuzuna göre öngörülen amaç için kullanılabilir.



# İÇİNDEKİLER



## bamix®

Bilmeniz Gerekenler & Aksesuarlar..... 1



## BAŞLANGIÇ SOSLARI

Guacamole Avokado Sosu.....	3
Barbekü için Akdeniz Sosu.....	4
Babağannuş Patlıcan Kreması.....	5
Tzatziki Yoğurtlu Salatalık Sosu.....	6
Ekme Üstü Soslar Kırmızı Biber Sosu.....	7
BBQ Ekmeği.....	8



## BİFTEK

Izgar Enginar İle Marine Dana Kaburga.....	9
Chimichurri Soslu T-Bone Biftek.....	11
Portakal Suyu ve Bitki Marinatında Kontrafile.....	13



## KUZU

Köri Soslu Geyik Eti.....	15
Chilli Biberli Kuzu Sırt.....	17
Geyik Kaburga.....	19



## KÜMES HAYVANLARI

Hardal Yatağında Tavuk Göğsü.....	20
Chili Biberli Tavuk Kanatları.....	21



## BURGER, DÜRÜM & DİĞERLERİ

Köri Soslu Sosis.....	22
Lahana Salatası Eşliğinde Barbekü Soslu Tavuk Burger.....	23
Çilek Ketçaplı Mini Burgerler.....	25
Ranch Soslu Tavuk Dürüm.....	27



## BALIK

Izgara Somon Dilimleri.....	29
Izgara Fener Balığı.....	30



## ETSİZ LEZZETLER (VEGAN)

Tatlı Patates ve Kinoalı Ispanak Salatası.....	31
Izgarada Dolgulu Mantar.....	33
Soslu Patlıcan.....	34
Izgara Rezene Salatası.....	35
Izgara Avokado.....	36



## TATLILAR

Izgara Ananas.....	37
Izgara Banana Split.....	38



## SOSLAR, SALSA, TEREYAĞI, ACI BİBER

Mayonez.....	39
Ketçap.....	40
Remoulade Sos.....	41
İsli Izgara Sos.....	42
Domates Dolmalık Biber Salsa.....	43
Hardallı Bitki Sos.....	44
Kayıslı Biberli Salsa.....	45
Otlı Krem Peynir.....	46
BBQ Rub.....	47
Kuru Etli Biftek Yağı.....	48



## BBQ

Bilinmesi Gerekenler.....	49
---------------------------	----

# bamix®

## BİLMENİZ GEREKENLER

**bamix®**, bir AC güç prizinden güç almalıdır. Voltaj değeri için cihazın tip etiketine bakın.

Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından sürekli olarak denetlenmedikçe veya dikkatli bir şekilde denetlenmedikçe, 8 yaşından küçük çocuklar veya sınırlı fiziksel, duyuusal veya zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Deneyimli bir kullanıcı tarafından denetlenmedikçe, cihaz çocuklar tarafından temizlenmemeli veya kullanılmamalıdır.

Bu elektrikli cihaz bir çocuk oyuncuğu değildir. Çocuklar elektrikli cihazlarla ilgili tehlikelerin farkında değildirler. Bu nedenle **bamix®**'i çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

Cihaz, gözetim altında olmadığında veya montaj, demontaj veya temizlik öncesinde her zaman fişinin prizden çekili olduğundan emin olun.

Dış kaplamanın zarar görmemesi için cihazı sıcak yüzeylere veya çıplak gaz alevinin yakınına koymayın.

Cihaz, yalnızca gövde ve tutamak arasındaki mesafeye kadar sıvılara daldırılabilir.

Cihazı veya kesici koruyucuyu bulaşık makinesinde yıkamayın.

Cihazı nemli bir temizleme beziyle temizleyin.

Bir aksesuarı değiştirmeden veya kesici bıçağı veya aksesuarları tutmadan önce, örn. cihazı akan su altında temizlemek için elektrik fişini çekin.

Cihazı sadece blender bıçakları yuvasına yerleştirildiğinde çalıştırın.

**bamix®**, yanlışlıkla devreye alınmasını önleyen ve şalter üzerindeki basınç bırakıldığında hemen kapanan bir emniyet şalteri ile donatılmıştır.

Cihazın güç kablosu hasar görürse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için cihazın kablosu yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

Kullanım sırasında veya sonrasında bir şeyler ters giderse, derhal elektrik fişini çekin.

Fişi asla ıslak elle çekmeyin.

Cihazı asla güç kablosundan tutarak taşımayın veya çekmeyin.

Güç kablosunu sıkıştırmayın veya keskin kenarlardan çekmeyin.

Elektrik fişini sıcak nesnelere veya açık alevlerin üzerine koymayın veya asmayın ve ısı ve yağdan koruyun.

**bamix®**'i şu durumlarda kullanmayın:

- cihaz, muhafaza veya elektrik kablosu hasarlıysa
  - cihaz düştükten sonra arıza şüphesi varsa veya benzer bir aksilik meydana geldiyse.
- Bu gibi durumlarda **bamix®** yetkili servis merkezini arayın.

Tüm onarımlar yetkili teknisyenlerimiz tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişilerce yapılan onarımlar nedeniyle kullanıcı için önemli tehlikeler ortaya çıkabilir. Cihaz, tasarlanan amaç dışında kullanılırsa veya vasıfsız kişilerce hatalı çalıştırılır veya onarılsa, üretici zararlardan sorumlu olmayacaktır.

Böyle bir durumda garanti geçersiz sayılır.

Cihazın nihai imhası, geçerli yasal düzenlemelere göre yapılmalıdır. Bu belge önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

# bamix®

## Aksesuarları



### Hazne 0,4 l

kapaklı, 0,4 litre, küçük porsiyonlar için ideal.

! Kapağı kapalıyken asla mikrodalgada ısıtmayın. Yağlı sıvılar, haznenin içinde kalıcı izlere neden olabilir.



### Çok amaçlı bıçak (doğrar)

Çorbalarda, soslarda ve bebek mamalarında sebzeleri ve pişmiş etleri ezme için **bamix® çok amaçlı bıçak**; tatlılar, reçeller, dondurmalar ve şerbetler için taze ve donmuş meyve ve çilekleri kıymak için. Çok amaçlı bıçak, serinletici içecekler ve kokteyller için buz küplerini bile kırar.



### Karıştırıcı bıçak (havalandırır)

**bamix® karıştırıcı bıçağı** lezzetli köpüklü krem şanti, çırpılmış yumurta akı, frappé, sufle ve diğer tatlıları hazırlar; sosları ve shakeleri karıştırır ve hatta az yağlı sütü mükemmel bir köpük haline getirir.



### Çırpıcı bıçak (karıştırır)

**bamix® karıştırıcı bıçağı** lezzetli köpüklü krem şanti, çırpılmış yumurta akı, frappé, sufle ve diğer tatlıları hazırlar; sosları ve shakeleri karıştırır ve hatta az yağlı sütü mükemmel bir köpük haline getirir.



### Doğrayıcı

Fındık, badem, otlar, tahıllar, çikolata, peynir, şeker (pudra şekeri için), baharatlar, ekmek (ekmek kırıntıları için), kahve, sarımsak, yaban turpu, haşlanmış yumurta vb. İpucu: Çikolatayı doğramak için, katı olduğundan emin olun. Doğrayıcıyı aşırı doldurmayın (tıkanmayı önlemek için). Doğrayıcıyı her zaman yüksek hızda çalıştırın. En iyi sonucu almak için doğrayıcıyı çalışırken sallayın. Yıkamak için işlemcinin ayağını doğrayıcıyı ayırın. Bunu yapmak için, aynı anda alttaki iki mandalı birbirinden ayırın. Yıkadıktan sonra kaseyi tekrar doğrayıcının tabanına yerleştirin ve parçaları birbirine doğru itin.

! Doğrayıcıyı çalıştırmadan önce kapağı kapatın ve bulaşık makinesinde temizlemeyin.



### PowderDisc

**bamix® PowderDisc**, **bamix® Doğrayıcı** için bir aksesuardır. Kuru gıda maddelerinin toz haline getirilmesi için tasarlanmıştır. Gıda maddesini doğrayıcı haznesine yerleştirin ve ardından PowderDisc'i (disk aşığı, silindirik şeklindeki kısım yukarı bakacak şekilde) takın. **bamix®**'i yüksek hızda çalıştırın.



# GUACAMOLE

## AVOKADO SOSU

★ Acemi 🍴 2 kişilik ⌚ 10 dakika **tavuk ile uyumlu** Aksesuarlar 🍷 🥄  
 2 avokado ¼ tutam kişniş 1 tutam tuz ve biber  
 1 küçük soğan 1 diş sarımsak  
 1 küçük domates Yarım limon suyu

Avokadoları ortadan ikiye kesin ve ortasındaki çekirdeği çıkarın. Sonra etli kısımları bir çorba kaşığı ile kazıyın. Avokado üzerine yarım limon suyunu kişniş, domates, soğan, sarımsak ve avokadoyu hazne içinde kıyma **bamix®** kullanarak iyice karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

100 g için besin değeri  
 enerji **414 kJ/99 kcal**  
 karbonhidrat **8 g**  
 yağ **9 g**  
 protein **1 g**



# BARBEKÜ İÇİN

## AKDENİZ SOSU

★ Acemi 🍴 2 kişilik ⌚ 5 dakika **biftek ile uyumlu** Aksesuarlar 🍷 🥄  
 5 kurutulmuş domates 2 diş sarımsak 2-3 yemek kaşığı yoğurt,  
 8 siyah zeytin 200 g krem peynir yağ oranı 3,8  
 ¼ tutam fesleğen 1 çay kaşığı yarım limon suyu  
 zeytinyağı 1 tutam tuz ve biber

Kuru domatesleri, zeytinleri, fesleğenleri ve diş sarımsakları hazne içinde **bamix®** kullanarak ince ince doğrayın. Zeytinyağı, krem peynir ve yoğurdu ekleyin ve **bamix®** kullanarak tekrar iyice karıştırın. Limon suyu, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

100 g için besin değeri  
 enerji **377 kJ/90 kcal**  
 karbonhidrat **6 g**  
 yağ **11 g**  
 protein **6 g**



# BABAGANNUŞ PATLICAN KREMASI

★ Acemi

👤 2 kişilik

🕒 30 dakika

🍗 tavuk ile uyumlu

Aksesuarlar 🍴 🥄

2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 büyük patlıcan  
1 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı tahin

3 yemek kaşığı susam  
Yarım limon suyu  
1 yemek kaşığı bal  
1 çay kaşığı tahin

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber  
1 tutam tuz ve maydanoz

Bütün patlıcanı ızgaranın üzerine koyun. Ayrıca közlerin yanına da yerleştirilebilir. Patlıcanın her tarafı gerçekten siyah olmalı - o zaman içi çok yumuşak olacaktır. Bu sırada zeytinyağı, sarımsak, tahin, susam, limon suyu, bal, kimyon ve maydanozu **bamix®** kullanarak karıştırın. Patlıcanın kabuğunu soyun. Patlıcan karışımını önceden hazırlanmış karışımla **bamix®** kullanarak püre haline getirin.

100 g için besin değerleri  
enerji **841 kJ/201 kcal**  
karbonhidratlar **19 g**  
yağ **14 g**  
protein **3 g**



# TZATZIKI (YUNAN SOSU) YOĞURTLU SALATALIK SOSU

★ Acemi

👤 3 kişilik

🕒 35 dakika

🐟 balık ile uyumlu

Aksesuarlar 🍴 🥄

300 g yoğurt, yağ oranı  
10%  
2 diş sarımsak

1 salatalık  
1 çay kaşığı limon suyu  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tutam şeker  
1 tutam toz biber ve tuz  
2 sap dereotu

Salatalığı yıkayıp ortadan ikiye kesin. Kaşıkla çekirdeklerini çıkarın. Salatalığı rendeleyin. Sarımsakları soyun, dereotu yıkayın ve her ikisini de **bamix®** kullanarak doğrayın. Hazneye yoğurt, limon suyu, zeytinyağı, dereotu, sarımsak ve baharatları koyun ve **bamix®** kullanarak her şeyi kısaca karıştırın. Rendelenmiş salatalığı karışıma ekleyin.

100 g için besin değerleri  
enerji **218 kJ/52 kcal**  
karbonhidratlar **4 g**  
yağ **2 g**  
protein **3 g**



# EKMEK ÜSTÜ SOSLAR

## KIRMIZI BİBER SOSU

★ Acemi 🍴 4 kişilik ⌚ 15 dakika **barbekü et ile uyumlu**

**Aksesuarlar** 🍴 🍴 🍴

3-4 kırmızı biber  
100 g ceviz  
1 diş sarımsak

8 etimek ( veya 60 g  
galeta unu )  
Acı (chili) biber

6 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım limon suyu  
1 tutam tuz ve biber

Biberleri yıkayıp doğrayın, üzerine zeytinyağı gezdirin ve ızgarada kısa süre pişirin. Daha sonra kabuğunu soyun, biberleri ve cevizleri hazneye koyun ve **bamix®** kullanarak her şeyi bir karışım haline getirin. Etimek, sarımsak, zeytinyağı, acı biber, tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyin ve **bamix®**'i kullanarak tekrar karıştırın. Son olarak tuz, karabiber ve nar ekşisi ile tekrar tatlandırın.

100 g için besin değerleri  
enerji **1079 kJ/258 kcal**  
karbonhidratlar **15 g**  
yağ **21 g**  
protein **5 g**



# BBQ EKMEĞİ

★★ Giriş seviyesi 🍴 4 kişilik ⌚ 45 dakika **ekmek üstü lezzetler ile uyumlu** **Aksesuarlar** 🍴

1 küp taze maya (42 g)  
500 g un  
1 tutam şeker

1 tutam tuz  
1 yemek kaşığı yumuşak  
tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı  
300 ml su

Mayayı 300 ml ılık suda ufalayın ve karıştırarak suda eritin. **bamix®** ile mayalı suyu, şekeri, tuzu ve tereyağını pürüzsüz bir hamur haline getirin. Üzerini örtüp ılık bir yerde yaklaşık 30 dakika mayalanmaya bırakın. Mayalı hamurdan eşit büyüklükte toplar yapın. Hamur toplarının bir tarafını zeytinyağı ile fırçalayın ve ardından yağlı tarafı alta gelecek şekilde ızgaranın üzerine koyun. Hamur toplarını yakl. 6 dakika pişirin.

100 g için besin değerleri  
enerji **1360 kJ/325 kcal**  
karbonhidratlar **60 g**  
yağ **4 g**  
protein **10 g**





# IZGARA ENGİNDAR İLE MARİNE DANA KABURGA

★★ Giriş seviyesi

👤 6 kişilik

🕒 60 dakika

🍷 yılanmış  
kırmızı şarap

Aksesuarlar



## Dana Kaburgalar

2 kg kaburga  
1 tutam tuz ve karabiber

## Viski turşusu

200 ml viski  
50 g bal  
80 g keçap (tarif .217)  
90 g BBQ sos (tarif. 219)  
2 kırmızı soğan  
2 acı biber  
30 g taze zencefil  
1 tutam tuz ve biber

## Enginar

12 küçük enginar  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 organik limon suyu  
6 adaçayı yaprakları  
2 dal nane  
Taze soğan halkaları  
(süsleme için)  
1 tutam tuz ve karabiber

100 g için besin değerleri  
enerji **360 kJ/325 kcal**  
karbonhidratlar **9 g**  
yağ **5 g**  
protein **12 g**

## Dana Kaburga

Kaburgaları ayırın, arkadaki gümüş deriyi soyun ve soğuk suyla durulayın, kurulayın, önceden hazırlanmış marine ile karıştırın. En az 2 saat bekletin. Izgarayı yakl. 3 saat boyunca doğrudan alev üzerine deşil de, ısı kaynağının yanına veya üstüne yerleştirmek için hazırlayın (120 derece). Kaburgaların süzülmesine izin verin. Kapalı sıcak ızgarada dolaylı olarak yaklaşık 2 ½ saat pişirin. Kaburgaların fazla karamelize olup kararmasına dikkat edin. Marinanın geri kalanıyla zaman zaman üstünü fırçalayın.

## Viski turşusu

Viski, bal, barbekü sosu ve keçabı **bamix®** kullanarak karıştırın. Soğanları ve zencefili soyun, biberleri yıkayın ve mercanköşk ile birlikte **bamix®** kullanarak doğrayın. Portakal kabuğu rendesini ve suyunu viski, bal, barbekü karışımı ile karıştırın ve yaklaşık 20 dakika bekletin.

## Enginar

Enginarları kesin, sert dış yapraklarını tamamen çıkarın. Sapları kısaltın ve soyun. Enginarları boyuna ortadan ikiye kesin, çiçek diplerindeki lifleri çıkarın. Enginar ve zeytinyağını karıştırın. Yaklaşık 15 dakika ızgarada kızartın. Enginarları hazneye koyun. Tuz, karabiber ve limon suyu ile tatlandırın. Ardından, adaçayı ve nane yapraklarını ile **bamix®** kullanarak doğrayın ve enginarlarla karıştırın. Dana kaburgaları deniz tuzu ile baharatlayın, ardından enginar, taze soğan ve acı biber halkaları ve taze mercanköşk ile süsleyin.





# CHIMICHURRI SOSLU T-BONE BİFTEK

★ ★ ★ Pro

🍴 4 kişilik

🕒 30 dakika

🔥 acılı atıştırmalıklar

Aksesuarlar



## T-bone biftek

4 T-bone biftek, yaklaşık  
3–4 cm kalınlığında  
1 tutam tuz ve acı biber  
4 çay kaşığı zeytinyağı  
1 tutam tuz ve biber

## Chimichurri sos

1 demet maydanoz  
2 diş sarımsak  
1 küçük kırmızı soğan  
1 limon  
50 ml zeytinyağı  
1 küçük acı biber  
½ çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı iri deniz tuzu  
1 çay kaşığı kekik  
1 defne yaprağı

100 g için besin değerleri  
enerji **360 kJ/325 kcal**  
karbonhidratlar **9 g**  
yağ **5 g**  
protein **12 g**

## T-bone biftek

Izgarayı yüksek ateşte ısıtın. Bifteği zeytinyağı ile ovun ve tuz ve karabiber serpin. Biftekleri ızgaranın en sıcak yerine koyun. Alevler yükselir ve birkaç saniye sonra sönmeye başlar, barbekü maşasını kullanın ve bifteği alev sönmeye kadar alevden çıkarın. Sonra bifteği en sıcak yere koyun. Kapaksız 4 ila 6 dakika ızgara yapın. Daha sonra diğer taraftaki bifteği 4 ila 6 dakika daha ızgara da pişirin.

Biftekleri ızgaradan alın ve servis yapmadan önce 5 dakika dinlendirin. Daha sonra chimichurri sos ile birlikte servis yapın.

## Chimichurri sosu

Önce soyulmuş soğan ve sarımsağı maydanoz, pul biber, kekik, tuz ve karabiber ile taze limon suyu ve zeytinyağı **bamix®** ile karıştırın ve ardından pesto sos kıvamında püre haline getirin. Zeytinyağı ile dokuyu daha ince veya daha kalın hale getirebilirsiniz. Şimdi defne yaprağını ekleyin ve servis etmeden önce çıkarın. Sosun tam etkisini göstermesi için birkaç gün dinlenmeye ve bırakmak en iyisidir. Bu şekilde tüm tatlar en iyi şekilde karışacaktır.

Chimichurri sosu, üzeri zeytinyağı ile iyice kaplandığı sürece, buzdolabında birkaç hafta boyunca kapalı 600 ml'lik hazne içinde saklanabilir.

Chimichurri, Arjantin'e özgü ve ızgara dana etiyle, özellikle biftekle mükemmel giden baharatlı bir sostur.

ŞEFİN  
TAVSİYESİ



# PORTAKAL SUYU VE BİTKİ MARİNATINDA KONTRAFİLE

★★ Giriş seviyesi

🍴 4 kişilik ⌚ 45 dakika

🍷 tam gövdeli kırmızı şarap

Aksesuarlar



## İçindekiler

1 kg pişmeye hazır dana kontrafile  
1 portakal  
1 avuç maydanoz  
1 avuç nane  
2 diş sarımsak  
1 kırmızı biber (kurutulmuş)  
1 yemek kaşığı tekila  
2 yemek kaşığı yağ  
½ çay kaşığı kimyon  
1 tutam tuz ve biber

## Hazırlık

Portakalı sıkın ve yaklaşık ½ bardak meyve suyu ölçün. Maydanoz ve naneyi yıkayıp kurulaşın. Yaprakları saplarından koparın, sarımsağı soyun ve haznede pul biberle birlikte **bamix**® kullanarak doğrayın.

Portakal suyunu otlar, sarımsak, acı biber, tekila, yağ ve kimyon ile **bamix**® kullanarak kısaca karıştırın ve tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Kontrafileyi marine edin, hava geçirmez bir torbaya koyun ve gece boyunca buzdolabında bırakın.

Izgara aşamasında

Izgaraı dolaylı pişirmeye (140 derece) hazırlayın. Kontrafileyi poşetten çıkarıp pişirme teline koyun ve direkt ateşe koymamaya dikkat edin. Termometreyi ayarlayın ve yaklaşık 65 derecelik bir sıcaklığa ulaşılan kadar eti ızgara yapın. Izgaradan alın ve üzeri kapalı 5 dakika dinlendirin.

100 g için besin değerleri  
enerji **669 kJ/160 kcal**  
karbonhidratlar **4 g**  
yağ **7 g**  
protein **19 g**

Marinasyon, ot ve baharatların lezzetlerini ortaya çıkarır ve yağ bunları doğrudan ızgara yapılacak ete aktarır.

ŞEFİN  
TAVSİYESİ





# KÖRİ SOSLU GEYİK ETİ

★★★ Pro

👤 4 kişilik

🕒 60 dakika

🍷 Alman Bırası

Aksesuarlar



## Köri sos

2 çay kaşığı kimyon  
2 çay kaşığı köri  
2 çay kaşığı paprika tozu  
2 diş sarımsak  
1 tutam tuz ve biber

## Geyik kaburga

4 kg geyik kaburga  
1 tutam tuz ve biber

## Salsa sosu

2 küçük papaya  
2 kereviz sapı  
2 taze soğan  
2 küçük acı biber  
1 limon rendesi ve suyu

2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı üzüm sirke  
3 yemek kaşığı pirinç sirkesi  
1 tutam tuz ve biber

100 g için besin değerleri  
enerji **510 kJ/122 kcal**  
karbonhidratlar **3 g**  
yağ **4 g**  
protein **19 g**

## Hazırlık

**bamix®** ile kimyonu toz haline getirin. Köri, toz kırmızı biber ve sarımsakları karıştırın. **bamix®** PowderDisk ile bir et marinesi oluşturun. Geyik eti kaburgalarını soğuk suyla yıkayın, iyice kurulaştırın ve hafifçe yağlayın. Ellerinizi kaburgalara sürütün. Yaklaşık 20 dakika dinlenmesine izin verin. Daha sonra kaburgaları kapalı bir tepside dolaylı olarak yaklaşık 2 saat ızgarada pişirin ve ara sıra çevirin.

## Salsa sosu

Bu arada papayayı soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Bir salsa yapmak için papaya, kereviz, taze soğan ve biberleri hazne içinde **bamix®** kullanarak kısa süre karıştırın. Limon kabuğu rendesi ve suyu, zeytinyağı, sirke ve pirinç sirkesini ekleyin. Her şeyi iyice karıştırın ve salsanın dinlenmesini sağlayın ve yaklaşık 20 dakika karıştırın. Geyik eti kaburgalarını ve salsa sosu ile servis edin.

Geyik eti çok zengin bir tada sahiptir. Sığır etinden biraz daha yağsızdır ve en iyi ızgarada hazırlanır.

ŞEFİN  
TAVSİYESİ

# CHILI BİBERLİ KUZU SIRT

★ Acemi

🍴 4 kişilik

⌚ 60 dakika

🍷 Cabernet Sauvignon

Aksesuarlar 🍴 🍴 🍴

## Limonlu chill biberli ezme

250 g kırmızı biber  
2 limon  
40 g deniz tuzu  
1 yemek kaşığı ras el  
hanout baharat karışımı  
5 taze defne yaprağı

## Humus

4 yemek kaşığı hafif kabuklu  
susam  
1 limon  
2 konserve nohut (400 g)  
1–2 çay kaşığı kimyon  
2 yemek kaşığı ras el hanout  
baharat karışımı  
6 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tutam tuz ve karabiber

## Kuzu sirt

1,2 kg kemiksiz kuzu sırtı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tutam tuz ve biber

## Limonlu chill biberli ezme

Biberleri yıkayın, uzunlamasına kesin, çekirdeklerini çıkarın ve şeritler halinde kesin. **bamix®** ile doğrayın. Bir limonu sıkın. İkinci limonu sıcak suyla yıkayın, kurutun ve dilimler halinde kesin. Biberleri, limon dilimlerini ve limon suyunu **bamix®** kullanarak iri doğrayın. Tuz ve ras el hanout'u ekleyin (3 yemek kaşığı kişniş tohumu, 2 yemek kaşığı kimyon tohumu, 1 tatlı kaşığı kakule tohumu, 2 yemek kaşığı karabiber, 5 yenibahar meyvesi, 1 yemek kaşığı zerdeçal, 1 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 yemek kaşığı öğütülmüş zencefil, 1 yemek kaşığı. yemek kaşığı öğütülmüş tarçın, 2 çay kaşığı karanfil, ½ çay kaşığı hindistan cevizi, 1 çay kaşığı biber tozu) ve her şeyi bir bardağa doldurun. Defne yaprağı ile kaplayın. Bu karışımı ılık bir yerde en az 1 gün, hatta daha iyisi 1 hafta boyunca iyice bekletin.

## Humus

Limonu sıkın. Nohutları bir süzgeç içine dökün, süzülmesine izin verin. Susam, kimyon, ras el hanout, zeytinyağı ve nohutları **bamix®** ile krema kıvamına gelene kadar püre haline getirin; belki biraz daha su ekleyin. Doğrayıcı ve PowderDisc'i kullanarak tuz ve karabiberle birlikte toz haline getirin ve ardından tatlandırmak için baharatları kullanalım.

## Kuzu sirt

Kuzu sırtını yıkayıp, kurulaştırın. Eti biraz zeytinyağı ile ovun, tuz ve karabiber serpin. Kısık ateşte (180–200 derece) ızgarada her iki tarafı da ara sıra eti çevirerek toplam 35 dakika kadar ızgara yapın. Pişmiş kuzu sırtını 10 dakika dinlendirin, ardından ince dilimler halinde kesin. Nane ile süsleyin. Humus ve limonlu biber ezmesi ile süsleyin ve hemen afiyetle yiyin.

100 g için besin değerleri  
enerji **1017 kJ/243 kcal**  
karbonhidratlar **26 g**  
yağ **7 g**  
protein **15 g**





# BARBEKÜDE YARATICILIK: GEYİK KABURGA

★★★ Pro

🍴 4 kişilik ⌚ 30 dakika

📍 patlıcan (p. 211)

Aksesuarlar 🍷 🍴 🍴

1 geyik kaburgası  
200 g kurutulmuş domates  
8 adaçayı yaprağı

2 dal nane  
2 dal limon otu  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tutam tuz ve biber

Haznedeki kuru domates, tuz, karabiber, adaçayı, nane, melisa ve zeytinyağını **bamix®** kullanarak doğrayın. Ardından, **bamix®** kullanarak bir marine yapmak için karışımı karıştırın. Kaburgayı marine sos ile ovun ve serin bir yerde birkaç saat dinlenmeye bırakın. Son olarak, otların yanmasını önlemek için et birkaç kez döndürülerek (150 derece, 30-40 dakika) ızgarada pişirilmelidir.

100 g için besin değerleri  
enerji **569 kJ/136 kcal**  
karbonhidratlar **2 g**  
yağ **6 g**  
protein **19 g**



# HARDAL YATAĞINDA TAVUK GÖĞSÜ

★ Acemi

🍴 4 kişilik ⌚ 15 dakika

🍷 kahverengi bira

Aksesuarlar 🍷 🍴 🍴

Her biri 180 gr 4 parça tavuk göğsü  
100 g Dijon hardalı  
20 g hardal tohumu

5 g tarhun  
1 yemek kaşığı kolza yağı  
1 tutam tuz ve biber

Biber, hardal tohumu, tuz ve tarhununu doğrayıcıyla birlikte **bamix®** kullanarak doğrayın. Tavuk göğsünü hardalla ovun ve üzerine baharat karışımını serpin. Üzerini örtüp buzdolabında yaklaşık 1 saat marine edin. Izgarayı dolaylı ısı (175 derece) için hazırlayın. Et altın kahverengi olana ve 75 derecelik bir sıcaklığa ulaşana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

100 g için besin değerleri  
enerji **577 kJ/138 kcal**  
karbonhidratlar **1 g**  
yağ **7 g**  
protein **20 g**



# CHILI BİBERLİ TAVUK KANATLARI

★ Acemi 🍴 4 kişilik ⌚ 25 dakika 🍷 ızgara sebzeler

3 yemek kaşığı mayonez  
(tarif p. 216)  
1 yemek kaşığı Worces-  
tershire sosu

1 yemek kaşığı paprika  
baharati  
1 yemek kaşığı bal  
2 taze soğan

Aksesuarlar 🍷 🍷

12 tavuk kanadı  
1 tutam tuz ve biber

Marine için mayonez, Worcestershire sosu, kırmızı biber, biber, bal ve taze soğanı **bamix®** kullanarak karıştırın. Tavuk kanatlarının her tarafını marine ile kaplayın. Buzdolabında en az 3 saat, mümkünse bir gece bekletin.

Marine ettikten sonra tavuk kanatlarını orta ateşte (160 derece) sert, altın rengi olana kadar pişirin. Tavuk kanatları, ızgara sebzelerle mükemmeldir.

100 g için besin değerleri  
enerji **1138 kJ/272 kcal**  
karbonhidratlar **6 g**  
yağ **16 g**  
protein **26 g**



# KÖRİ SOSLU SOSİS

★ Acemi 🍴 2 kişilik ⌚ 20 dakika 🍷 Buğday Birası Aksesuarlar 🍷 🍷

4 köri sosis  
2 arpacık soğanı  
2 diş sarımsak  
1 kırmızı acı biber  
1 yemek kaşığı domates  
püresi

4 yemek kaşığı köri tozu  
300 ml domates suyu  
3 yemek kaşığı ketçap (tarif  
p. 217)  
1 sıkılmış portakal

1 tutam tuz ve biber  
1 yemek kaşığı acı biber  
bitkisel yağ  
Üst kaplama için köri tozu

Sos için, arpacık soğanı ve sarımsağı soyun. Kokteyl domatesleri ikiye bölün. Biberleri **bamix®** kullanarak çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Körilili sosisleri 4-5 parçaya bölün, yağ ile karıştırın ve şişlere geçirin.

Izgarayı (kapaklı, 200 derece) orta-yüksek, doğrudan ısıya hazırlayın. Körilili sosis şişlerini doğrudan ısıda, kapağı kapalı olarak her iki tarafta 3-4 dakika pişirin. Servis yapmak için sosu sosislerin üzerine dökün ve üzerlerine köri tozu serpin.

100 g için besin değerleri  
enerji **887 kJ/212 kcal**  
karbonhidratlar **9 g**  
yağ **6 g**  
protein **11 g**



# COLESLAW EŞLİĞİNDE BARBEKÜ SOSLU TAVUK BURGER

★★ Giriş seviyesi 🍴 4 kişilik ⌚ 2 saat 🍷 Kırmızı İrlanda Birası **Aksesuarlar** 🍷 🍷 🍷 🍷

## Burger

1 kg tavuk göğsü  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı paprika tozu  
1 çay kaşığı ayçiçek yağı  
4 hamburger ekmeği  
1 tutam tuz ve biber

## Sos

1 soğan  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
40 ml portakal suyu  
40 ml balzamik sirke  
40 ml bira  
1 tutam pul biber  
1 tutam tuz ve biber

## Lahana salatası

½ kg lahana  
1 çay kaşığı kimyon  
2 yemek kaşığı kolza yağı  
2 yemek kaşığı beyaz sirke  
1 tutam şeker  
1 tutam maydanoz  
1 tutam tuz ve biber

## Burger

Eti durulayın, kurulayın ve etin üstünü elmas şeklinde çizin. Kimyon, toz kırmızı biber, tuz ve karabiberi **bamix®** kullanarak karıştırın. Eti yağda gezdirin, baharat karışımıyla ovalayın, streç filme sarın ve buzdolabında yaklaşık 24 saat marine olması için bırakın. Pişirmeden yaklaşık 3 saat önce etleri buzdolabından çıkarın. Dolaylı olarak yakl. 120 derecede pişirin. Yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakın. Sonra alıp biraz bira ekleyin.

## Sos

Bu sırada burger sosu için soğan ve sarımsağı soyun ve **bamix®** kullanarak doğrayın. Yağı küçük bir tencerede ısıtın, soğanları ve sarımsakları pembeleşen olana kadar kızartın ve ardından tuzla baharatlayın. Portakal suyu, balzamik sirke, bira ve pul biberi soğanlara ekleyin ve yaklaşık 25 dakika koyulaşmasını bekleyin. Ardından sosu haznede **bamix®** kullanarak püre haline getirin ve tuz ve karabiberle tatlandırın.

## Lahana salatası (Coleslaw)

Lahana salatası için lahanayı ikiye ve ardından ince şeritler halinde kesin. Tuz, karabiber, şeker, yağ ve sirke ile tatlandırın. Maydanoz ve kimyonu doğrayıcı ile birlikte **bamix®** kullanarak irice doğrayın. Daha sonra lahana salatasını bu karışımla baharatlayın. Ara sıra karıştırarak 2-3 saat serin bir yerde dinlenmeye bırakın. Hamburger ekmeğinin üzerine biraz sos sürün, üstüne lahana salatası ve eti koyun. Ekmeğin diğer yarısı ile burgerin üzerini kapatın ve afiyetle yiyin.

100 g için besin değerleri  
enerji **628 kJ/150 kcal**  
karbonhidratlar **12 g**  
yağ **6 g**  
protein **10 g**







# ÇİLEK KETÇAPLI MİNİ BURGERLER

★★ Giriş seviyesi

4 kişilik

35 dakika

pale ale/İPA

Aksesuarlar



## Çilekli ketçap

200 g çilek  
1 yemek kaşığı kişniş  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı doğranmış zencefil  
50 ml balzamik sirke  
1 çay kaşığı Worcester-shire sos  
1 çay kaşığı Dijon hardal  
100 ml dilimlenmiş domates  
3 yemek kaşığı bal  
2 yemek kaşığı soya sosu  
3 yemek kaşığı çilek reçeli  
200 ml su  
1 tutam tuz ve biber  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

## Çilekli ketçap

Barbekü sosu için çilekleri yıkayın. Çilekleri bir güveç kabına koyun ve 200 derecede yaklaşık 25 dakika karamelize olmaya bırakın. Fırından çıkarın ve hafifçe soğumaya bırakın. Dolmalık biberleri **bamix**® kullanarak doğrayın. Bu arada baharatları (kişniş tohumu, sarımsak, zencefil) az yağ ile tavada soteleyin. Biraz renk aldıktan sonra biberleri ekleyin ve kısaca soteleyin. Bal ve hardalı ekleyip karıştırın, biberlerle her şey güzelce bütünleşsin. Yanmadığından emin olun.

Ardından suyu ve doğranmış domatesleri, balzamik sirkeyi, Worcester-shire sosunu ve soya sosunu ekleyin. Karıştırırken en az 30 dakika hafifçe kaynatın. Son olarak karamelize çilekleri ekleyin. Ardından çilek reçelini karıştırın ve **bamix**® kullanarak her şeyi kabaca püre haline getirin. Son olarak, **bamix**® kullanarak tütülenmiş tuz ve öğütülmüş karabiber ile tatlandırın.

## Köfte

**bamix**® kullanarak eti doğrayın. Önceden kıyılmış dana etini biraz tuz ve taze çekilmiş karabiber ile baharatlayın ve elinizle iyice yoğurun. Eti avucunuzun içine bastırarak eşit büyüklükte toplar yapın. Izgarayı (kapaklı, yaklaşık 200 derece) doğrudan ısıtmaya hazırlayın. Köfteleri doğrudan ısıda, kapalı bir kapakla her iki tarafta 3-4 dakika pişirin. Roka salatasını yıkayın, elinizle parçalayarak küçük parçalara ayırın. Soğanı soyun, ikiye bölün ve ardından ince halkalar halinde kesin. Önce ekmeği ortadan ikiye kesin, alt yarısına biraz roka salatası koyun, ardından biraz soğan halkası ekleyin, üzerine köfteyi koyun ve köftenin üzerine 1 yemek kaşığı çilekli ketçap ekleyin.

## Köfte

500 g biftek  
1 avuç roka salatası  
1 soğan  
1 tutam tuz ve biber

100 g için besin değerleri  
enerji **640 kJ/153 kcal**  
karbonhidratlar **12 g**  
yağ **5 g**  
protein **14 g**



# RANCH SOSLU TAVUK DÜRÜM

★ Acemi

🍴 4 kişilik

🕒 20 dakika

🏠 pale lager

Aksesuarlar



## Tavuk göğsü

500 g tavuk göğsü  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tutam tuz ve biber

## Tavuk göğsü

Tavuk göğsünü iyice yıkayın, yaklaşık 3 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Izgarayı doğrudan ısıda yaklaşık 200 dereceye ısıtın. Mevsim, yağ serpin ve 10 dakika pişirin.

## Ranch sosu

3 yemek kaşığı mayonez  
200 g az yağlı lor peyniri yağ oranı %3  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı maydanoz  
1 tutam tuz ve biber

## Ranch sosu

Önceden hazırlanmış mayonezi az yağlı lor peyniri ve limon suyu ile **bamix®** ile iyice karıştırın, ardından sarımsak, frenk soğanı ve maydanozu ekleyin ve **bamix®** kullanarak tekrar kısaca karıştırın. Tuz ve karabiberle tatmak için baharatlayın.

## Dürüm

Sarma için tortilla veya dürüm gözlemeye ranch sosunu bolca yayın, ortasına iki adet marul salatası yaprağı koyun ve üzerine tavuk göğsü şeritleri, küp doğranmış domates ve mozzarella peyniri koyun.

Yanlar üstte ve altta ve hızlıca sağa veya sola doğru yuvarlayın. Dürümden hiçbir şeyin düşmemesi için sıkıca sarıldığından emin olun.

## Dürüm

4 lavaş ya da dürüm gözleme  
2 domates  
½ marul  
100 g rendelenmiş mozzarella

100 g için besin değerleri  
enerji **548 kJ/131 kcal**  
karbonhidratlar **6 g**  
yağ **7 g**  
protein **14 g**

Pişirme sıcaklığı ne kadar yüksek olursa, tavuk etinin kuruması nem kaybı fazla olduğundan artacaktır. Bu nedenle eti pişirirken düzenli olarak kontrol edin.

ŞEFİN  
TAVSİYESİ



# IZGARA SOMON DİLİMLERİ

★★ Giriş seviyesi

4 kişilik

15 dakika

Riesling/Veltliner

Aksesuarlar



Her biri 250 g 4 adet somon dilimi

## Marine için

6 yemek kaşığı yağ  
2 yemek kaşığı Dijon hardalı

4 yemek kaşığı limon suyu  
4 yemek kaşığı soya sosu  
4 yemek kaşığı Japon balık sosu

4 yemek kaşığı bal  
1 çay kaşığı sarımsak tozu  
1 tutam tuz ve biber

Marine sosu **bamix®** kullanarak karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırmak için baharatlayın. Somon dilimlerini kapalı bir kaptaki buzdolabında yaklaşık 30 dakika marine edin.

Izgara 220 dereceye ısıtın. Somon dilimlerini marine sosundan çıkarın, hafifçe kurulayın ve her iki tarafta 2-3 dakika pişirin. Şimdi dilimleri dolaylı ızgara alanına yerleştirin ve 60 derecelik bir sıcaklığa ulaşana kadar dinlenmeye bırakın. Servis yapmadan önce tekrar marine sosuyla fırçalayın ve tuz ve karabiber serpin.

100 g için besin değerleri  
enerji **703 kJ/168 kcal**  
karbonhidratlar **10 g**  
yağ **7 g**  
protein **4 g**



# IZGARA FENER BALIĞI

★★ Giriş seviyesi

4 kişilik

20 dakika

remoulade sos

Aksesuarlar



1 kg fener balığı  
6 dal kekik  
8 g kişniş tohumu

5 g esmer toz şeker  
1 çay kaşığı wasabi (ya da hardal)

1 tutam tuz ve biber

Kekik yapraklarını, kişniş tohumlarını, biberi, tuzu ve şekerini **bamix®** kullanarak doğrayın. Fener balığını kuru marine ile ovun, üzerini örtün ve oda sıcaklığında en az 30 dakika bekletin.

Marine edilmiş fener balığını, kapağı kapalı olarak yaklaşık 15 dakika dolaylı ısıda yaklaşık 160-180 derece ızgara üzerinde pişirin. Birkaç kez çevirin. Son olarak üstü kapalı olarak dinlendirin.

100 g için besin değerleri  
enerji **314 kJ/75 kcal**  
karbonhidratlar **3 g**  
yağ **3 g**  
protein **10 g**





# TATLI PATATES VE KİNOALI İSPANAK SALATASI

★ Acemi 🍴 4 kişilik ⌚ 20 dakika 🍷 pale ale/IPA **Aksesuarlar** 🍷 🍷 🍷

## Tatlı patates

2 tatlı patates  
4 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
1 yemek kaşığı paprika tozu  
1 tutam tuz ve kırmızı biber

## Tatlı patates

Tatlı patatesleri iyice yıkayın, iri parçalara bölün ve küçük dilimler halinde kesin. Ayçiçek yağı ve kırmızı biber tozu ile karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. En düşük alevle 45 dakika boyunca doğrudan ısıda (180 derece) ızgara yapın. Patatesleri zamanın yarısında çevirin.

## Salata

50 g kinoa  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yeşil elma  
1 avuç ceviz  
½ nar  
100 g taze bebek ıspanak  
½ yemek kaşığı tarçın  
50 ml su  
1 tutam tuz

## Salata

Kinoa'yı yıkayın ve su dolu bir tencerede kaynatın. Yakl. Orta ateşte 10 dakika ve su buharlaşana ve kinoa orta kıvamda olana kadar pişirin. Zeytinyağını ekleyip 5 dakika kavurun. Tuz ve tarçın ile tatlandırın ve kağıt havlu üzerinde soğumaya bırakın. Elmayı yıkayın ve ince dilimlerle halinde kesin. Narın çekirdeğini çıkarın ve ıspanağı yıkayın. Cevizleri et **bamix**® kullanarak irice doğrayın. Her şeyi kinoa ile karıştırın.

## Salata sosu

4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı bal  
2 yemek kaşığı Dijon hardal  
2 yemek kaşığı balzamik sirke  
1 çay kaşığı limon  
1 tutam tuz ve biber

## Salata sosu

Sosu için zeytinyağı, bal, hardal, balzamik sirke ve limon suyunu haznede **bamix**® ile çırpın ve tuz ve karabiber ile tatlandırın. Salatanın üzerine dökün.

100 g için besin değerleri  
enerji **849 kJ/203 kcal**  
karbonhidratlar **23 g**  
yağ **11 g**  
protein **3 g**

Narın çekirdeklerini dağıtmadan  
çıkarmak için su dolu bir kap kullanın.

ŞEFİN  
TAVSİYESİ





# IZGARADA DOLGULU MANTAR

★ Acemi 2 kişilik 20 dakika domatesli & biberli salsa

Aksesuarlar

8 kültür mantarı  
115 g kaju fıstık  
1 avuç fesleğen

2 yemek kaşığı hindistan  
ceviz sütü  
Yarım limon suyu  
60 ml su

2 yemek kaşığı çam fıstığı  
1 tutam tuz ve biber

**bamix®** kullanarak fındıkları fesleğen, hindistan ceviz sütü, limon suyu, su ve çam fıstığı ile karıştırın. Mantarları kesin, saplarını çıkarın ve 1-2 çay kaşığı kaju fesleğen kremasıyla doldurun. Kültür mantarlarının ızgarada yaklaşık 15-20 dakikaya ihtiyacı vardır. Kültür mantarları buruşmaya başladığında hazırdır. Çam fıstığı serpip servis yapın.

100 g için besin değerleri  
enerji **703 kJ/168 kcal**  
karbonhidratlar **10 g**  
yağ **7 g**  
protein **4 g**



# SOSLU PATLICAN

★ Acemi 3 kişilik 25 dakika Tütsülenmiş barbekü sos (p. 219) Aksesuarlar

3 patlican  
**Marine için**  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı bal

3 yemek kaşığı kırmızı  
şarap sirkesi  
1 avuç maydonaz  
1 avuç kekik yaprağı

3 diş sarımsak  
½ çay kaşığı kırmızı biber  
1 tutam tuz ve biber

Patlicanları dilimleyin. Zeytinyağını patlican dilimlerinin üzerine gezdirin ve tuz ve karabiber serpin. Dilimleri yakl. her iki tarafta 4-5 dakika pişirin.

Bu arada, bir marine yapmak için hazne içinde kalan marine malzemeleriyle zeytinyağını karıştırın, Derin bir tabağa patlicanları dizin. Marine sosu ekleyin ve üstünü kapatın ve en az 2-6 saat marine edin.

100 g için besin değerleri  
enerji **645 kJ/147 kcal**  
karbonhidratlar **17 g**  
yağ **10 g**  
protein **2 g**



# IZGARA REZENE SALATASI

★ Acemi

🍴 4 kişilik

🕒 15 dakika

🗄️ pale lager

Aksesuarlar



4 portakal  
2 yemek kaşığı Dijon  
hardalı

95 ml zeytinyağı  
2 demet rezene  
4 yemek kaşığı badem

4 sap taze nane  
1 tutam tuz ve bibe

Portakal kabuğunu haznede rendeleyin ve bir portakalı sıkın. **bamix®** ile portakal suyunu Dijon hardalı, rendelenmiş portakal kabuğu rendesi ve 50 ml zeytinyağı ile çırpın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Rezeneyi yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesin, kalan zeytinyağı, tuz ve karabiber ile karıştırın. Rezenenin her iki tarafını 4'er dakika ızgara yapın. Izgarada pişirilmiş rezene dilimlerini rendeleyin. Kalan portakalları soyun ve portakal dilimlerini çıkarın. Mangalda rezeneyi portakal dilimleri, badem şeritleri, doğranmış nane ve sos ile karıştırın.

100 g için besin değerleri  
enerji **916 kJ/219 kcal**  
karbonhidratlar **14 g**  
yağ **17 g**  
protein **4 g**



# IZGARA AVOKADO

★ Acemi

🍴 4 kişilik

🕒 20 dakika

biftek ile uyumlu

Aksesuarlar



5 orta boy - olgunlaşmış  
avokado  
1 limon suyu  
3 yemek kaşığı  
zeytinyağı  
5 yemek kaşığı ayçiçek  
yağı  
1 tutam tuz ve karabiber

### Avokado

2 avokado  
2 domates  
1 kırmızı soğan  
2 dal taze  
soğan

½ chili biber  
1 avuç kişniş

Avokadoları uzunlamasına ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın. Avokadoları, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberle yaklaşık 1 saat marine edin. Avokadoları sıcak barbeküde her iki tarafını 8-10 dakika ızgara yapın.

**bamix®** kullanarak domatesleri ve avokadoları doğrayın. Soğanı, taze soğanı, acı biberi ve kişnişi, **bamix®** doğrayıcı kullanarak doğrayın. Domates-avokado ve taze soğan karışımını karıştırın. Izgarada pişirilmiş avokadoların ortasına salsa sosu doldurun ve servis yapın.

100 g için besin değerleri  
enerji **1038 kJ/248 kcal**  
karbonhidratlar **9 g**  
yağ **22 g**  
protein **2 g**



# IZGARA ANANAS

★ Acemi

👤 4 kişilik

🕒 20 dakika

🔧 Aksesuarlar



75 g esmer şeker  
7-8 buz küpü  
7 limon  
2 yumurta beyazı  
1 tutam tuz  
1 kutu hindistan cevizi suyu  
1 ananas, sekiz dilim

40 ml rom,  
½ çay kaşığı tarçın  
130 ml krema,  
yağ oranı 30%  
10 g pudra şekeri

4 sap taze nane  
1 tutam tuz ve karabiber

Ananası dilimleyin. Parçaları doğrudan her iki tarafını ızgara yapın ve ardından dolaylı olarak yaklaşık 15 dakika ızgara yapın. Dilimleri sekiz parçaya kesin. Limon kabuğunu ince ince rendeleyin. Limonları sıkın, 90 ml limon suyu gerekecektir. Yumurta beyazını **bamix®** ile düşük hızda çırpıcı ile çirpin. Yumurta beyazını şeker, limon suyu ve hindistancevizi ile karıştırın.

Karışımı hazneye dökün ve **bamix®** kullanarak buz küpleriyle birlikte bir şerbet haline getirin. Krema ve pudra şekerini, **bamix®** ile düşük hızda sertleşinceye kadar çirpin. Izgarada pişirilmiş ananası bir kepçe şerbet ve krema ile servis edin.

100 g için besin değerleri  
enerji **904 kJ/216 kcal**  
karbonhidratlar **25 g**  
yağ **8 g**  
protein **3 g**

# IZGARA BANANA SPLIT

★ Acemi

👤 4 kişilik

🕒 20 dakika

🔧 Aksesuarlar



120 g bal  
60 ml rom, alkol oranı 40%  
1 yemek kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı zencefil  
½ çay kaşığı tarçın

1 tutam hindistan cevizi  
4 muz olgunlaşmış ama sağlam  
2-3 yemek kaşığı  
hindistancevizi parçacıkları  
Süsleme için krema

4 kaşık vanilyalı dondurma  
3 yemek kaşığı fıstık

Bal, rom, şeker, zencefil, tarçın ve hindistan cevizi, **bamix®** kullanarak hazne içinde karıştırın. Muzları soyun ve sos ile fırçalayın. Izgara tellerine yağ sürün ve muzları her iki tarafta ızgara yapın. Izgaranın kenarında hindistan cevizi pullarını ve fıstıklarını alüminyum folyo üzerinde altın sarısı olana kadar kızartın. Muzu kalın şekilde çapraz parçalara ayırın, üzerine marine sosu gezdirin. Krema ve şekeri, **bamix®** ile düşük hızda çırpıcıyı kullanarak katılaşmaya kadar çirpin. Krem şantiyi muzların üzerine koyun, üzerine kavrulmuş hindistan cevizi ve fıstıkları serpin ve yanına dondurmayı yerleştirin.

100 g için besin değerleri  
enerji **1590 kJ/380 kcal**  
karbonhidratlar **48 g**  
yağ **17 g**  
protein **4 g**



# MAYONEZ

★ Acemi 4 kişilik 15 dakika Aksesuarlar

1 yumurta (beyazlı ya da beyazsız)  
Yarım limon suyu  
1 çay kaşığı sirke  
1 tutam tuz  
1 tutam biber  
250 ml yağ  
1 yemek kaşığı hardal

Yağ hariç tüm malzemeleri hazneye koyun ve ile **bamix®** kullanarak iyice işleyin. Ardından, mayonez istenen kıvama ulaşana kadar **bamix®** çalışmaya devam ederken yağın ince ince karışıma damlamasına izin verin. Malzemelerin aynı sıcaklıkta olması mayonezin kıvamı tutturmasını garanti eder. Başka bir hazırlama yöntemi Tüm malzemeleri hazneye koyun (en az ¼ l yağ gereklidir). **bamix®** çırpıcı ile birlikte yaklaşık 5 saniye haznenin dibinde çirpin. Malzemeler yağ ile bağlandıktan sonra haznede düşük hızda karıştırın.

100 g için besin değerleri  
enerji **2761 kJ/660 kcal**  
karbonhidratlar **1 g**  
yağ **72 g**  
protein **4 g**



# KETÇAP

★ Acemi 4 kişilik 30 dakika Aksesuarlar

650 g domates  
150 g kırmızı soğan  
3 diş sarımsak  
5 yenibahar meyveleri  
1 tarçın çubuğu  
2 yıldız anason  
1 kurutulmuş kırmızı biber  
100 ml kırmızı şarap sirkesi  
50 g toz şeker  
2 çay kaşığı mısır nişastası  
1 çay kaşığı tuz

Hazne içindeki domatesleri, soğanları ve sarımsağı **bamix®** kullanarak ince ince doğrayın. Püreyi bir tencereye koyun. Baharatları ekleyin, kaynatın. Sık sık karıştırarak yaklaşık 35 dakika kısık ateşte pişirin. Sirke ve şekeri ekleyin. Tekrar kaynatın ve karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Mısır nişastasını kaynayan ketçapın içine koyun ve **bamix®** kullanarak karıştırın. Kısa süre tekrar kaynatın. Kapaklı bir haznede saklayabilirsiniz.

100 g için besin değerleri  
enerji **397 kJ/95 kcal**  
karbonhidratlar **19 g**  
yağ **1 g**  
protein **2 g**





# REMOULADE SOS

★ Acemi 🍴 4 kişilik ⌚ 15 dakika **perfect with fish** Aksesuarlar 🍴 🍷 🥄

2 çok haşlanmış yumurta sarısı  
1 çığ yumurta beyazı  
125 ml yağ  
2 yemek kaşığı sirke ya da limon suyu

1 çay kaşığı hardal  
1 küçük soğan  
1 yemek kaşığı kapari  
2 küçük kornişon/turşu  
1-2 ançuez

Kokulu otlar  
125 ml ekşi krema yağ oranı 10%  
1 tutam tuz

Yumurta sarısı, yağ ve tuzu **bamix®** ile köpürene kadar çırpın, ardından yemek kaşığı sirke veya limon suyu, hardal, küçük soğan, bir yemek kaşığı kapari, kornişon, ançuez, ekşi krema ve otları ekleyin ve tüm malzemeleri **bamix®** kullanarak bir karışıma dönüştürün.

100 g için besin değerleri  
enerji **1594 kJ/381 kcal**  
karbonhidratlar **11 g**  
yağ **11 g**  
protein **13 g**



# İSLİ BARBEKÜ SOS

★ Acemi 🍴 4 kişilik ⌚ 15 dakika **Izgara kaburga ile uyumlu** Aksesuarlar 🍴 🍷 🥄

½ soğan  
240 g ketçap  
120 ml su  
60 ml elma sirkesi

1 çay kaşığı Worcestershire sosu  
Yarım limon  
½ çay kaşığı tabasco

½ çay kaşığı Dijon hardalı  
5 yemek kaşığı esmer şeker  
5 yemek kaşığı şeker  
1 tutam tuz ve biber

Soğanı **bamix®** kullanarak ince ince doğrayın, bir tencerede sıvı yağ ile soteleyin. Ketçap, su, elma sirkesi, Worcestershire sosu, Tabasco ve limon suyunu ekleyip kaynatın. Kalan malzemeleri ekleyin ve ile **bamix®** kullanarak karıştırın. Ara sıra karıştırarak orta ateşte yaklaşık 45-60 dakika koyulaşana kadar pişirin.

100 g için besin değerleri  
enerji **711 kJ/170 kcal**  
karbonhidratlar **40 g**  
yağ **1 g**  
protein **1 g**





# DOMATESLİ BİBERLİ SALSA

★ Acemi 🍴 4 kişilik ⌚ 15 dakika **Biftek ile uyumlu** Aksesuarlar 🍷 🍷

500 g domates  
250 g yeşil biber  
100 g soğan

1 acı biber  
½ yemek kaşığı ayçiçek  
yağı  
25 ml sirke

1 tutam tuz ve biber  
½ paket sitrik asit  
½ paket koruyucu şeker

Domatesleri, dolmalık biberleri, soğanı ve acı biberi **bamix®** kullanarak irice doğrayın. Yağı büyük bir tencerede ısıtın. Doğranmış sebzeleri soteleyin, ardından kalan malzemeleri ekleyin. Her şeyi karıştırırken yaklaşık 10 dakika kaynatın. Baharatlarla tatlandırın.

100 g için besin değerleri  
enerji **285 kJ/68 kcal**  
karbonhidratlar **10 g**  
yağ **2 g**  
protein **3 g**



# BAHARATLI HARDAL SOS

★ Acemi 🍴 4 kişilik ⌚ 15 dakika **pirzola ile uyumlu** Aksesuarlar 🍷 🍷

125 g kapari  
50 ml sebze çeşnisi  
Biraz tarhun  
Biraz frenk maydanozu

Biraz fesleğen  
2-3 taze soğan  
1 yemek kaşığı orta-acılıкта  
hardal

50 ml beyaz sirke  
250 ml elma suyu  
100 ml ayçiçek yağı  
20 g kırmızı biber

Haznedeki taze soğanları, otları ve kaparileri, **bamix®** kullanarak kaba doğrayın. Hardal, sirke, sebze suyu, elma suyu ve yağı hazne içinde **bamix®** yardımıyla köpürene kadar karıştırın. Kapari, otlar ve karabiberlerini ekleyin.

100 g için besin değerleri  
enerji **749 kJ/179 kcal**  
karbonhidratlar **7 g**  
yağ **15 g**  
protein **1 g**





# KAYISILI BİBERLİ SALSA

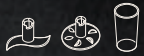
★ Acemi

🍴 4 kişilik

⌚ 15 dakika

biftek ile uyumlu

Aksesuarlar



1 kırmızı biber  
300 g kayısı  
1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı  
limon kabuğu rendesi  
2 yemek kaşığı limon suyu  
1 tutam Tabasco

6 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tutam tuz ve biber

Kırmızı dolmalık biberi kesin, dörde bölün ve haznede karanfil ile birlikte **bamix®** kullanarak doğrayın. 300 g kayısıyı ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve **bamix®** ile doğrayın. Rendelenmiş limon kabuğu rendesi, limon suyu, biraz tuz, karabiber, şeker, birkaç damla Tabasco ve zeytinyağını **bamix®** ile çirpin. Biber ve kayısıları sosa ekleyin. Tatların 20 dakika birbirine karışmasına izin verin.

100 g için besin değerleri  
enerji **285 kJ/68 kcal**  
karbonhidratlar **10 g**  
yağ **2 g**  
protein **3 g**



# OTLU KREM PEYİNİR

★ Acemi

🍴 4 kişilik

⌚ 10 dakika

biftek ile uyumlu

Aksesuarlar



1 diş sarımsak  
100 g yumuşak tereyağı  
100 g double krem peynir

1 tutam fesleğen  
1 tutam frenk soğanı  
1 tutam tere

1 tutam tuz ve karabiber

Sarımsakları soyun, maydanoz yapraklarını ayıklayın, 1 tatlı kaşığı iri tuz ile haznede doğrayın, tereyağı ile birlikte hazneye koyun. **bamix®** ile krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Yavaş yavaş krem peyniri ekleyin.

Havuçları ince dilimler halinde kesin. Tere ve frenk soğanı ekleyin ve **bamix®** kullanarak kısaca karıştırın. Tereyağını biberle ve tuzla tatlandırın ve soğumaya bırakın.

100 g için besin değerleri  
enerji **1791 kJ/428 kcal**  
karbonhidratlar **3 g**  
yağ **46 g**  
protein **3 g**



# BBQ BAHARAT SOSU

★ Acemi 4 kişilik 5 dakika biftek ile uyumlu Aksesuarlar

6 yemek kaşığı paprika  
toz  
3 çay kaşığı tuz  
3 çay kaşığı esmer şeker  
2 çay kaşığı hardal  
tohumu

½ çay kaşığı acı biber  
1 çay kaşığı kimyon  
2 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı sarımsak tozu  
2 çay kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı biberiye

Kırmızı biber tozu, tuz, şeker, hardal tohumu, pul biber, kimyon, karabiber, sarımsak, kırmızı biber, kekik ve biberiye hazneye koyun ve **bamix®** ile barbekü sosu yapmak için karıştırın. Otların dengeli baharat karışımı, biraz tuz ve hafif bir baharat, eti ızgarada pişirmeden önce ve kısa bir pişirmeden sonra hafifçe bifteğin üzerine yayılabilir.

100 g için besin değerleri  
enerji **1276 kJ/305 kcal**  
karbonhidratlar **41 g**  
yağ **7 g**  
protein **9 g**



# KURU ETLİ BİFTEK YAĞI

★ Acemi 4 kişilik 10 dakika perfect with steak Aksesuarlar

100 g kuru et  
1 yemek kaşığı yağ

200 g tereyağı (oda sıcaklığında)  
4 maydanoz sapı

4 yemek kaşığı kızarmış soğan  
1 tutam tuz ve karabiber

Kuru etleri **bamix®** kullanarak hazne içinde doğrayın. Çıtır çıtır olana kadar tavada kızartın. Kuru etlerin yağını toplayın, ılık olana kadar soğumaya bırakın ve ile **bamix®** kullanarak tereyağı ile krema haline gelene kadar çirpin. Maydanoz yapraklarını koparın, kavrulmuş soğan ve kuru etleri ekleyin ve **bamix®** kullanarak ince ince doğrayın. Maydanoz, pastırma ve kavrulmuş soğanı tereyağına ekleyin ve karabiber ve 1 tutam tuzla tatlandırın.

100 g için besin değerleri  
enerji **2272 kJ/543 kcal**  
karbonhidratlar **3 g**  
yağ **56 g**  
protein **9 g**



# BBQ

## BİLMENİZ GEREKENLER

### Kömürlü Barbekü

Kömürlü mangal yapmak kuşkusuz en popüler ve en "orijinal" barbekü tarzıdır. Bununla birlikte, bir kömürlü barbekü çok zamana ihtiyaç duyar, çünkü pişirme yapmak için yeterli ısı üretmek için kömürün önce düzgün şekilde yanması gerekir. Bu nedenle, barbekü ikramlarınızın tadını çıkarmak için yeterli zamanı önceden planlamanız gerekir - yaklaşık 30 ila 40 dakika. Kullanıma hazır olduğunda, kömürlü barbekü, açık ateşin yanı sıra yoğun bir barbekü aroması sunan rakipsiz atmosferi ile etkileyicidir.

### Elektrikli Barbekü

Her şeyi daha hızlı seviyorsanız, kendinize bir elektrikli barbekü almalısınız: Bir prize takmanız yeterlidir ve birkaç dakika içinde barbekü kullanıma hazırdır. Elektrikli barbekünün zamandan tasarruf etmenin yanı sıra başka bir büyük avantajı daha vardır: Kömürlü barbekünün aksine, pişirme sırasında neredeyse hiç duman çıkarmaz. Böylece komşularınızı kokularla rahatsız etmeyeceğiniz için balkonda kullanıma son derece uygundur. Az yer kapladığından ev içinde de kullanıma uygundur. Elektrikli barbekü ile isterseniz yağmurlu havalarda ve kışın bile kendinize sulu bir biftek ızgara yapabilirsiniz. Bununla birlikte, elektrikli barbekünün büyük bir dezavantajı vardır: Kömür barbeküsünde olduğu gibi gerçek bir barbekü atmosferi nadiren yaşatır.

### Gazlı Barbekü

Gazlı barbekü, elektrikli barbekü kadar hızlıdır, az duman çıkarır ve elektrikli ızgaradan bile daha esnekler. Tıpkı bir gaz sobası gibi çalışır: Düğmeye basarsınız, alev yanar ve hemen mangal yapmaya başlayabilirsiniz. Elektrikli barbeküde olduğu gibi, sıcaklık kolayca ve basit bir şekilde düzenlenebilir. Lüks cihazlar, teknik gelişmişlikleri ile etkileyicidir. Ancak gaz, tipik Barbekü lezzetini çağrıştıramaz.

### Barbekünün Hazırlanması

Elektrikli ve gazlı barbekü ile ateşin yakılması nispeten kolaydır: Cihazı prize takın veya gaz tüpüne bağlayın, çalıştırın ve kısa bir ön ısıtma süresinden sonra çalışmaya başlayabilirsiniz. Kömürlü barbekü için, pişirme yapmak için yeterli ısıya sahip olmanız için önce kömürü kızdırmanız gerekir. Bunun için katı veya sıvı halde satın alabileceğiniz barbekü çakmaklarına ihtiyacınız var. Barbekü çakmağı kömürün üzerine eşit şekilde yayıp kibrit veya çakmakla yakıyorsunuz. Ardından bir saç kurutma makinesi veya bir parça karton ile bol miktarda rüzgar oluşturun - bu şekilde kömür daha hızlı parlayacaktır. Dikkat: Barbekü yakmak için alkol veya benzin kullanmamalısınız, çünkü bu genellikle çok ciddi yanık yaralanmalarına neden olur. Çok fazla barbekü yapıyorsanız ve zaman kaybetmek istemiyorsanız, barbekü uzmanları size sıcak hava üfleme tavsiye ediyor. Yoğun 500 santigrat derece ile birkaç dakika içinde soğuk kömürü parlatır. Gaz kartuşlu küçük bir manuel brülör bile iyi bir iş çıkarır. En iyisi, önce bazı tutuşturmalıkları yakmanız ve ardından yavaş yavaş kömürü eklemenizdir.



## Doğru sıcaklıkta barbekü yemekleri

Biftek, sosis ve benzerlerini mükemmel bir şekilde barbekü yapabilmemiz için, barbekünün çeşitli sıcaklık bölgelerini gözlemlemelisiniz. İster kömürlü, ister gazlı veya elektrikli barbekü olsun, en yüksek sıcaklık barbekünün merkezindedir. Kenara doğru, sıcaklık gittikçe azalır. Avantaj: Farklı sıcaklıklardan dolayı et, balık ve sebzeleri aynı anda barbekü yapabilirsiniz: Sebzeleri, sosisleri ve kümes hayvanlarını orta-sıcak bölgede barbekü yapabilirsiniz; en sıcak bölgede ise siğir etini pişirebilirsiniz. Biftek için birden fazla bölgeyle çalışmak mantıklıdır. Eti çıtır kahverengi olarak barbekü yapın en sıcak bölgeye yerleştirin ve hazır olana kadar hafifçe pişirmek için en soğuk bölgenin kenarına yerleştirin. Ancak et piştiğinde ızgara üzerinde (kenarında bile) bırakmamalısınız, aksi takdirde çabuk kurur. Eti alüminyum folyoda sıcak tutmak daha iyidir. Barbekü yaparken sıcaklık bölgesine ek olarak et sıcaklığını da göz önünde bulundurmalısınız. Bu, bir barbekü termometresi ile kolayca belirlenebilir.

et türü	pişirme seviyesi	pişirme sıcaklığı
<b>biftek fileto</b>	iyi pişmiş	90–95 derece
	orta	54–58 derece
	az pişmiş	40–53 derece
<b>biftek</b>	iyi pişmiş	60–62 derece
	orta	56–60 derece
	az pişmiş	48–52 derece
<b>tavuk göğsü</b>	iyi pişmiş	72–75 derece
<b>hindi</b>	iyi pişmiş	80–90 derece
<b>balık</b>	orta	62 derece
	iyi pişmiş	70–80 derece

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland



bamix BBQ

# GRILL CHILL<sup>&</sup>

---

**Esge AG**

Hauptstrasse 21  
CH-9517 Mettlen  
Switzerland

[info@bamix.com](mailto:info@bamix.com)

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