

bamix[®]
of Switzerland

MUTLULUK

ev yapımıdır

İYİ HİSSETMENİZİ SAĞLAYACAK KOLAY TARİFLER

YASAL BİLGİ

ESGE AG

Hauptstrasse 21
CH-9517 Mettlen
Sveits | Schweiz
Tel +41 71 634 61 80
Faks | Fax +41 71 634 61 81
info@bamix.com
www.bamix.com

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

Sayın Kullanıcı

bamix® mutfak cihazını satın aldığınız için sizi tebrik ederiz. **bamix®** değerini bin kez kanıtlamış ve beş kıtada da memnun kullanıcıları vardır. Mutfaktaki küçük veya büyük tüm günlük işler için idealdir. **bamix®** el blenderi 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 okuyun. **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 tasarlanmıştır.

ÖNSÖZ

Bilmeniz Gerekenler	2
Aksesuarlar	3
Hamurla ilgili temel talimatlar ve pişirme ipuçları	
Kolay Hamur	5
Mayalı Hamur	6
Sünger Kek Hamuru	7
Milföy Hamuru	8
Pişirme Tavsiyeleri	9
Tatlılar	
Çilekli Tartoletler	11
Islak Bademli Kek	13
Yoğurtlu Meyveli Tartolet	15
Elmalı Crumble	17
Çilekli Bisküvili Tartolet	19
Üstü Bezeli Meyveli Kekler	21
Islak Kabak Kekİ	23
Kara Orman Meyveli Tartolet	25
Rulo Pasta	27
Çörekler	29
Linzer Kek Dilimleri	31
Erikli Bademli Kek	33
Çikolatalı Kurabiyeler	34
Ahududulu Kek	35
Elmalı Brownİ	37
Islak Ananaslı Kek	39
Tuzlu	
Pestolu Ekmek	41
Jambonlu Peynir Çubukları	43
Baharatlı Tavuklu Çörek	45
Küçük İtalyan Pizzaları	47
Susamlı Sosili Pizza	48
Dolgulu Püf Böreği Ruloları	50
Kuskuslu Sebzeli Kek	52
Dip Soslu Tatlı Patates	54
Domates Ketçabı	55

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

✦ Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından sürekli olarak veya dikkatli bir şekilde denetlenmedikçe, 8 yaşından küçük çocuklar veya sınırlı fiziksel, duyuşal 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 oyuncakı değildir. Çocuklar elektrikli cihazlarla ilgili tehlikelerin farkında değİllerdİr. Bu nedenle **bamix®**'i çocukların erişemeyeceğı 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 nesnelerin 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 bir 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 onarılırsa, üretici zararlardan sorumlu olmayacaktır. Böyle bir durumda garanti geçersiz sayılır.

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

AKSESUARLAR



Çok amaçlı bıçak (doğrar)

Çiğ veya pişmiş sebzeler, meyveler, bebek maması, pişmiş et, dondurulmuş meyveler (şerbetler için), reçel ve hatta buz küplerini parçalar. Çorba ve sosları karıştırır. Kek ve gözleme hamurlarını karıştırır. Tüm ağır malzemeler için mükemmeldir.



Karıştırıcı (çırpar)

Çırpın, havalandırın, yumurta akı ve kremayı karıştırın. Çorbaları ve sosları çırpmak için mükemmeldir. Hafif ve kabarık olması gereken tüm yiyecekler için idealdir.



Çırpıcı (karıştırır)

Shakeleri, içecekleri, püreleri, salata soslarını, mayonezi, frapeleri karıştırır. Koyu veya kremi kıvamdaki yiyecekler için idealdir.



Et Doğrayıcı (keser)

Et ve balıkları (pişmiş veya pişmemiş) ve kaba lifli sebzeleri keser, pizola ve kıyma. Sadece kemik içermeyen ve az sayıda sinir içeren etler için uygundur. Çoğu sinir, kıyma makinesinin bağlantı şaftının etrafına dolanma eğilimindedir ve manuel olarak çıkarılması gerekir. Et, balık veya sebzeleri yakl. 1 cm boyutunda bir hazneye yerleştirin. Tek seferde 500 g'dan fazla işlem yapmayın.

⚠ **Yaralanma tehlikesi; özellikle bıçaklar dönerken dikkat edin.**



Sûrahi

1.0 litre, ölçülü, ısıya dayanıklı, mikrodalgaya dayanıklı, kapaklı.



Hazne 0,6 l

0,6 litre, ölçülü, ısıya dayanıklı, mikrodalgaya dayanıklı.



Hazne 0,4 l

kapaklı, 0,4 litre, küçük porsiyonlar için ideal **bamix®**inizle birlikte verilenlerin dışındaki kapları kullanırken, tabanlarının içe doğru eğimli olmadığından emin olun. Aksi takdirde, kavisli konteyner tabanı hareketli bıçakla temas ederek hasara neden olabilir.

⚠ **Sûrahi, 0,6 l ve 0,4 l hazne: Mikrodalgaya yerleştirmeden önce daima kapağı çıkarın. Yağlı sıvıların ısıtılması, iç kısımda kalıcı lekeler neden olabilir.**



Doğrayıcı (doğrar)

Fındık, badem, otlar, tahıllar, çikolata, peynir, şeker (pudra şekeri için), baharatlar, ekmekek (ekmek kırıntıları için), kahve, sarımsak, yaban turpu, garnitür için 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 sonuçlar için Doğrayıcıyı çalışırken sallayın. Yıkamak için Doğrayıcının tabanını haznedenden ayırın. Bunu yapmak için, aynı anda alttaki iki mandalı birbirinden ayırın. Yıkadıktan sonra kaseyi tekrar Doğrayıcı tabanına yerleştirin ve parçaları birbirine doğru geçirin.

⚠ **Doğrayıcıyı kullanmadan önce kapağını kapatın. Doğrayıcıyı bulaşık makinesinde yıkamayın.**



PowderDisc (toz haline getirir)

PowderDisc, **bamix®** Doğrayıcı için bir aksesuardır. Kuru gıda maddelerinin toz haline getirilmesi için tasarlanmıştır. Büyük parçalar ilk önce **bamix®** Doğrayıcıda (PowderDisc olmadan) öğütülmelidir. Öğütülecek yiyecekleri Doğrayıcı kasesine yerleştirin. PowderDisc'i yerleştirin. (Disk aşağı, silindirik şeklindeki kısım yukarı bakar). **bamix®**'i yüksek hızda çalıştırın. En iyi sonucu elde etmek için Doğrayıcıyı belli bir açıda tutun ve hafifçe sallayın. Sadece tamamen kuru gıdaları toz haline getirin. Cihazı yaklaşık 30 saniye boyunca sürekli çalıştırmanızı öneririz. Ardından cihazı ve yiyeceği yaklaşık 1 dakika dinlenmeye bırakın. PowderDisc yalnızca -20 °C ile 70 °C arasındaki sıcaklıktaki yiyecekler için kullanılmalıdır. PowderDisc'i kolayca hasar görebileceğinden darbeye karşı koruyun. **bamix®** PowderDisc zamanla opak hale gelecektir. Ancak bu, işlevini bozmaz. Doğrayıcı kapağını açmadan önce, kaseinin tabanında toz haline gelene kadar bekleyin.



SliceSy® (dilimler ve rendeler)

Sebzeleri (soğan, otlar, biberler vb.), meyveleri (elmalar vb.), eti (tartar, pate vb. için de) ve kabuklu yemişleri dilimler. Sebzeleri (pirasa, domates – yarıya veya dörde bölünmüş, salatalık, yaban turpu, havuç vb.), meyve, peynir vb. keser ve rendeler. SliceSy® keskin kenarlara sahiptir.

⚠ **Yaralanma tehlikesi; özellikle bıçaklar dönerken dikkat edin.**



1. İnce Rende



2. Orta Rende



3. Kalın Rende



4. İnce Dilimleyici



5. Kalın Dilimleyici

KOLAY HAMUR



Çok Kolay | Hazırlık 20 dakika | Dinlenme Süresi 1-2 saat

İçindekiler

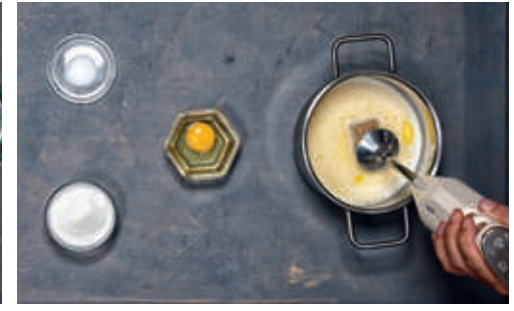
300 g un (ince)
200 g tereyağ (soğuk)
100 g şeker
1 paket vanilin (sadece tatlı tarifleri için)
1 yumurta sarısı (veya 1 yumurta)
1 tutam tuz

Hazırlanışı

Hamur işi için unu tezgaha veya geniş bir kaba koyun. Şeker, vanilin ve tuzu ekleyin. Soğuk tereyağını küçük parçalar halinde kesin ve üzerine un serpin.

Unun içinde bir çukur açın ve yumurta sarısını veya yumurtayı koyun. **bamix®**'in et doğrayıcı başlığını kullanarak tüm malzemeleri bir hamur haline getirin.

Hamuru bir kutu şekline getirin ve streç filme sarın. Devam etmeden önce 1-2 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın. Daha sonra hamuru istediğiniz gibi kullanın.



Çok Kolay | Hazırlık 20 dakika | Dinlenme Süresi 1-2 saat

100 G için Ortalama Değer | Enerji 1828 kJ/437 kcal | Karbonhidrat 45 g | Yağ 26 g | Protein 6 g



MAYALI HAMUR

İçindekiler

200 ml süt
125 g tereyağ & margarin
500 g beyaz un
1 küp yaş maya
1 paket vanilin
1 tutam tuz
2 yumurta

Hazırlanışı

Süt ısıtın ve sütün içinde tereyağı veya margarin eritin. Unu bir karıştırma kabına alın ve üzerine mayayı ufalayın. Kalan malzemeleri ve süt-tereyağı karışımını ekleyin ve **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak her şeyi pürüzsüz bir hamur haline getirin.

Hamurun üzerini örtün ve gözle görülür şekilde kabarana kadar ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha tekrar kısaca yoğurun. Mayalı hamuru ilgili tarife göre kullanmaya devam edin.

100 G için Ortalama Değer | Enerji 1226 kJ/293 kcal | Karbonhidrat 41 g | Yağ 9 g | Protein 11 g

SÜNGER KEK HAMURU



Çok Kolay | Hazırlık 20 dakika

İçindekiler

3 yumurta
150 g şeker
3 yemek kaşığı
150 g un
1 çay kaşığı kabartma tozu

Hazırlanışı

bamix® çırpma aparatını kullanarak yumurta sarılarını soğuk su ve şekerle köpürene ve karışım çok hafif ve kabarık görünene kadar çırpın.

Unu kabartma tozu ile karıştırın ve yumurta sarısı karışımına karıştırın. **bamix®** çırpıcı aparatını kullanarak yumurta aklarını çok sert olana kadar çırpın ve karışıma yedirin. Karışımı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yayın. Fırın tepsisinin sadece yarısını yayın veya küçük bir fırın tepsisi kullanın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

100 G için Ortalama Değer | Enerji 1310 kJ/313 kcal | Karbonhidrat 4 g | Yağ 10 g | Protein 13 g



Kolay | Hazırlık 40 dakika | Dinlenme Süresi 1 Saat 40 dakika



MİLFÖY HAMURU

İçindekiler

360 g un
1 tutam tuz
250 ml maden suyu
2 yemek kaşığı sirke
3 yumurta
2 yemek kaşığı rom

Tereyağlı Hamur için

500 g tereyağ
160 g un

Hazırlanışı

Unu bir tezgah üzerinde veya bir kaptan eleyin. Ortasını havuz gibi açın, yumuşak tereyağı, yumurta sarısı, rom, tuz, su ve sirkeyi ekleyin ve **bamix®** kullanarak pürüzsüz bir hamur haline getirin. Bir top oluşturun ve yaklaşık 20 dakika soğuk bir yerde dinlenmeye bırakın.

Tereyağlı hamur için, iyi soğutulmuş tereyağını un ile **bamix®** kullanarak karıştırın, bir blok haline getirin ve 20 dakika soğuk bir yerde dinlenmeye bırakın. Daha sonra merdane ile açın.

Hamuru buzdolabından çıkarın ve yaklaşık 30 x 50 cm'lik bir dikdörtgen şeklinde yuvarlayın. Açtığınız hamurun ortasına tereyağlı harcı yerleştirin. Hamuru tereyağının üzerine bir zarf gibi katlayın ve kenarlarından sıkıca bastırın. Hamuru dar bir dikdörtgen şeklinde açın, mümkün olduğunca hassas bir şekilde üç kat katlayın (alt ucunu ortaya katlayın, ardından üst ucunu ortaya katlayarak üç kat oluşturun) ve soğuk bir yerde 20 dakika dinlendirin.

Bu işlemi 3 kez tekrarlayın. Bu, aşamalar ince puf böreği katmanlarını oluşturur. Hamuru unlayın ve yuvarlayın. Artık hamur kullanmanız için hazırdır.

100 G için Ortalama Değer | Enerji 2335 kJ/558 kcal | Karbonhidrat 46 g | Yağ 39 g | Protein 7 g

PIŞIRME TAVSİYELERİ

bamix® ile kendi pudra şekerini yapın

Elinizde pudra şekeri yok ama misafirleriniz birkaç dakika içinde orada mı olacak? bamix® ile sorun yok. bamix® doğrayıcıyı alın, kaba kesme veya toz şekeri koyun ve şimdi pudra şekeri yapmak için şekeri işleyin - hızlı ve temiz.

Kör pişirme (Blind-baking) tekniği

Meyve, hafif krema veya muhallebi ile doldurulmuş basit hamur işleri için, tabanın güzel ve gevrek kalması için taban dolgu olmadan pişirilmelidir. Hamuru tepsiye dizin. Pişirme kağıdı ve ağırlık yapması için kuru fasulye ile örtün ve fırında 10 ila 15 dakika pişirin. Ardından fasulyeleri ve pişirme kağıdını çıkarın.

Krem şanti sertleşmediyse

Krem şanti sert değilse jelatin kullanın. 100 gr krem şanti için 1 yaprak jelatini soğuk suda bekletin. 3 ila 4 yemek kaşığı kremayı ısıtın. Jelatin tabakasındaki fazla suyu sıkın, kremaya ekleyin ve ılık kremada çözünmesine izin verin. Kalan çırpılmış kremaya karışımı hızlıca ekleyin, karıştırın ve buzdolabında soğumaya bırakın.

Kesilmiş krema için ne yapmalı?

Tereyağı ve krema aynı sıcaklıkta olmalıdır. Kesilmiş krema, benmari usulü yerleştirilerek ve bamix® ile çırpılarak sabitlenebilir.



PIŞIRME TAVSİYELERİ

Evde Krema Torbanızı Yapın

Elinizde bir krema torbası yoksa, buzdolabı poşetinden nasıl hızlı bir şekilde krema poşeti yapabileceğinize dair bir ipucu:

Pastanızı süslemek için buzdolabı poşetini karışıkla doldurun.

Buzdolabı poşetini ağzını bağlayın.

Poşetin bir köşesini hafifçe keserek açın. (istediğiniz dekorasyon stiline göre)

Şimdi baskı uygularsanız, kaplama delikten dışarı akar ve harika şekiller yapabilirsiniz.

Kolay Çikolata Eritme Yöntemi

Bulaşık çıkarmadan çikolatayı eritmenin basit bir yolu var. Tek ihtiyacınız olan bir buzdolabı poşeti.

Tencerede suyu ısıtın – suyu kaynatmayın.

Dondurucu poşetini çikolata ile doldurun ve ağzını bağlayın.

Poşeti suya koyun.

Tüm çikolatalar eridikten sonra tavadaki suyu boşaltın.



ÇİLEKLI TARTOLETLER



Çok Kolay | Hazırlık 60 dakika | Pişirme Süresi 15 dakika | Ön Isıtma 180 °C

İçindekiler

50 g kahverengi şeker
50 g şeker
200 g tereyağ
1 çay kaşığı vanilin
1 tutam tuz
1 yumurta sarısı
1 yumurta
300 g un
2-3 yemek kaşığı süt
2 çay kaşığı kabartma tozu
200 g beyaz çikolata

Panna cotta için

250 g çilek
50 ml çarkifelek meyvesinin suyu (veya su)
3 yemek kaşığı şeker + 60 g şeker
250 ml krema, yağ oranı %30
3 yaprak jelatin veya ½ paket toz jelatin

Hazırlanışı

bamix® ile çırpma aparatını kullanarak tereyağı ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın; yumurta sarısını ve yumurtayı ekleyin. Un, tuz ve kabartma tozunu karıştırıp yavaş yavaş ekleyin. **bamix®** kullanarak iyice karıştırın, sütü ekleyin. Hamur çok yapışkan ise, biraz un ekleyin. 100 gr kırılmış beyaz çikolatayı hamurla yoğurun. Hamuru 12-16 eşit parçaya bölün ve hafifçe yağlanmış muffin kaplarına veya diğer küçük fırın kaplarına yerleştirin. 30 dakika buzdolabında dinlenmelerine izin verin. 180 °C'de 10 dakika pişirin. (Fırınlama: Hamurun altını bir çatala birkaç kez delin, ardından yağlı kağıt ile kaplayın ve kuru bezelye, fasulye, nohut, kiraz çekirdeği vb. ile tartın. Bu şekilde tabanı aşağıda kalır ve kabarmaz ve kenarlar yükselebilir. 10 dakika sonra kuru bezelye vb. ve pişirme kağıdını çıkarın ve tekrar 5 dakika pişirin.

Kurabiyelerin soğumasını bekleyin, kalan çikolatayı eritin ve kurabiyelerin içlerine çikolata sürün. Çikolata sertleşene kadar soğutun.

Çilekleri yıkayıp kabuklarını soyun, meyve suyu veya suyu ve 3 yemek kaşığı şeker ile bir tencereye koyun ve kaynatın. **bamix® çok amaçlı karıştırma bıçağını** kullanarak karışımı karıştırın, istenildiği kadar elekten geçirin ve tekrar kaynatın. Yaklaşık 150 ml sıvı olmalıdır. Kremayı ve şekeri kaynama noktasına getirin. Jelatini soğuk suya batırın ve **bamix® çok amaçlı karıştırma bıçağını** kullanarak sürekli karıştırarak krema karışımına karıştırın. Son olarak çilekli karışımı ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın ve kaplara doldurun.

Kapları yaklaşık 2-3 saat buzdolabında soğutun.

100 G için Ortalama Değerler

Enerji	1435 kJ/343 kcal
Karbonhidrat	38 g
Yağ	19 g
Protein	5 g



CAZİBE DIŞINDA HER ŞEYE İNANABİLİRİM

– Oscar Wilde –



ISLAK BADEMLİ KEK

Kolay | Hazırlık 30 dakika | Pişirme Süresi 25-30 dakika | Ön Isıtma 175 °C

İçindekiler

115 g tereyağ + Tepsiyi
yağlamak için biraz tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
200 g şeker
2 yumurta
1 tutam tuz
1 vanilya çubuğu
120 g un
1 avuç badem
Üzeri için pudra şekeri

Hazırlanışı

Fırını 175 °C'de önceden ısıtın. Kelepçeli kek kalıbını (20-24 cm) veya fırına dayanıklı bir kalıbı hafifçe yağlayın.

Tereyağını orta ateşte eritip kenara alın.

Şeker ve limon kabuğu rendesini kaseye koyun ve **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını iyice karıştırın.

Yumurtaları arka arkaya ekleyin ve **bamix®** çırpma aparatı ile iyice çırpın. Tuz ve vanilyayı ekleyin. Sonra unu karıştırın.

Sıvı yağı ekleyin, **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak her şeyi güzel, pürüzsüz bir hamur haline getirin ve hazırlanan kek kalıbına dökün.

bamix® öğütücü aksesuarını kullanarak bademleri doğrayın ve hamurun üzerine yayın. Her şeyi 2 yemek kaşığı şeker ekleyerek serpin.

Kek kalıbının büyüklüğüne ve fırının özelliğine göre yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Bazen ankastre cihazların kendi pişirme süreleri farklılık gösterebilir.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	2184 kJ/522 kcal
Karbonhidrat	35 g
Yağ	34 g
Protein	15 g

KALBE GİDEN YOL MİDEDEN GEÇER

YOGURTLU MEYVELİ TARTOLET



Kolay | Hazırlık 40 dakika | Pişirme 20 dakika | Ön Isıtma 175 °C

İçindekiler

150 g dondurulmuş yaban mersini
200 g dondurulmuş ahududu
4 yemek kaşığı su
250 g lor peyniri
90 g krem şanti, yağ oranı 30 %
150 g yoğurt
1 paket vanilin
½ limon suyu ve rendelenmiş limon
1 limonun suyu
1 vanilya çubuğu
60 g şeker
6 yaprak jelatin

Hazırlanışı

Önce pandispanya tabanını pişirin (bkz. temel tarif, sayfa 178). Taban soğuyunca halka kalıpla tabanları kesin. Dolguyu daha sonra ekleyeceğiniz için tabanları halkada bırakın.

Kıyma aparatlı **bamix**® kullanılarak, çözülmemiş yaban mersini beher içinde bir sos haline getirilir. Ahududu ile aynı şekilde devam edin. Kenara 50 gr ahududu sosu ayırın.

Jelatin suya batırın. Temel karışım için lor peyniri, taze krema, yoğurt, vanilya şekeri, şeker, limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğu rendesini kıyma aparatlı **bamix**® kullanarak karıştırın. Şimdi karışımı üç kase arasında bölün. Bir kaseye yaban mersini sosunu, ikinci kaseye ahududu sosunu koyun. Üçüncü kaseye bir limonun suyunu ve bir vanilya çubuğunun özünü koyun.

Şimdi 5 yaprak jelatin bir tencerede eritin ve üç kaseye eşit olarak dağıtın. Her şeyi iyi karıştırın. Karışımları buzdolabına koyun ve 10 dakika dinlenmesine izin verin. Yoğurt karışımını pandispanyanın üzerine yaymak için bir kepçe kullanın. Önce yaban mersini karışımı, ardından ahududu karışımı ve son olarak da limon karışımını ekleyin. Buzdolabına koyun.

Şimdi son jelatin yaprağını çözün ve kenara alınan ahududu sosuna katlayın. Bunu tartoletlerin üzerine yayın. Şimdi tartoletleri 2-3 saat buzdolabında bekletin.

Servis yapmadan önce, ılık bir bıçakla kenarlarından yavaşça kesin. Kelepçeli kalıp soğuduktan sonra tartoletten daha kolay çıkarılır. Süslemek için tart üzerine dondurulmuş bir ahududu koyun.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1787 kJ/427 kcal
Karbonhidrat	20 g
Yağ	14 g
Protein	21 g



PEYNİR VE ÇİLEK DAYANILMAZ DÜET



ELMALI CRUMBLE

Biraz Zor | Hazırlık **60 dakika** | Pişirme Süresi **30 dakika** | Ön Isıtma **200 °C**

İçindekiler

1 maya küpü
400 g un
200 ml ılık süt
50 g şeker
100 g eritilmiş tereyağı
1,5 kg elma

Hamuru için

300 g un
200 g tereyağ
150 g şeker
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın. Hamur için mayayı süt ve biraz şekerle **bamix®** çok amaçlı karıştırma bacağı kullanarak karıştırın ve kısa bir süre dinlenmeye bırakın.

Unu kalan şekerle karıştırın, maya karışımını ekleyin ve **bamix®** çok amaçlı karıştırma bacağı kullanarak tereyağı ile hamur haline getirin. Üzerini örtüp ılık bir yerde yaklaşık 60 dakika mayalanmaya bırakın.

Elmaları soyun ve çekirdeklerini çıkarın, ardından dilimleme aparatı (kalın) **SliceSy®** ile **bamix®** kullanarak dilimleyin. Hamuru için, tüm malzemeleri **bamix® SliceSy®** aparatı ile birlikte yoğurun.

Fırın tepsisini hamurla kaplayın, elma dilimlerini hamurun üzerine yayın ve ufalanmış hamuru serpin. Sıcak fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

100 G için Ortalama Değerler

Enerji	933 kJ/522 kcal
Karbonhidrat	32 g
Yağ	9 g
Protein	4 g

ARZULARINI SEVENİN SÜPHESİ YOKTUR.

– Nikolaus B. Enkelmann –

NOTLARIM

.....
.....
.....
.....
.....

ÇİLEKLI BİSKÜVİLİ TARTOLET



Biraz Zor | Hazırlık **45 dakika** | Pişirme Süresi **25 dakika** | Ön Isıtma **200 °C**

Sünger Kek

Hamur için bkz. sayfa 7

Krema için

250 ml krem şanti, soğuk
1 poşet krem sertleştirici
200 g dondurulmuş çilek
60 g şeker
Limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket jelatin tozu (veya 3
yaprak jelatin)

Hazırlanışı

Pişmiş sünger kek hamurunu fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla daireler kesin.

Krema için önce kremayı **bamix®** çırpıcı aparatını kullanarak katılaşıncaya kadar çırpın; bir paket krem şanti ve bir paket toz jelatini karıştırın. Şimdi başka bir kaptaki çilekleri (alternatif olarak ahududu veya yaban mersini de kullanabilirsiniz) ve limon kabuğu rendesini **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak karıştırın. Bir paket toz jelatini ekleyin ve **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak bir dakika daha karıştırın. Daha sonra şekeri ekleyip kremayı karışıma yedirin.

Bisküvi tartoletlerinin üstüne bir kaşık çilekli krema sürün. Beze parçalarını biraz krema, çilek, pudra şekeri ile süsleyin ve servis yapın.

NOTLARIM

.....
.....
.....
.....
.....

100 G için Ortalama Değerler

Enerji	2050 kJ/490 kcal
Karbonhidrat	18 g
Yağ	20 g
Protein	18 g



BENZERSİZ ÇİLEKLI LOKMALAR.



KALİTELİ ZAMAN, BİZE BİR ŞEYLER
KAZANDIRAN ZAMANDIR.

– Ernst Ferstl –



ÜSTÜ BEZELİ MERMER KEKLER

Biraz Zor | Hazırlık 60 dakika | Pişirme Süresi 30 dakika | Ön Isıtma 200 °C

İçindekiler

100 g tereyağı veya margarin
(vegan versiyonu için margarin)
150 g şeker
1 paket vanilin
2 yumurta (veganlar yumurta
kullanmayabilir)
150 g un
1 bir çay kaşığı kabartma tozu
2–3 yemek kaşığı süt (bitki sütü
veya badem sütü)
1 yemek kaşığı kakao tozu

Kaplaması için

2 yumurta beyazı
200 g şeker
1 yemek kaşığı limon suyu
100 g bitter çikolata
10 g hindistan cevizi yağı

Hazırlanışı

İlk önce fırını 180 °C'ye ısıtın. Muffin tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdını dilediğiniz gibi yerleştirin. **bamix®** ve çırpıcı aparatını kullanarak tereyağı/margarini şekerle krema haline gelene kadar çırpın ve yumurtaları tek tek karıştırın. Unu kabartma tozu ile karıştırın ve **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak sütle dönüşümlü olarak yumurta-şeker karışımına karıştırın.

Şimdi hamurun yarısını muffin kaplarına doldurun. Kakao tozunu hamurun diğer yarısına **bamix®**'in çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak karıştırın ve – hamur çok katıysa – biraz fazla süt ilave edin. Şimdi katı hamurları hafif hamurun üzerine yayın. Hamuru alttan üste doğru bir çataalla karıştırarak mermer bir desen oluşturun. Muffinlerinizi fırının orta rafında yaklaşık 20 dakika pişirin. Daha sonra soğumaya bırakın.

Şimdi bezeden yapılan kaplamaya dönelim. **bamix®** çırpıcı aparatını kullanarak yumurta beyazı, şeker ve limon suyunu sıcak benmaride katı bir karışım elde edene kadar köpürtün.

Şimdi bezeyi büyük bir sıkma ucu olan bir krema torbasına doldurun. Bezeyi büyük bir şekilde keklerin üzerine sıkın ve yaklaşık 30 dakika buzdolabında bekletin. Daha sonra hindistan cevizi yağı ile çikolatayı eritin. Biraz soğumaya bırakın ve bezenin üstünü bu karışımla süsleyin.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1874 kJ/448 kcal
Karbonhidrat	59 g
Yağ	18 g
Protein	10 g

ISLAK KABAK KEKİ



İçindekiler

250 g şeker
3 yumurta
250 ml yağ
420 g beyaz un
1 paket kabartma tozu
100 g fındık
300 g kabak
½ çay kaşığı tarçın
Arzuya göre kayısı reçeli

Çikolata kaplaması için

120 g tereyağ
160 g çikolata

Hazırlanışı

İlk önce yumurtaları ayırın ve yumurta aklarını **bamix®** **çirpıcı** aparatını düşük hız kullanarak yumurta beyazı köpüğü oluşturmak için çirpin. Yağı dökün ve **bamix®** **çirpma** aparatını kullanarak tekrar iyice çirpin. **bamix®** **doğrayıcıyı** kullanarak fındıkları doğrayın. **bamix®** **SliceSy®** aparatı (kalın rende) kullanarak kabakları rendeleyin. Bir yarısını kalın, diğer yarısını ince rendelemenizi öneririz. Ardından rendelenmiş kabakları karışıma ekleyin.

Karışımı bir fırın tepsisine yayın, 160 °C'de yaklaşık 30 dakika pişirin ve sonra iyice soğumaya bırakın. Son olarak, pişmiş kek kayısı reçeli ile kaplayın. Bir kaptaki tereyağı ve çikolatayı daha küçük parçalar halinde doğrayın ve hiçbir şeyin yanmaması için sürekli karıştırarak – tercihen benmari usulu eritin. Daha sonra çikolata sosu ile pastanın üzerini kaplayın.

Çok Kolay | Hazırlık **30 dakika** | Pişirme Süresi **30 dakika** | Ön Isıtma **160 °C**



100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1406 kJ/336 kcal
Karbonhidrat	41 g
Yağ	16 g
Protein	8 g



100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1176 kJ/281 kcal
Karbonhidrat	25 g
Yağ	16 g
Protein	7 g

Kolay | Hazırlık **25 dakika** | Kızartma Süresi **5-7 dakika** | Ön Isıtma **180 °C**



ELMALI ÇÖREK

Hazırlanışı

Elmaları yıkayın, soyun, dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarın ve **bamix® SliceSy®** dilimleyiciyi (ince) kullanarak dilimleyin. Mayalı hamuru tekrar karıştırın ve ardından elmaları ekleyin.

Kızartma yağınızı geniş bir tencerede 180 °C'ye ısıtın. Tahta kaşığının sapında kabarcıklar yükseldiğinde istenilen sıcaklığa ulaşılmış demektir. Çörekleri mayalı hamurdan bir yemek kaşığı ile kesin ve porsiyonlar halinde kızartın. Pişen elmalı çörekleri çıkarın ve yağın alması için kağıt havlu üzerine koyun.

Şekeri 1 tatlı kaşığı tarçınla karıştırın ve içinde çörekleri çevirin.

İçindekiler

130 g şeker
250 g elma
yaklaşık 2 L yağ (kızartmak için)
1 çay kaşığı tarçın

Mayalı Hamur

Mayalı hamur için bkz. sayfa 6



KARA ORMAN MEYVELİ TARTOLET

Kolay | Hazırlık 60 dakika | Pişirme Süresi 15 dakika | Ön Isıtma 180 °C

İçindekiler

200 g un
1 çay kaşığı vanilin
30 g kakao
80 g pudra şekeri
1 bir tutam tuz
100 g soğuk tereyağı parçaları
1 yumurta sarısı
1 orta boy yumurta

Kaplaması için

300 g (çekirdekleri çıkarılmış)
1 yemek kaşığı şeker
80 g mascarpone peyniri , yağ
oranı %80
30 g pudra şekeri
1 paket vanilin
100 ml krema, yağ oranı %30
20 g bitter çikolata rendesi

Hazırlanışı

bamix® SliceSy® aparatını kullanarak hamur için tüm malzemeleri iyice yoğurun; hamuru yaklaşık 1 saat dinlendirin.

Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın. 4 tartolet kalıbını (Ø 12 cm) tereyağı ile yağlayın ve un serpin. Hamurdan un serpilmiş tezgahta yakl. 5 mm kalınlığında ve 4 adet yuvarlak kesin (Ø 16 cm). Hamuru fırın kalıplarına koyun ve kenarlarından yukarı doğru çekin. Hamuru çatala birkaç kez delin.

Hamuru vişnelerle kaplayın (süsleme için 4 tane kenara ayırın), şeker serpin ve fırında (orta raf) yakl. 15 dakika pişirme işleminden sonra ve soğumaya bırakın.

Mascarpone peynirini pudra şekeri ve vanilin ile **bamix®** çırpma aparatını kullanarak pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. **bamix®** çırpıcı aparatını kullanarak kremayı çırpın ve mascarpone peynirine ekleyin. Kremayı tartoletlerin üzerine yayın, çikolata serpin ve her birini kirazla süsleyin.

100 G için Ortalama Değerler

Enerji	1372 kJ/328 kcal
Karbonhidrat	31 g
Yağ	19 g
Protein	6 g

NOTLARIM

.....

.....

.....

.....

.....

PASTASIZ BİR PARTİ
SADECE BİR TOPLANTIDIR

RULO PASTA



Çok Kolay | Hazırlık **35 dakika** | Pişirme Süresi **25 dakika** | Ön Isıtma **200 °C**

İçindekiler

100 g un
25 g Mısır nişastası
1 çay kaşığı kabartma tozu
5 yumurta, ayrılmış
150 g pudra şekeri (ayrıca serpmek için)

Dolgusu için

250 ml krema , yağ oranı %30
1 paket krem şanti sertleştirici
200 g krem peynir
60 g şeker
Limon kabuğu rendesi
1 paket toz jelatin (veya 3 yaprak jelatin)

Hazırlanışı

Fırını önceden 200 °C'de ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hazır şekilde bekletin. Un, mısır nişastası ve kabartma tozunu **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak karıştırın.

Yumurta beyazlarını **bamix®** çırpma aparatını kullanarak düşük hızda katılaşıncaya kadar çırpın. Bu sırada şekerin yavaş yavaş karışmasına izin verin ve yumurta beyazları güzel ve sert olana kadar **bamix®** çırpıcı aparatını kullanarak karıştırın.

Üzerine yumurta sarılarını koyun ve **bamix®** çırpma aparatıyla düşük hızda kısa süreli karıştırın.

Sünger keki 10 dakika pişirin. Bu sırada tezgahın üzerine bir kurulama bezi yayın ve üzerine şeker serpin. Pişirme süresi dolduktan sonra hemen yağlı kağıtlı pandispanyayı yağlı kağıt üstte gelecek şekilde havlunun üzerine çevirin. Bir fırça kullanarak pişirme kağıdına biraz su sürün ve nazikçe soyun. Ardından hemen bir havluyla sıkıca sarın ve yaklaşık 20-30 dakika soğumaya bırakın.

Dolgusu için, önce kremayı, bir paket krem şanti sertleştiricisi ve bir paket jelatin tozu ekleyerek, çırpıcıyı düşük hızda **bamix®** kullanarak katılaşıncaya kadar çırpın. Şimdi başka bir kaptaki krem peynir ve limon kabuğu rendesini **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak karıştırın. Bir paket jelatin tozu ekleyin ve **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak bir dakika daha karıştırın. Daha sonra şekerle karıştırın. Çırpılmış kremayı krem peynir karışımına ekleyin.

Hafifçe soğuyan pandispanya rulosunu dikkatlice sarın ve iç harcı yayın. Sonra tekrar kurutma bezini kullanmadan sarın. Ruloyu birleşme noktası alta gelecek şekilde buzdolabına koyun. Servis yapmadan önce pudra şekeri serpin.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1272 kJ/304 kcal
Karbonhidrat	28 g
Yağ	16 g
Protein	9 g



YEMEK YEMEK BİR ZORUNLULUKTUR AMA
AKILLICA YEMEK YEMEK BİR SANATTIR

– La Rochefoucauld –



ÇÖREKLER

Çok Kolay | Hazırlık 20 dakika | Pişirme Süresi 12 dakika | Ön Isıtma 200°C

İçindekiler

500 g şeker
200 g su
700 fındık
200 g ekme

Mayalı Hamur

Mayalı hamur için bkz. sayfa 6

Hazırlanışı

bamix® doğrayıcı aksesuarını kullanarak fındıkları ve ekmeği doğrayın. Suyu bir tavada ısıtın ve şeker tamamen eriyene kadar ekleyin. Daha sonra dövülmüş fındığı da ekleyip karıştırın. Şimdi fındık dolgusunu çıkarın ve soğumaya bırakın.

Fırını 200 °C'de önceden ısıtın.

Hamuru un serpilmiş tezgahta dikdörtgen şeklinde (yaklaşık 0,5 cm inceliğinde) açın. Fındıklı iç harcı hamurun üzerine yayın. Hamuru uzun tarafından rulo haline getirin ve ucunu sıkıca bastırın. Şimdi ruloyu keskin bir bıçakla yakl. 2 cm kalınlığında dilimleyin. Dilimleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 12 dakika pişirin (bir seferde tek bir fırın tepsisi ile pişirin).

Servis yapmadan önce pudra şekeri serpin veya bir kaplama ile süsleyin.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	3025 kJ/723 kcal
Karbonhidrat	31 g
Yağ	19 g
Protein	6 g

NOTLARIM

.....

.....

.....

.....

.....

HER ZAMAN DÖRT GÖZLE BEKLEYECEK
BİR ŞEYİNİZ OLSUN

– Eduard Mörke –

ERİKLİ BADEMLİ KEK



İçindekiler

15–20 erik
120 g terayağ
150 g şeker
4 yumurta
200 g badem
50 g file badem
Toz pudra şekeri
Bir vanilya çubuğu
½ çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Hamuru iki şerit streç film arasında açın, tepsiye eşit şekilde bastırın ve tabanını fırında pişirin. Bunun için kelepçeli kek kalıbının altını pişirme kağıdı ile kaplayın, üzerine mercimek veya pirinç yayın ve 190 °C'de 15 dakika pişirin. Mercimekleri ve pişirme kağıdını çıkarın, soğumaya bırakın.

Karışım için tereyağını bir kaseye alın ve çırpma aparatı **bamix®** ile krema kıvamına gelene kadar çırpın; şeker ve tarçını ekleyin ve her şeyi **bamix®** çırpıcı ile hafifçe çırpın. Yavaş yavaş yumurtaları ekleyin ve son olarak öğütülmüş bademleri ekleyin. **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak karışımı tekrar karıştırın. Karışımı tart tabanına koyun. Erikleri dilimleyin ve karışımın üzerine yayın. File badem serpin. 180 °C'de önceden ısıtılmış fanlı fırında orta rafta 30-40 dakika kekin üzeri kızarana kadar pişirin; Gerekirse folyo ile kaplayın ve pudra şekeri serpin.

Çok Kolay | Hazırlık **30 dakika** | Pişirme Süresi **45 dakika** | Ön Isıtma **190 °C**



100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1046 kJ/250 kcal
Karbonhidrat	25 g
Yağ	14 g
Protein	7 g



100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1251 kJ/299 kcal
Karbonhidrat	32 g
Yağ	15 g
Protein	8 g

Çok Kolay | Hazırlık **40 dakika** | Pişirme Süresi **8-10 dakika** | Ön Isıtma **180 °C**



ÇİKOLATALI KURABİYELER

Hazırlanışı

SliceSy®'de kabartma tozu, badem ve kakaoyu **bamix®** ile karıştırın. Pudra şekerini, tuzu, tereyağını ve yumurtaları ekleyin ve **bamix®** çırpıcı ile hamura karıştırın. Hamuru, küçük delikli ve 3–4 cm çapında ağız olan bir krema torbasına, fırın tepsisine yerleştirilmiş pişirme kağıdının üzerine yerleştirin. Halkaların birbirinden biraz ayrı yerleştirildiğinden emin olun. Önceden ısıtılmış fırında 8-10 dakika pişirin. Fırın tepsisinden çıkarın ve bir kek rafında soğumaya bırakın. Muhallebi için **bamix®** çırpıcıyı kullanarak 4 yemek kaşığı mısır nişastası ile sütü ve pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kalan sütü, şekeri ve vanilya şekerini bir tencereye alın ve kaynatın. Tencereyi ocaktan alın ve süt ve mısır nişastası karışımını karıştırın. Tencereyi tekrar ocağa alın ve muhallebiyi sürekli karıştırarak krema kıvamına gelene kadar yaklaşık 3 dakika pişirin. Bir krema torbasına doldurun, kurabiye halkalarının üzerine sıkın ve pudra şekeri serpin.

İçindekiler

175 g un
1 çay kaşığı kabartma tozu
40 g badem
3 yemek kaşığı kakao tozu
100 g tereyağ (yumuşamış)
100 g pudra şekeri
1 bir tutam tuz
3 yumurta
250 ml süt
15–20 g mısır nişastası
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı vanilin
1 pudra şekeri (süsleme için)

AHUDUDULU KEK



Kolay | Hazırlık **55 dakika** | Pişirme Süresi **25 dakika** | Ön Isıtma **170 °C**

İçindekiler

300 g un
1 paket kabartma tozu
2 orta boy yumurta
200 g yağlı süt
150 g dondurulmuş ahududu
(çözülmüş)
100 g tereyağ, yumuşamış
1 paket vanilin
100 g toz şeker
1 bir tutam tuz

Krema için

60 ml krema , yağ oranı 30 %
20 g mısır nişastası
100 ml ahududu suyu
veya 50 ml ahududu şurubu
20 g şeker
180 g Ahududu
380 g mascarpone peyniri , yağ
oranı 80 %
30 g pudra şekeri
½ limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı

Fırını 170 °C'ye önceden ısıtın. Pişirme kağıdını bir muffin kalıbına (12 adett) yerleştirin. Unu ve kabartma tozunu eleyin. Yumurtaları ayırın. Sütü ahududu ile karıştırın ve **bamix**® çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak kısaca karıştırın. Tereyağı, vanilin, 70 gr toz şeker ve 1 tutam tuzu **bamix**® çirpici aparatı ile düşük hızda köpürene kadar çirpin. Yumurta sarısını azar azar ilave ederek karıştırın. Meyve karışımını karıştırın. **bamix**® çirpici aparatını kullanarak kremi bir yumurta beyazı köpüğü elde etmek için yumurta aklarını kalan şekerle çirpin. Yumurta akı köpüğünün yarısını ve unu karıştırın, yumurta beyazı köpüğünün geri kalanını ekleyin.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1079 kJ/258 kcal
Karbonhidrat	23 g
Yağ	15 g
Protein	6 g



HAYAT BELİRSİZ. ÖNCE BİR TATLI YIYIN.

– Ernestine Ulmer –

LINZER KEK DİLİMLERİ



Kolay | Hazırlık 45 dakika | Pişirme Süresi 20 dakika | Ön Isıtma 170 °C

İçindekiler

140 g un
1 bir çay kaşığı kabartma tozu
300 g fındık
5 yumurta
1 yumurta sarısı
375 g tereyağı (yumuşak)
230 g pudra şekeri
1 paket vanilin
½ limon kabuğu rendesi
150 g frenk üzümü reçeli
250 ml krema , yağ oranı %30
50 g kuru üzüm
1 bir tutam tuz
½ çay kaşığı tarçın
½ çay kaşığı karanfil
Nane

Hazırlanışı

bamix® Doğrayıcı aparatını kullanarak fındıkları doğrayın. **bamix®** PowderDisc ile Doğrayıcı kullanarak karanfilleri toz haline getirin.

Fırını 170 °C'ye ısıtın; fırın tepsisine fırın kağıdı koyun.

Unu kabartma tozu ile eleyin, fındıkları karıştırın. **bamix®** çırpma aparatını kullanarak yumurtaları ve yumurta sarısını çirpin.

bamix® çırpma aparatını kullanarak tereyağı, pudra şekeri, vanilin, limon kabuğu rendesi, 1 tutam tuz ve ½ çay kaşığı öğütülmüş tarçın ve karanfilleri köpürene kadar çirpin. Yumurtaları yavaş yavaş karıştırın; un/fındık karışımına ekleyin.

Karışımı fırın tepsisine yayın ve fırında (orta rafta) yaklaşık 20 dakika pişirin. Keki fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Krema için, reçeli pürüzsüz olana kadar karıştırın.

bamix® çırpma aparatını kullanarak krem şantiyi koyulaşana kadar çirpin ve reçel ile karıştırın. Kremanın üstünü örtün ve yaklaşık olarak 30 dakika serin bir yerde bırakın.

Pastayı 12 dikdörtgene (4 x 16 cm) kesin. Kalan hamur parçalarını 36 küçük üçgen şeklinde kesin.

Kremayı bir dekorasyon torbasına (sade krema torba ucuyla) doldurun ve hamur parçalarını küçük noktalarla süsleyin. Dilimleri üzüm, kek üçgenleri ve nane ile süsleyerek servis yapın.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	2142 kJ/512 kcal
Karbonhidrat	31 g
Yağ	39 g
Protein	10 g



AŞK VE YARATICILIK
EN İYİ İKİ BAHARATTIR



ASK ZAMANIN VE MEKANIN ÖTESİNDE
TATLI BİR RÜYADIR.

– Wilhelm Busch –



ELMALI BROWNİ

Çok Kolay | Hazırlık 35 dakika | Pişirme Süresi 20-30 dakika | Ön Isıtma 175 °C

İçindekiler

3 yumurta
140 g akçaağaç şurubu
(alternatif olarak bal)
200 g badem
130 g kepekli un veya buğday
unu
(veya kepekli un kullanmak
istemiyorsanız 150 gr buğday
unu, sade)
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı krem tartar tozu
1 bir tutam tuz
½ çay kaşığı tarçın
380 g elma püresi
5 yemek kaşığı kakao

Hazırlanışı

Fırını fanlı olarak 175 °C'ye ısıtın. **bamix**® Doğrayıcı ve PowderDisc kullanarak tarçını önceden toz haline getirin.

bamix® ile çırpma aparatını kullanarak yumurtaları ve akçaağaç şurubunu birkaç dakika köpürene kadar çırpın.

bamix® doğrayıcıyı kullanarak bademleri öğütün. Daha sonra badem, kepekli un, kabartma tozu, krem tartar tozu, tuz, tarçın ve ham kakaoyu **bamix**® çok amaçlı karıştırma bıçağı ile iyice karıştırın.

Un karışımını ve elma püresini yumurtalara ekleyin ve **bamix**® çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak iyice karıştırın.

Kekleri pişirme kağıdı serilmiş büyük bir fırın tepsisine (20 x 30 cm) koyun ve yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Arzuya göre eritilmiş çikolata yayın ve biraz file badem ya da kakao serpin.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	812 kJ/194 kcal
Karbonhidrat	22 g
Yağ	5 g
Protein	7 g

NOTLARIM

.....

.....

.....

.....

ISLAK ANANASLI KEK



Çok Kolay | Hazırlık 55 dakika | Pişirme Süresi 35 dakika | Ön Isıtma 180 °C

İçindekiler

1 konserve ananas
250 g un
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 bir tutam tuz
125 g tereyağı, yumuşamış
175 g şeker
3 yumurta, oda sıcaklığında
125 ml süt
1 ½ yemek kaşığı krem peynir,
yağ oranı 30%
Yaklaşık 125–175 gr pudra
şeker, elenmiş,
Hindistan cevizi rendesi

Hazırlanışı

Ananas halkalarını çok iyi süzün. Lütfen suyunu daha sonra ihtiyacımız olacağı için atmayın. Fırını 180 °C ısıda önceden ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlayın ve fırın kağıdıyla kaplayın.

bamix® çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Kenara koyun. **bamix®** çırpma aparatını kullanarak tereyağı ve şekeri karıştırın. Un karışımının bir kısmını son yumurta ile birlikte eklerken yumurtaları yavaş yavaş karıştırın.

Son olarak homojen bir hamur oluşana kadar süt ve un karışımını dönüşümlü olarak ekleyin. Ananas halkalarını parçalara ayırın, ardından katlayın. Hamuru fırın tepsisine doldurun ve biraz düzeltin. Pastayı yaklaşık 55-65 dakika pişirin. Keki hemen bir kürdan ile birkaç kez delin ve üzerine fırça ile ananas suyunun bir kısmını sürün.

Krema için, ya pudra şekeri ve sudan (veya süttten) klasik bir pudra şekeri glazesi ya da daha kalın bir krema yapın. Bunun için önce kremayı küçük bir kapta **bamix®** çırpma aparatını kullanarak istenilen kıvamına gelene kadar karıştırın. Ardından, istenen doku elde edilene kadar yavaş yavaş pudra şekeri ekleyin. Kekin üzerine dökün, üzerine hindistan cevizi serpin ve soğumaya bırakın. Kaplamada süt veya krema kullandıysanız, kalan kek parçalarını bir sonraki atıştırmalığa kadar buzdolabında saklamalısınız.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1130 kJ/270 kcal
Karbonhidrat	38 g
Yağ	11 g
Protein	5 g



ISLAK VE LEZZETLİ BİR GURMENİN HAYALI



SEVGİYLE YEMEK YAPMAK RUHUN GIDASIDIR



PESTOLU EKMEK

Çok Kolay | Hazırlık 35 dakika | Pişirme Süresi 30 dakika | Ön Isıtma 180 °C

İçindekiler

150 ml süt
20 g taze maya
300 g un
1 yemek kaşığı şeker
25 ml zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Pesto sosu için

1 büyük bir avuç çeşitli otlar:
Mercanköşk,
Kekik
Fesleğen
Maydanoz
Frenk maydonoz
Selamotu
Frenk soğanı
120 ml zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 bir tutam tuz
1 bir tutam biber

Hazırlanışı

Mayayı ılık sütün içine koyun ve maya tamamen eriyene kadar şekerle karıştırın. Un, yağ ve tuzu ekleyin ve **bamix®** kullanarak pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru ılık bir yerde bir saat dinlendirin.

Otları yıkayın, hafifçe kurulayın ve **bamix® SliceSy®** kullanarak ince doğrayın. Sarımsakları da soyun ve ince ince doğrayın. Otları ve doğranmış sarımsağı zeytinyağı, tuz ve karabiberle iyice karıştırın, **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak (**bamix®** doğrayıcı ile çam fıstığı veya parmesan peyniri de ekleyebilirsiniz).

Hamuru un serpilmiş tezgaha yaklaşık 40 x 20 cm'lik bir dikdörtgen şeklinde açın. Pestoyu bir fırça ile hamurun üzerine yayın ve kenarlarını serbest bırakın. Hamuru uzunlamasına yuvarlayın. Hamuru ortasından çok keskin bir bıçakla uzunlamasına kesin. Şimdi kesilen yüzeyi yukarı doğru çevirin, gerekirse üzerine biraz fazla pesto sürün. Uzun örgülü bir somun şeklinde örün. 180 °C'de yaklaşık 30 dakika altın rengi olana kadar pişirin.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1703 kJ/407 kcal
Karbonhidrat	46 g
Yağ	20 g
Protein	8 g

JAMBONLU PEYNİR ÇUBUKLARI



Çok Kolay | Hazırlık 55 dakika | Pişirme Süresi 35 dakika | Ön Isıtma 180 °C

İçindekiler

100 g Gouda peyniri
100 g Parmesan peyniri
4-5 dilim jambon
1 yumurta akı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Pul biber ve isteğe göre diğer baharatlar

Milföy Hamuru için

Hamur tarifi için bkz. sayfa 8

Hazırlanışı

bamix® çırpıcı aparatını düşük hızda yumurta beyazını hafifçe çırpın ve milföy hamurunun alt yarısına yumurta akı sürün (yaklaşık 1/3 oranında kullanın). Peyniri **bamix® SliceSy®** rendesi (orta) ile rendeleyin, baharatlarla karıştırın ve karışımın yarısını yumurta beyazının sürüldüğü yarısına serpin.

Peynirin üzerine jambon dilimlerini yayın. Hamurun üst yarısını jambonun üzerine katlayın ve yanlara iyice bastırın. Bir oklava ile tekrar orijinal boyutunda açın. Kalan yumurta beyazını hamurun üzerine yayın. Peyniri hamurun üzerine yayın, bastırın ve 1 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Şeritleri kıvrın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 190 °C'de fanlı fırında 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirin.

NOTLARIM

.....
.....
.....
.....
.....

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	1757 kJ/420 kcal
Karbonhidrat	28 g
Yağ	27 g
Protein	19 g



HER DAVET İÇİN LEZZETLİ VE MÜKEMMEL.



GELENEKSEL TARIF.



BAHARATLI TAVUKLU ÇÖREK

Çok Kolay | Hazırlık 35 dakika | Pişirme Süresi 12-15 dakika | Ön Isıtma 200 °C

İçindekiler

250 g tavuk
100 g krem peynir
110 g peynir
120 g yeşil biber
½ soğan
1 bir tutam tuz
1 bir tutam biber 1 yumurta,
çırpılmış

Hamur için

Hamur tarifi için bkz sayfa 5

Hazırlanışı

Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın. **bamix**® kullanarak tavuk, krem peynir, rendelenmiş peynir, pul biber ve soğanı **SliceSy**®'de tuz ve karabiberle karıştırın.

Hamuru un serpilmiş tezgahta 3-4 mm kalınlığında açın. Her biri yaklaşık 10 santimetre çapında daireler kesin. Ortasına iç harcından bir çay kaşığı koyun. **bamix**® ile çırpma aparatını kullanarak yumurtayı çırpın ve hamurun kenarlarına fırça ile sürün. Yarım daire oluşturmak için hamuru dolgunun üzerine katlayın.

Kenarlarına çatalla iyice bastırın. Çörekleri fırın tepsisine yerleştirin ve kalan yumurtayı üstüne sürün. Çörekleri altın kahverengi olana kadar 12-15 dakika pişirin.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	569 kJ/136 kcal
Karbonhidrat	7 g
Yağ	7 g
Protein	10 g

NOTLARIM

.....

.....

.....

.....

KÜÇÜK İTALYAN PIZZALARI



İçindekiler

250 g un
125 g su, ılık
13 g taze maya
20 g tereyağı veya
margarin
1/2 çay kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üst malzemesi için

1 taze mozzarella peyniri
100 ml domates
10 zeytin
1 kırmızı dolmalık biber
2 diş sarımsak, doğranmış
1 enginar kalbi konservesi,
dörde bölünmüş

Hazırlanışı

bamix®i SliceSy® kullanarak, hamur için tüm malzemeleri pürüzsüz, - elastik bir hamur oluşana kadar dikkatlice işleyin. Üzerini örtün ve bir saatten az bir süre dinlenmeye bırakın. Bu aşamada hamur hacminin iki katına ulaşmış olacaktır (parlak ve yapışmaz olmalı). Hamuru biraz unlayın ve yaklaşık 1 cm veya biraz daha büyük şekilde açın. Bir şablonla dilimleri kesin ve 12 pizza çıkarın.

Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve üzerine domates, zeytin, kırmızı dolmalık biber, biraz sarımsak, enginar kalbi veya dilediğinizi koyun. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Bu arada fırını 250 °C'ye ısıtın. Tepsiyi yerleştirin ve hepsini yaklaşık 5-6 dakika pişirin. Mozzarellayı dilimleyin ve üstüne yayın, ardından 5-6 dakika daha pişirin.

Çok Kolay | Hazırlık **15 dakika** | Pişirme Süresi **10-12 dakika** | Ön Isıtma **250 °C**



100 G için Ortalama Değerler

Enerji 628 kJ/150 kcal
Karbonhidrat 20 g
Yağ 5 g
Protein 6 g



100 G için Ortalama Değerler

Enerji 644 kJ/154 kcal
Karbonhidrat 14 g
Yağ 9 g
Protein 6 g

Çok Kolay | Hazırlık **20 dakika** | Pişirme Süresi **15-20 dakika** | Ön Isıtma **170 °C**



SUSAMLI SOSİSLİ PIZZA

İçindekiler

Hamur tarifi için bkz. sayfa 5
12 mini sosis
100 g rende peynir

Üstüne sürmek için

1 yumurta
1 bir tutam tuz
1 yemek kaşığı susam

Sosu için

150 ml ekşi krema
5 yemek kaşığı ketçap

Hazırlanışı

Hamuru sayfa 5'deki gibi hazırlayın ve 12 eşit şerit halinde kesin. Hamurun şeritlerine peynir serpin, her birinin üzerine birer mini sosis koyun ve açılı olarak rulo yapın. Hamurun uçlarına biraz bastırın ve sosisleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Yumurtayı tuzla karıştırın ve pizza sosislerinin üzerine sürün. Susam serpin.

Tepsiyi önceden ısıtılmış fırının ortasına yerleştirin. 170 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Sos: Ekşi krema ve ketçapı **bamix®** çırpma aparatını kullanarak karıştırın ve sıcakken sosisli pizzalarla servis edin.



DOLGULU PÜF BÖREGİ RULOLARI

Çok Kolay | Hazırlık 35 dakika | Pişirme Süresi 15-10 dakika | Ön Isıtma 180 °C

İçindekiler

2 yumurta sarısı
Biraz süt

Ispanak dolgusu için

100 g dondurulmuş ispanak,
çözülmüş
1 soğan
1 diş sarımsak
150 g ricotta peyniri
½ ekmek, kuru
1 bir tutam tuz, karabiber

Domates-kırmızı biber dolgusu için

1 soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı şeker
50 g kuru domates
150 g ricotta peyniri
3 yemek kaşığı ajvar (veya kırmızı biber püresi veya kırmızı pesto veya domates püresi)
½ ekmek, kuru

Milföy Hamuru

Hamur tarifi için bkz. sayfa 8

Hazırlanışı

Önce kuru ekmeği **bamix®** Doğrayıcıyı kullanarak doğrayın. Ispanak dolgusu için soğan ve sarımsağı **bamix® SliceSy®** ile ince ince doğrayın ve bir tavada az yağ ile hafifçe soteleyin. Çözülmüş ispanağı iyice sıkın ve ayrıca **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak doğrayın. **bamix®**'i çok amaçlı karıştırma bıçağı kullanarak ricotta, ekmek kırıntıları, soğan-sarımsak karışımı ve ispanağı karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Domates-kırmızı biber dolgusu için soğan ve sarımsağı **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağı ile ince ince doğrayın ve bir tavada az yağ ile hafifçe soteleyin. Şekeri serpip karamelize edin. Ardından tavayı ocaktan alın. Kurutulmuş domatesleri süzün ve küpler halinde kesin. Doğranmış domatesleri, ricotta'yı ve ajvarı uzun bir kaba koyun ve **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak karıştırın. Ekmek kırıntılarını ve soğan-sarımsak karışımını karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırmak için baharatlayın.

Milföy hamurunu yakl. 32 x 30 cm (hamur kullanımdan kısa bir süre öncesine kadar buzdolabında tutulursa işlenmesi daha kolaydır). Hamur tabakasını dört adet 8 x 30 cm'lik şeritler halinde kesin.

Ispanaklı harcı iki şerit üzerine yayın. Küçük bir kaşık ve parmaklarınızı kullanmak en iyisidir. Dolguyu çok fazla uygulamayın. Kalan iki şeridin üzerine domates-kırmızı dolmalık biber dolgusunu yayın. Hamur şeritlerini geniş tarafından yuvarlayın (bu, dört uzun, ince hamur çıkar).

bamix® çırpma aparatını kullanarak sarıları ve sütü çırpın ve hamur rulolarını bununla kaplayın. Her şeridi keskin bir bıçakla 5 mm mesafeden çizin (çok keskin bir bıçak kullanın). Daha sonra rulodan yaklaşık 3 cm'lik parçalar kesin. Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın (fanlı pişirme). Ruloları yağlı kağıt serili fırın tepsisine alıp 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirin.

100 G için Ortalama Değerler

Enerji	912 kJ/218 kcal
Karbonhidrat	16 g
Yağ	14 g
Protein	6 g

LEZZETLİ KÜÇÜK ATİŞTIRMALIKLAR
HER ZAMAN RAĞBET GÖRÜR

KUSKUSLU SEBZELİ KEK



Çok Kolay | Hazırlık **25 dakika** | Pişirme Süresi **20 dakika** | Ön Isıtma **200 °C**

İçindekiler

100 g kuskus
140 g mısır
2 havuç
1 soğan
1 kabak
2 yumurta
1 çay kaşığı pul biber
250 g krem peynir, (%1 yağ oranı)
1 çay kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
3 yemek kaşığı otlar, (karışık, örneğin maydanoz, frenk maydanozu, kekik)
1 bir tutam tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuskusu tuzlu suda paketin üzerindeki talimatlara göre pişirin. Mısırı boşaltın. Havuç ve soğanı soyun. Kabakları yıkayın ve havuç ve soğanla birlikte **bamix**® ve **SliceSy**® rendesi (orta) kullanarak rendeleyin. Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın.

Kuskusu rendelenmiş sebzeler, mısır ve yumurta ile karıştırın ve tuz, karabiber ve kırmızı biber tozu ile baharatlayın. Kuskus ve sebze karışımını silikon muffin kalıbına doldurun ve orta raftaki fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Üzeri için krem peyniri bal ve otlar ile **bamix**® çırpma aparatını kullanarak karıştırın ve tadına göre tuz ve karabiber ekleyin. Sebzeli kuskus keklerini soğumaya bırakın, üstüne krem peynir ekleyerek süsleyin ve servis yapın.

NOTLARIM

.....
.....
.....
.....
.....

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	452 kJ/108 kcal
Karbonhidrat	13 g
Yağ	3 g
Protein	7 g



KEK YAPMA SLOGANIM:
EN İYİ SONUÇLAR İÇİN TARIFI BASIT TUTUN

– Alfred Franz Maria Biłek –



DİP SOSLU TATLI PATATES

Çok Kolay | Hazırlık 20 dakika | Kızartma Süresi 3 dakika | Ön Isıtma 190 °C

İçindekiler

2 tatlı patates
2 yumurta
60 g un
1 tutam tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 diş sarımsak
2 l kızartma yağı

Sosu için

60 g yoğurt, (en fazla %10 yağ oranı)
60 g ketçap

Hazırlanışı

Tatlı patatesler için, patatesleri soyun ve yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika suda kaynatın. Suyu boşaltın, ardından patatesi **bamix**[®] SliceSy[®] ile rende (orta) kullanarak rendeleyin ve yumurta ile karıştırın.

Un, tuz, kırmızı biber ve sarımsak tozunu karıştırın. Tatlı patates-yumurta karışımı ile karıştırın ve küçük toplar oluşturun.

Kızartma yağını bir tencerede 190 °C'ye ısıtın. Topları arka arkaya yaklaşık 3'er dakika kızartın ve fazla yağını çekmesi için kağıt havluya koyun.

Ketçap sosu için, yoğurt ile ketçapı **bamix**[®] çırpma aparatı ile karıştırıp, yanında servis edin.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	623 kJ/149 kcal
Karbonhidrat	23 g
Yağ	3 g
Protein	6 g

NOTLARIM

.....

.....

.....

.....

TATLI PATATESLERDEN YAPILAN
KABARIK VE HAFIF LEZZET

DOMATES KETÇABI



Çok Kolay | Hazırlık **35 dakika** | Pişirme Süresi **25 dakika** | Ön Isıtma **200 °C**

İçindekiler

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

Hazırlanışı

Domatesleri yıkayın ve sap uçlarını kama şeklinde kesin. Soğanları ve sarımsakları soyun. **bamix®** çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak her şeyi iyice püre haline getirin.

Püreyi derin bir tavaya veya bir tencereye koyun. Baharatları ekleyin, kaynatın ve kapağı kapalı olarak kısık ateşte sık sık karıştırarak yaklaşık 35 dakika pişirin.

Püreyi çok ince olmayan bir elekten geçirerek ikinci bir tencereye aktarın. Sirke ve şekeri ekleyin. Tekrar kaynatın ve karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Mısır nişastasını **bamix®**'in çok amaçlı karıştırma bıçağını kullanarak biraz soğuk suyla işleyin.

Mısır nişastasını kaynayan ketçap içine koyun, biraz koyulaşmasına izin verin ve kısa süreli kaynatın. Sıcak kaynatırken sterilize edilmiş konserve kavanozlarına dökün ve hemen kapatın.

100 G İçin Ortalama Değerler

Enerji	381 kJ/91 kcal
Karbonhidrat	18 g
Yağ	1 g
Protein	2 g



YEMEKLER İÇİN MÜKEMMEL ESΛIKCI

bamix[®]
of Switzerland



TARIFIN GIZLI MALZEMESİ: AŞK

ESGE AG

Hauptstrasse 21
CH-9517 Mettlen
Switzerland

info@bamix.com

www.bamix.com