Ferre

Lezzet Rehberi



İçindekiler

Hünkar Beğendi

Yumuşacık etin közlenmiş patlıcan püresiyle buluştuğu, zengin lezzeti ve köklü mutfak geleneğini yansıtan özel bir klasik.

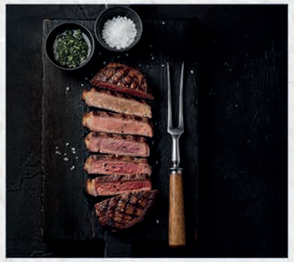
44



Baharatlar

Bir tutam baharat, her yemeği unutulmaz kılar.

6



Et Pişirme Dereceleri

Her pişirme derecesi ete farklı bir karakter kazandırır.

8

Yağ & Sirke

Yağlar ve sirkeler, mutfağın gizli lezzet anahtarlarıdır.

10

Kahvaltılıklar

Güne lezzetli bir başlangıç yapın.

13

Mezeler ve Başlangıçlar

Sofraya eşlik eden küçük lezzetler, keyifli sohbetlerin en iyi tamamlayıcısıdır.

21

Ara Sıcaklar

Sıcacık lezzetlerle başlayan sofralar yaratın.

29

Ana Yemekler

Sofranın kalbini oluşturan zengin ve doyurucu lezzetler.

41



Tatlılar

Tatlı bir finalin en keyifli hali.

75



BİRLİKTE *KEYİFLE!*

Ferre'nin Mesajı

Bu kitap, yalnızca tariflerle değil, sofraya gelen her lokmanın ardındaki kültür, teknik ve ilhamla dolu. Sayfalar arasında, dünyanın dört bir yanından geleneksel tatlar, modern yorumlar ve özgün dokunuşlar yer alıyor. Her bölümde, farklı ülkelerin mutfaklarından özenle seçilmiş tariflerle hem damak tadınıza hem de mutfak becerilerinize yeni ufuklar kazandıracaksınız.

Temel pişirme bilgilerini ve malzeme seçiminin inceliklerini adım adım keşfederken, **Ferre** ürünlerinin sunduğu konfor ve güvenle mutfakta geçirdiğiniz zamanı keyfe dönüştüreceksiniz. İster pratik akşam yemeklerinde ister özel davet sofralarında olsun; yenilikçi teknolojiler her aşamada ilham veren sonuçlar sunacak.

Mutfak, yalnızca yemeklerin hazırlandığı değil; paylaşımın, yaratıcılığın ve keşfin buluştuğu yerdir. Bu sayfalarda yer alan bilgiler ve tarifler, sizi hem yeni tatlarla hem de mutfakta geçireceğiniz keyifli anlarla buluşturacak. **Ferre** ile, sevdiklerinizle birlikte keyifle yemekler hazırlayacak, sofralarınızı unutulmaz anılara dönüştüreceksiniz. Birlikte Keyifle…


Ferre
SILENTART
Ferre

Baharatlar

Baharatlar yüzyıllardır dünyanın dört bir yanında mutfak kültürlerini şekillendirmiştir. Yalnızca lezzet katmakla kalmaz; renk, aroma ve hatta sağlık açısından da faydalar sunar. Sıcacık tarçından acı biber puluna kadar, baharatlar sıradan yemekleri unutulmaz bir deneyime dönüştürür. Onları doğru seçmek ve saklamak, bu sihri korumanın en önemli yoludur.

Baharat Seçimi Nasıl Yapılır?

Baharatlar, yemeklerin aromasını ve karakterini belirleyen önemli tamamlayıcılardır. Seçim yaparken tazelik, aroma ve kullanım şekli ön planda tutulmalıdır. Tane baharatlar, kullanılmadan hemen önce öğütüldüğünde aromasını daha yoğun şekilde ortaya çıkarır. Taze baharatların ise ihtiyaç kadar alınarak kısa sürede tüketilmesi önerilir. Baharatları seçerken yemeğin ana malzemesi ve pişirme yöntemi de göz önünde bulundurulmalıdır. Doğru baharat, yemeğin lezzetini bastırmak yerine tamamlamalı ve diğer malzemelerle dengeli bir uyum oluşturmalıdır.
İpucu: Baharatları kullanmadan hemen önce öğütmek veya hafifçe ezmek, aromalarının daha belirgin hale gelmesine yardımcı olur.

Baharatlar Nasıl Saklanır?

Baharatların aromasını, rengini ve tazeliğini koruyabilmesi için doğru koşullarda saklanması önemlidir. Isı, ışık, nem ve hava ile temas, baharatların zamanla aroma kaybetmesine neden olabilir.
Baharatlar serin, kuru ve doğrudan güneş ışığından uzak bir yerde; hava almayan kaplarda saklanmalıdır. Ocak, fırın ve bulaşık makinesi gibi ısı ve nemin yoğun olduğu alanlardan uzak tutulması önerilir. Tane baharatlar, öğütülmüş baharatlara göre aromalarını genellikle daha uzun süre korur.
İpucu: Baharatın kokusu ve aroması belirgin şekilde azalmışsa, yemeğe vereceği lezzet de zayıflamış demektir.

Pul Biber
Kurumuş biberlerin ezilmesiyle elde edilen pul biber, yemeğe hem canlı bir renk hem de kontrollü bir acılık kazandırır. Özellikle Türk mutfağında kebaplar, zeytinyağlılar ve çorbalarda yerini alır.

Kırmızı Toz Biber (Tatlı/Acı)
Tatlı toz biber yemeklere renk ve aroma katarken, acı olanı daha keskin bir tat profili sunar. Her iki tür de et yemeklerinden sebzeli yemeklere kadar pek çok tarifte yer bulur.

Karabiber
Taze çekildiğinde aroması daha belirgin olan karabiber, yemeklere hafif yakıcı bir sıcaklık ve derinlik katar. Et, sebze, çorba ve soslarda lezzeti dengelemek için yaygın olarak kullanılır.

Kimyon
Toprak tonlu, güçlü aroması ile özellikle bakliyat ve et yemeklerinde gaz giderici etkisiyle bilinir. Köfte harçlarında, mercimek çorbalarında ve nohutlu yemeklerde kullanımı yaygındır.

Kekik
Yoğun aromasıyla domatesli yemekler, etler ve zeytinyağlılarla uyum sağlar. Taze ya da kuru olarak kullanılabilir.

Nane (Kuru)
Ferahlatıcı etkisiyle bilinir, özellikle yoğurtlu mezeler, çorbalar ve salatalarda lezzet artırıcı olarak kullanılır.

Zerdeçal
Altın sarısı rengiyle öne çıkan zerdeçal, hafif acımsı ve topraksı tadıyla hem renk verici hem de antioksidan özelliğe sahiptir. Pilavlar, sebze yemekleri ve bazı çorbalarda tercih edilir.

Kişniş
Tohum halinde daha odunsu ve narenciye benzeri aromalar taşır; özellikle et yemekleri ve Asya mutfağında kullanılır. Taze yaprakları ise daha keskin ve yeşil bir tat sunar.

Sumak
Ekşi ve meyvemsi tadıyla limon yerine tercih edilebilecek bir baharattır. Soğanlı mezelerde, salatalarda ve kebapların yanında kullanımı yaygındır.

Rezene
Anasonu andıran tatlımsı aroması ile sindirimi kolaylaştırır. Balık yemekleri, sebzeler ve çay karışımlarında yer bulur.

Tarçın
Hem tatlılarda hem de etli yemeklerde kullanılan tarçın, sıcak ve hafif odunsu aromasıyla tanınır. Özellikle kış aylarında sıcak içeceklerde ve Osmanlı mutfağında kullanımı yaygındır.

Yeni Bahar
Tarçın, karanfil, muskat ve karabiber notalarını taşıyan bu baharat, dolmalar, köfteler ve bazı tatlılarda kompleks bir lezzet sağlar.

Karanfil
Yoğun ve keskin aroması sayesinde az miktarda kullanılır; şerbetli tatlılar, pilavlar ve sıcak içeceklerde derinlik kazandırır.

Defne Yaprağı
Yaprak halinde kullanıldığında yemeğe yavaşça aroma veren defne, özellikle et ve balık yemeklerinin haşlama ya da pişirme aşamasında tencereye eklenir.

Muskat (Hintcevizi)
Cevize benzer, sıcak ve hafif tatlı aromasıyla özellikle patates püresi, beşamel sos ve sütlü tatlılara derinlik katar. Az miktarda rendelenerek kullanılır.

Biberiye
İğne yapraklı görünümü ve reçineli kokusuyla fırınlanmış et ve patateslere ferah bir aroma kazandırır. Akdeniz mutfağında sıklıkla tercih edilir.

Hardal Tohumu
Kızgın yağda patladığında aromasını salan küçük tohumlardır. Turşuların yanı sıra etli yemekler ve bazı sos tariflerinde belirgin bir lezzet verir.



Pişirme Rehberi
Et *Pişirme* Dereceleri



1. Az Pişmiş *(Rare)*
İç Sıcaklık: 50–52 °C
Görünüm: Dışı mühürlenmiş, içi oldukça kırmızı ve neredeyse çiğdir.
Doku: Yumuşak ve oldukça sulu.
Not: Genellikle bifteklerde tercih edilir. Etin doğal aromasını belirgin şekilde korur.

2. Orta-Az Pişmiş *(Medium Rare)*
İç Sıcaklık: 55–57 °C
Görünüm: Ortası kırmızı, kenarlara doğru pembeye döner.
Doku: Sulu, içi hafif yumuşak, dışı mühürlenmiş.
Not: Şefler tarafından en ideal biftek pişme derecesi olarak kabul edilir.

3. Orta Pişmiş *(Medium)*
İç Sıcaklık: 60–63 °C
Görünüm: Ortası hafif pembedir, dışa doğru tamamen pişmiştir.
Doku: Dengeli bir yumuşaklık ve dirilik sunar.
Not: Etin lezzetinden ödün vermeden daha az kanlı bir sonuç isteyenler için uygundur.

4. Orta-İyi Pişmiş *(Medium Well)*
İç Sıcaklık: 65–67 °C
Görünüm: Hafif nemli, neredeyse tamamen kahverengi.
Doku: Biraz daha sertleşmiş ve daha az sulu.
Not: Etin tam pişmesini isteyen ama kurumasını istemeyenler için tercih edilir.

5. İyi Pişmiş *(Well Done)*
İç Sıcaklık: 70 °C ve üzeri
Görünüm: İç kısmı tamamen kahverengidir, pembe doku kalmaz.
Doku: Daha sıkı ve az sulu bir yapıya sahiptir.
Not: Etini tamamen pişmiş tercih edenler için uygundur.



9 Kademeli Isı Kontrolüne Sahip Ankastre Ocaklar

Yağ ve Sirke Seçimi Rehberi

Zeytinyağı (Naturel Sızma)
Kendine özgü aromasıyla özellikle çiğ ve düşük sıcaklıkta kullanımlarda öne çıkar. Salatalar, zeytinyağlı yemekler ve soslarda tercih edilir.

Ayçiçek Yağı
Nötr tat profili ve yüksek sıcaklıklara uygun yapısıyla öne çıkar. Kızartmalar ve genel amaçlı pişirme yöntemlerinde tercih edilir.

Tereyağı
Zengin aromasıyla yemeklere lezzet ve karakter katar. Kavurma ve soteleme işlemlerinin yanı sıra tatlı ve tuzlu tariflerde de yaygın olarak kullanılır. Düşük ve orta sıcaklıklarda kullanılması önerilir.

Tereyağı (Ghee - Sade Yağ)
Tereyağının arındırılmış formu olan ghee, yüksek sıcaklıklara uygun yapısıyla öne çıkar. Özellikle Hint mutfağında, soteleme ve yüksek sıcaklıkta pişirme yöntemlerinde tercih edilir.

Susam Yağı
Kendine özgü yoğun aromasıyla özellikle Asya mutfağında öne çıkar. Wok yemekleri, soslar ve marinasyonlarda kullanılır. Güçlü aroması nedeniyle az miktarda kullanılması önerilir.

Hindistan Cevizi Yağı
Kendine özgü belirgin aromasıyla özellikle tatlılarda ve vegan tariflerde öne çıkar. Bazı soteleme ve pişirme uygulamalarında da kullanılabilir. Yoğun aroması nedeniyle tarifin lezzet profiline uygun olarak tercih edilmesi önerilir.

Avokado Yağı
Yüksek dumanlanma noktası sayesinde yüksek sıcaklıkta pişirme yöntemleri için uygundur. Izgara, soteleme ve kızartmalarda tercih edilir. Hafif aroması sayesinde salatalarda da kullanılabilir.

Üzüm Çekirdeği Yağı
Hafif ve nötr tat profiliyle yüksek sıcaklıkta pişirme yöntemlerine uygundur. Soteleme ve kızartmalarda tercih edilir. Yumuşak aroması sayesinde salata soslarında da kullanılabilir.



Üzüm Sirkesi (Beyaz/Kırmızı)
Kendine özgü ekşi ve aromatik yapısıyla klasik tariflerde öne çıkar. Turşu, salata ve et marinasyonlarında tercih edilir. Beyaz üzüm sirkesi daha hafif, kırmızı üzüm sirkesi ise daha yoğun bir aroma sunar.

Elma Sirkesi
Hafif meyvemsi ve dengeli ekşi aromasıyla öne çıkar. Salatalar, tavuk marinasyonları ve soslarda tercih edilir.

Balzamik Sirke
Yoğun ve tatlı-ekşi aromasıyla yemeklere derinlik ve karakter katar. Salatalar, peynir tabakları ve kırmızı etlere eşlik eden sos ve glazelerde tercih edilir. Güçlü aroması nedeniyle ölçülü kullanılması önerilir.

Pirinç Sirkesi
Hafif ve dengeli aromasıyla özellikle Asya mutfağında öne çıkar. Sushi pilavı, wok sebzeleri ve hafif soslarda tercih edilir.

Alıç Sirkesi
Kendine özgü meyvemsi ve fermente aromasıyla öne çıkar. Salatalar, soslar ve çeşitli yemeklerde farklı bir lezzet katmak için kullanılabilir.

Hurma Sirkesi
Yumuşak ekşiliği ve meyvemsi aromasıyla özellikle Orta Doğu ve Akdeniz mutfaklarında öne çıkar. Soslar, salatalar ve zeytinyağlı yemeklerde tercih edilir.

Hibiskus Sirkesi
Çiçeksi aroması ve canlı rengiyle öne çıkar. Salatalar ve meyveli soslarda tercih edilirken tariflere renk ve farklı bir lezzet karakteri kazandırır.

Not
Tariflerde doğru yağ ve sirke seçimi, yemeğin lezzet dengesini ve karakterini doğrudan etkiler. Hafif tariflerde daha nötr ve dengeli tatlar tercih edilirken, aromatik yağ ve sirkeler yemeğe derinlik ve karakter kazandırmak için kullanılabilir.

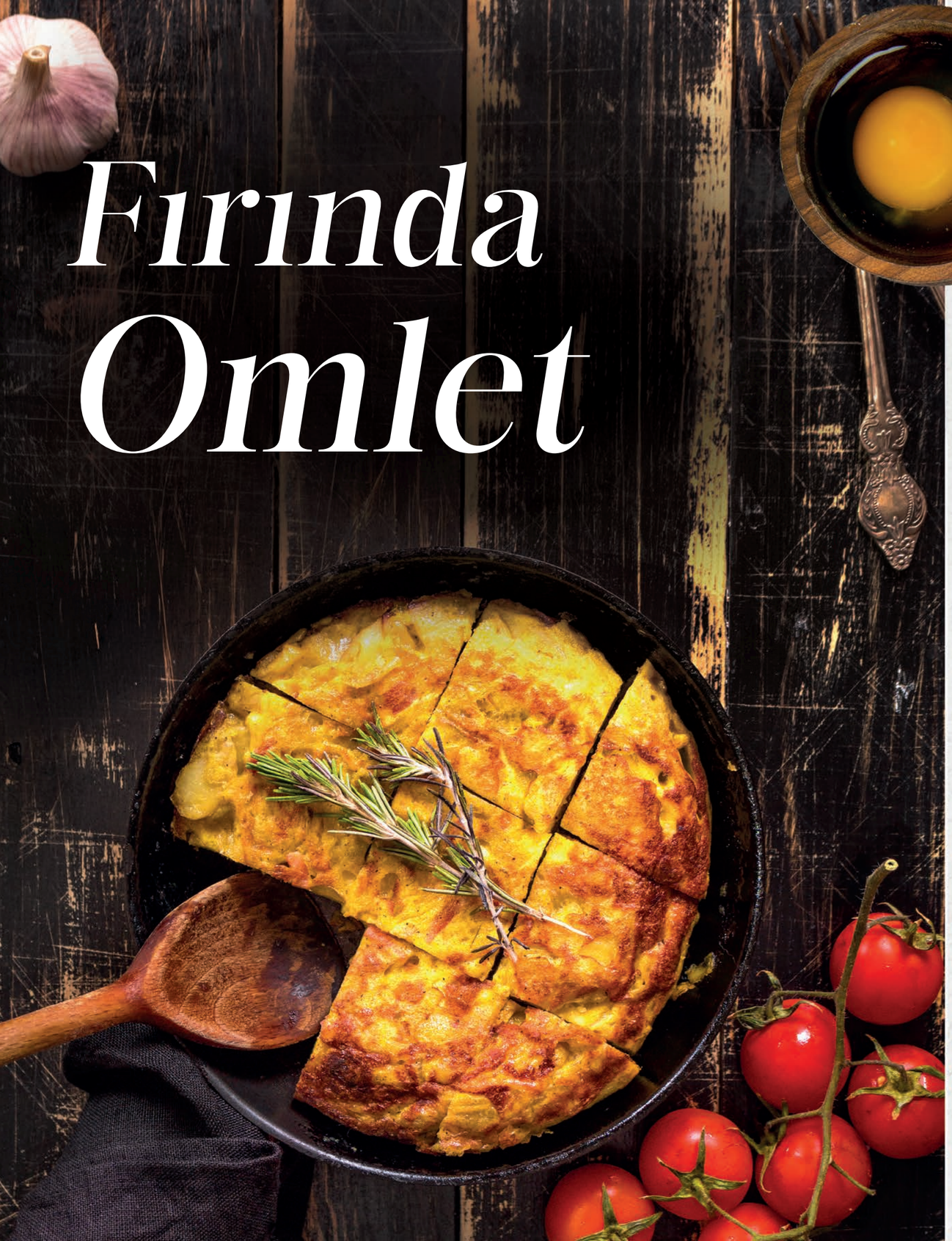




Kahvaltılık



Fırında Omlet









VEGETARIAN

Malzemeler

- 4 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı süt
- ½ su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 küçük boy kapya biber (doğranmış)
- 1 küçük boy yeşil biber (doğranmış)
- 1 küçük boy soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

2 Kişilik | 35 Dakika | ≈ 322 kcal | Pişirme Yöntemi

Öneri

Omletinizi, buhar destekli pişirme özelliğine sahip **Ferre FryArt - Steam** fırında hazırlayarak iç kısmının yumuşak ve nemli kalmasını, dış yüzeyinin ise hafif kızarmış ve eşit şekilde pişmiş olmasını sağlayabilirsiniz. Bu sayede omletiniz fazla kurumadan, ideal dokuda pişer.

Hazırlanışı

Sebzelerin sotelenmesi

Fırını 180 °C'ye ısıtınız. Tavada zeytinyağını ısıtıp soğan, kapya biber ve yeşil biberi 3–4 dakika kadar soteleyiniz. Hafif yumuşayınca ocaktan alınız.

Yumurtalı karışımın hazırlanması

Derin bir kasede yumurtaları çırpınız. Üzerine süt, tuz, karabiber ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırınız. Sotelenmiş sebzeleri de karışıma ilave ediniz.

Fırınlama

Hazırladığınız karışımı küçük boy yağlanmış fırın kabına dökünüz. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20–25 dakika, üzeri altın sarısı olana dek pişiriniz.

Servis

Yanında mevsim yeşillikleri veya kızarmış ekmek dilimleri ile sunabilirsiniz.

Kayısı Reçeli

Malzemeler

- 1 kg olgun ve sert kayısı
- 800 g toz şeker
- Yarım limonun suyu
- 1 çay bardağı su

Öneri

Kayısı reçelinizi, alev yoğunluğunu hassas şekilde ayarlayabilen **Ferre Flame Art** ocakta pişirerek şekerin meyvelerle dengeli şekilde kaynaşmasını sağlayabilirsiniz. Bu sayede reçeliniz ne çok koyu ne de fazla sulu olur; meyvelerin aroması ve rengi korunurken kıvamı da tam yerinde olur.

Hazırlanışı

Kayısıların hazırlanması

Kayısıları bol suyla yıkayınız. Ortadan ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarınız. Dilerseniz çekirdeklerden birkaç tanesini kırarak içindeki bademleri reçele ekleyebilirsiniz.

Şeker ile bekletme

Geniş bir tencereye bir sıra kayısı, bir sıra şeker olacak şekilde yerleştiriniz. Tüm malzemeyi bu şekilde dizdikten sonra tencerenin kapağını kapatarak en az 6 saat (tercihen bir gece) bekletiniz. Bu süre zarfında kayısılar suyunu salacaktır.

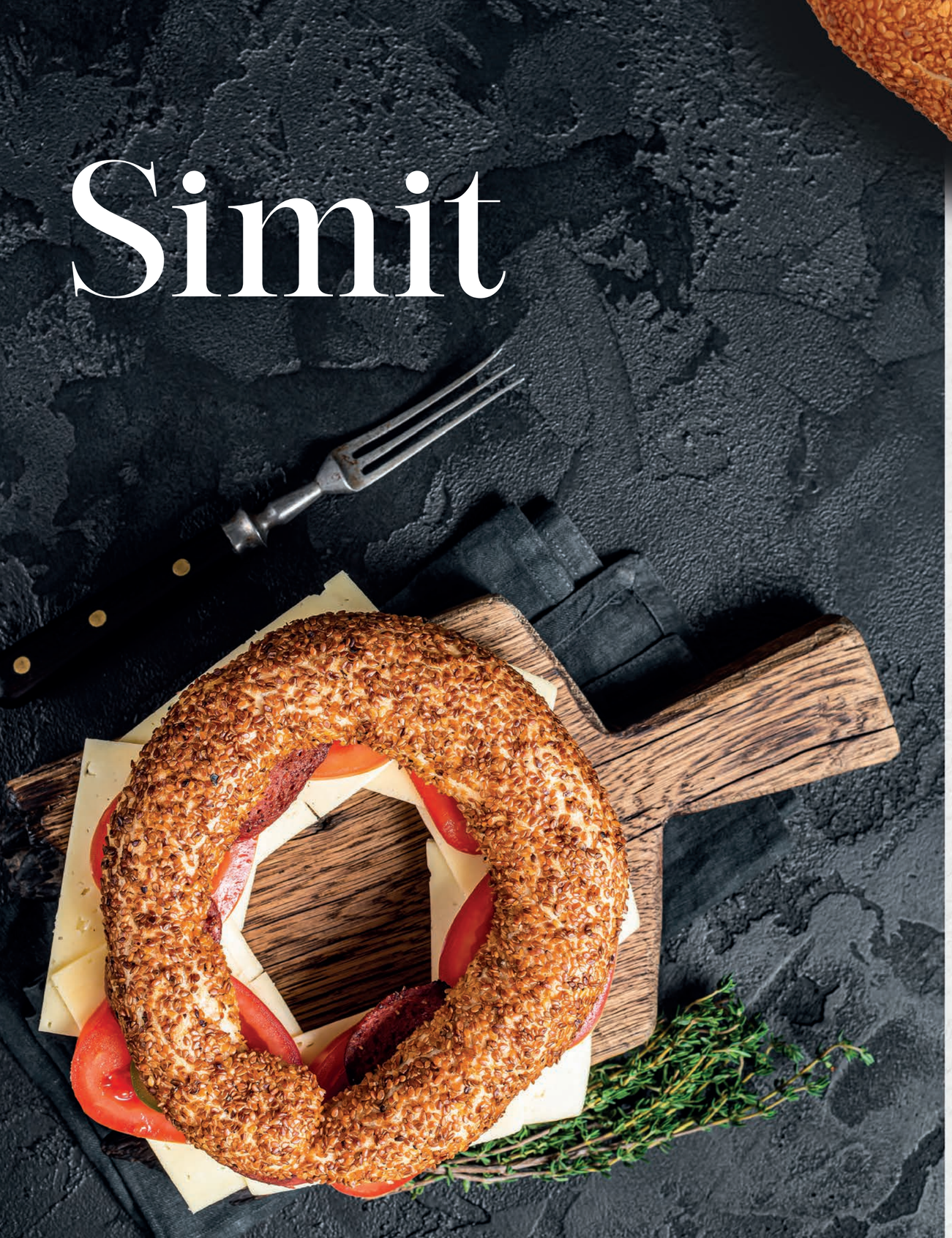
Pişirme

Bekleyen kayısıları orta ateşte ocağa alınız. Üzerine 1 çay bardağı su ekleyiniz. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte, üzerinde oluşan köpükleri ara ara alarak yaklaşık 30–35 dakika pişiriniz. Reçel yoğunlaşmaya başlayınca limon suyunu ilave ediniz ve 5 dakika daha kaynatınız.

Kontrol ve son dokunuş

Reçelin olup olmadığını anlamak için bir tabağa birkaç damla dökerek soğutunuz. Hafifçe koyulaşıyorsa reçeliniz hazır demektir. Ocaktan alınız ve sıcak haldeyken kavanozlara doldurunuz. Kapaklarını sıkıca kapatınız.

Simit





VEGETARIAN

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

- ½ su bardağı üzüm pekmezi
- ½ su bardağı su
- 1 su bardağı kavrulmuş susam

Öneri

Simitlerinizi **Ferre FryArt-Steam** fırında pişirerek dış yüzeyinin eşit şekilde kızarmasını ve çıtır bir dokuya sahip olmasını, iç kısmının ise yumuşak kalmasını sağlayabilirsiniz.

6 simit	85 Dakika	≈ 497 kcal	Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Hamurun hazırlanması

Geniş bir karıştırma kabına un, maya, şeker ve tuzu alınız. Ilık suyu ve sıvı yağı ekleyerek yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur yoğurunuz. Üzerini örtüp 40–45 dakika kadar mayalanmaya bırakınız.

Hamurun şekillendirilmesi

Mayalanan hamuru 12 eşit bezeye ayırınız. Her bezeyi rulo şeklinde uzatınız ve iki ruloyu birbirine dolayarak halka biçiminde birleştiriniz. Uçlarını iyice birleştirmeyi unutmayınız.

Pekmez ve susama bulama

Bir kasede pekmez ve suyu karıştırınız. Hazırladığınız simit halkalarını önce bu karışıma, ardından kavrulmuş susama bulayınız. Tüm yüzeyin kaplanmasına dikkat ediniz.

Pişirme

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine simitleri diziniz. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında yaklaşık 20–25 dakika, üzerleri kızarana dek pişiriniz.



Aperatif & Meze



Humus

Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış nohut (kabukları ayıklanmış)
- 4 yemek kaşığı tahin
- 2 diş sarımsak
- 1 limonun suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay bardağı soğuk su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Birkaç haşlanmış nohut
- Pul biber veya sumak
- Maydanoz yaprakları (isteğe bağlı)

Öneri

Nohutları haşlama aşamasında **Ferre Flame Art** ocak kullanarak kademeli ısı kontrolü sayesinde nohutların eşit şekilde yumuşamasını sağlayabilirsiniz. Bu yöntem, nohut kabuklarının daha kolay ayrılmasına yardımcı olur ve humusunuzun daha pürüzsüz, ipeksi bir dokuya sahip olmasını sağlar.

4 Kişilik | 25 Dakika | ≈ 321 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Nohutların hazırlanması

Haşlanmış nohutların kabuklarını ayıklayınız. Bu adım, humusun daha pürüzsüz ve ipeksi bir kıvamda olması için önerilir.

Ana karışımın hazırlanması

Nohutları, tahin, limon suyu, sarımsak, zeytinyağı, kimyon ve bir tutam tuz ile birlikte mutfak robotuna alınız. Karışımı çalıştırarak kıvamını kontrol ediniz. Gerekirse azar azar soğuk su ekleyerek daha yumuşak ve kremsi bir doku elde ediniz.

Servis hazırlığı

Hazırladığınız humusu servis tabağına alın ve ortasını hafifçe çukurlaştırınız. Üzerine zeytinyağı gezdiriniz. Birkaç haşlanmış nohut ile süsleyiniz. Arzuya göre pul biber, sumak ve ince kıyılmış maydanozla tamamlayınız.

Servis Önerisi

Taze lavaş, kızarmış ekmek dilimleri veya çiğ sebzeler eşliğinde soğuk olarak sunabilirsiniz.



Kereviz ve Biberli *Midye Tarifi*



Malzemeler

- 1 kg kabuklu, taze midye (ayıklanmış ve temizlenmiş)
- 1 adet büyük boy kereviz
- 1 adet kırmızı kapya biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay bardağı beyaz şarap (isteğe bağlı)
- Tuz
- Karabiber
- Taze maydanoz (servis için)

Öneri

Pişirme aşamasında **Ferre Flame Art** ocak kullanarak kademeli ısı kontrolü sağlayabilir, sebzelerin ve midyelerin aromasını dengeli bir şekilde koruyabilirsiniz. Bu yöntem, midyelerin fazla pişmeden yumuşak kalmasını, sebzelerin ise hafif diri ve canlı renkte olmasını sağlar.

4 Kişilik | 35 Dakika | ≈ 288 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Sebzelerin hazırlanması

Kerevizi soyup küçük küpler hâlinde doğrayınız. Biberleri yıkayarak çekirdeklerini çıkarınız ve ince şeritler şeklinde doğrayınız. Soğanı yarım ay şeklinde, sarımsakları ise ince dilimler hâlinde doğrayınız.

Tencerenin hazırlanması

Geniş tabanlı bir tencereye zeytinyağını alınız. Önce soğanları ve sarımsakları ekleyerek yumuşayana kadar kavurunuz. Ardından kereviz ve biberleri ilave ediniz, birkaç dakika soteleyiniz.

Midyelerin eklenmesi

Temizlenmiş midyeleri tencereye ekleyiniz. Tüm malzemeyi karıştırarak birkaç dakika birlikte soteleyiniz. Üzerine beyaz şarap (kullanılıyorsa) ve limon suyunu ilave ediniz. Tuz ve karabiber ile tatlandırınız.

Pişirme

Tencerenin kapağını kapatınız. Orta ateşte yaklaşık 6–8 dakika, midyeler açılana kadar pişiriniz. Açılmayan midyeleri ayırınız. Sebzeler yumuşayıp tüm malzemeler aromasını salınca ocaktan alınız.

Quiche *Lorraine*



Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı un
- 125 g soğuk tereyağı (küçük küpler halinde)
- 1 adet yumurta
- 1–2 yemek kaşığı soğuk su
- 1 çay kaşığı tuz

İç harcı için

- 150 g rendelenmiş kaşar peyniri (veya Gruyère)
- 200 g pastırma, jambon veya tütsülenmiş et (küçük doğranmış)
- 3 adet yumurta
- 200 ml krema
- Tuz, karabiber, muskat rendesi (isteğe bağlı)

Öneri

Quiche Lorraine'yi **Ferre FryArt-Steam** fırında pişirerek iç harcının yumuşak ve kremsi kalmasını, kenarlarının ise eşit şekilde kızarmasını sağlayabilirsiniz. Buhar destekli pişirme özelliği, hamurun tabanının kurumadan pişmesine yardımcı olur

6-8 Kişilik | Dakika | ≈ 545 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Hamurun hazırlanması
Unu ve tuzu geniş bir kaba alınız. Küp doğranmış soğuk tereyağını ekleyerek parmak uçlarınızla kum kıvamına gelene kadar ufalayınız. Yumurtayı ekleyin, ardından kıvamına göre 1–2 yemek kaşığı soğuk su ilave ederek yoğurunuz. Hamur toparlanınca streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.

Hamurun pişirilmesi
Dinlenen hamuru hafif unlanmış zeminde açarak tart kalıbına (yaklaşık 24–26 cm) yerleştiriniz. Kenarlarını düzeltip tabanına çatal ile delikler açınız. Üzerine pişirme kağıdı sererek bakliyat ya da ağırlık koyup 180 °C'de 15 dakika ön pişirme yapınız. Ardından kağıt ve ağırlığı alıp 5 dakika daha pişiriniz.

İç harcın hazırlanması
Yumurtaları geniş bir kapta çırpınız. Krema, tuz, karabiber ve arzuya göre az miktarda muskat rendesi ekleyerek karıştırınız.

Quiche'in tamamlanması
Ön pişirilmiş tart tabanına önce rendelenmiş peyniri, ardından et parçalarını eşit şekilde dağıtınız. Üzerine yumurtalı karışımı dökünüz. 180 °C'ye ayarlanmış fırında yaklaşık 30–35 dakika, üzeri altın rengini alana dek pişiriniz.

Güçlü Filtreleme
Sessiz Performans
T Tipi Davlumbaz

Sıcak Başlangıçlar



Paçanga Böreği



Malzemeler

- 4 adet yufka
- 200 g pastırma (dilimlenmiş, yağsız kısımlar tercih edilir)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 adet kırmızı kapya biber (ince doğranmış)
- 2 adet domates (çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış)
- 200 g rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ

Öneri

Paçanga böreğini **Ferre Fry Art** fırında pişirerek kızartma lezzetini daha az yağ kullanarak elde edebilirsiniz. Fırının özel kızartma fonksiyonu sayesinde yufka dıştan altın rengi ve çıtır bir dokuya kavuşurken, iç harç da yumuşak ve lezzetini korur.

4 Kişilik | 25 Dakika | ≈ 650 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

İç harcın hazırlanması

Geniş bir kaseye doğranmış pastırma, yeşil ve kırmızı biber, domates ve rendelenmiş kaşar peynirini alınız. Karabiberi ekleyip karıştırınız. Karışımı 10 dakika kadar dinlendiriniz.

Böreklerin sarılması

Her bir yufkayı ortadan ikiye keserek yarım daire elde ediniz. Her parçayı sigara böreği gibi genişten uca doğru saracak şekilde yerleştiriniz. Geniş kenara iç harçtan 1–2 yemek kaşığı kadar koyunuz. Kenarlarını içe katlayarak sıkıca sarınız. Ucunu suyla hafifçe ıslatarak yapıştırınız.

Kızartma işlemi

Geniş bir tavada sıvı yağı kızdırınız. Börekleri orta ateşte, dışı altın rengini alana kadar her iki tarafını çevirerek kızartınız. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürünüz.

Servis Önerisi

Sıcak olarak, yanında yoğurt ya da domatesli bir sosla sunabilirsiniz. İsteğe bağlı olarak içine maydanoz ya da acı biber de ekleyebilirsiniz.

Fish *Fingers*





Malzemeler

- 500 g beyaz etli fileto balık (mezgit, morina, levrek gibi kılçıksız bir balık)
- 1 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardağı galeta unu (veya ekmek kırıntısı)
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı toz kırmızı biber (isteğe bağlı)
- Kızartmak için sıvı yağ

Öneri

Balık çubuklarını **Ferre Fry Art** fırında pişirerek, kızartma lezzetini daha az yağ kullanarak elde edebilirsiniz. Fırının özel kızartma fonksiyonu sayesinde dış kaplama altın sarısı ve çıtır olurken, balığın içi yumuşak ve sulu kalır.

4 Kişilik | 25 Dakika | ≈ 300 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Balığın hazırlanması
Fileto balığı temizleyiniz ve kağıt havlu ile kurulayınız. Ardından balığı 1,5–2 cm genişliğinde, parmak boyutlarında uzun şeritler hâlinde kesiniz.

Paneleme için hazırlık
Bir kaseye unu, ayrı bir kaseye çırpılmış yumurtaları, üçüncü bir kaseye galeta ununu alınız. Dilerseniz galeta ununa az miktarda kırmızı biber, karabiber ve tuz ekleyerek karışımı lezzetlendirebilirsiniz.

Balıkların pane yapılması
Balık şeritlerini önce una bulayınız, ardından çırpılmış yumurtaya daldırınız. Son olarak galeta ununa bulayarak her tarafını iyice kaplayınız.

Kızartma
Geniş bir tavada sıvı yağı ısıtınız. Fish fingers'ları yağa dikkatlice bırakınız. Her iki yüzünü altın sarısı renk alana kadar, yaklaşık 2–3 dakika kızartınız. Kızaran parçaları kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürünüz.

Servis
Sıcak olarak servis ediniz. Yanında limon dilimleri, yoğurtlu dip sos veya tartar sos ile sunabilirsiniz.

Ferre

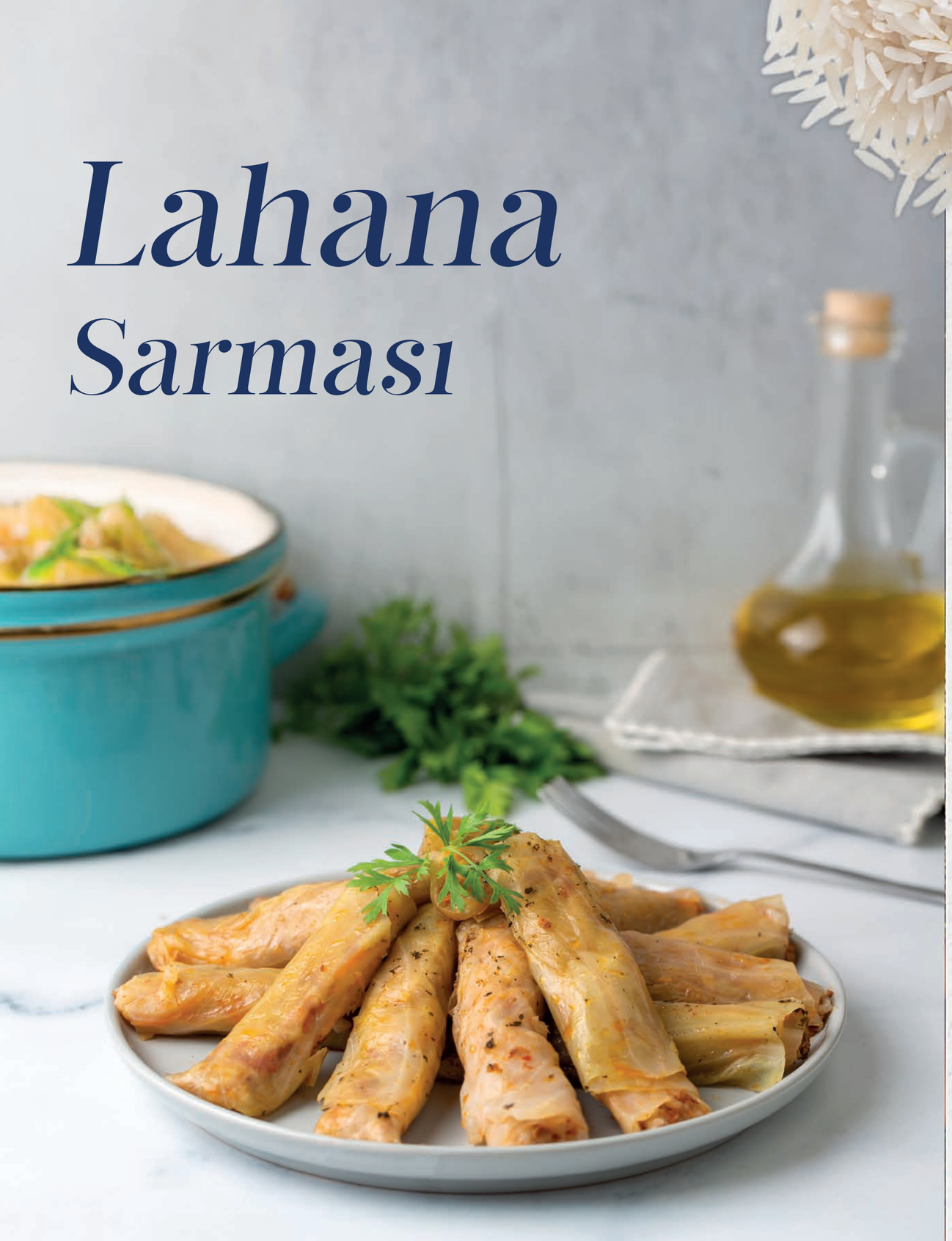




Sessizliğin
Tadını Çıkarın

SILENTART

Lahana Sarması





VEGAN FRIENDLY

Malzemeler

- 1 orta boy beyaz lahana
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası (isteğe bağlı)
- ½ çay bardağı zeytinyağı veya ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1,5 su bardağı sıcak su
- Tuz

Sosu için

- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Öneri

Pişirme ve haşlama süreçlerinde **Ferre Flame Art**'ın kademeli pişirme ayarını kullanarak kontrollü ve dengeli bir pişirme sağlayabilirsiniz.

6-8 Kişilik | 70 Dakika | ≈ 400 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Lahanayı Hazırlama
Lahananın dış yapraklarını çıkarın. Yapraklarını tek tek ayırın. Kaynar su dolu geniş bir tencerede yaprakları 2–3 dakika haşlayın. Süzgece alıp soğumaya bırakın. Orta damarlı kısımlarını bıçakla inceltin.

İç Harcı Hazırlama
Bir tavada yağı ısıtın, ince doğranmış soğanları yumuşayana kadar kavurun. Salçaları ekleyip 1–2 dakika çevirin. Yıkanmış pirinci ekleyip birkaç dakika kavurun. Baharatları ve tuzu ekleyin. Üzerine 1,5 su bardağı sıcak suyu ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ilınmaya bırakın.

Sarmaları Hazırlama
Bir lahana yaprağını düz bir zemine serin. Uygun büyüklükte parçalara ayırın. Ucuna 1 tatlı kaşığı iç harç yerleştirin. Yanlardan kapatıp rulo şeklinde sarın. Tüm yapraklar bitene kadar aynı işlemi uygulayın.

Pişirme
Tencerenin tabanına birkaç lahana yaprağı serin. Üzerine sardığınız lahanaları düzenli şekilde dizin. Sos için sıcak su, salça ve yağı karıştırıp sarmaların üzerine gezdirin. Üzerini kapatacak kadar sıcak su ekleyin. Üzerine ısıya dayanıklı bir tabak yerleştirin. Kısık ateşte yaklaşık 35–40 dakika pişirin.

Falafel





Malzemeler

- 2 su bardağı nohut (bir gece önceden ıslatılmış)
- 1 adet küçük soğan (doğranmış)
- 3 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı taze maydanoz
- 1/2 su bardağı taze kişniş (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu (öğütülmüş)
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ

6-8 Kişilik | 40 Dakika | ≈ 400 kcal | Pişirme Yöntemi

Öneri

Kızartma yerine **Ferre Fry Art** fırını kullanarak falafellerinizi çok daha az yağ ile, altın sarısı ve çıtır bir dokuya ulaştırabilirsiniz. Özel kızartma fonksiyonu sayesinde dış kaplama eşit şekilde pişerken, içi yumuşak ve lezzetli kalır.

Hazırlanışı

Falafel harcının hazırlanması

Bir mutfak robotuna süzülmüş nohut, doğranmış soğan, sarımsak, maydanoz, taze kişniş, kimyon, öğütülmüş kişniş tohumu, tuz ve karabiberi ekleyiniz. Tüm malzemeler iyice karışıp hamur kıvamına gelene kadar çekiniz. Karışım çok kuruysa 1–2 yemek kaşığı su ekleyebilirsiniz.

Karışımın dinlendirilmesi

Hazırlanan harcı bir kaseye alıp karbonat ve unu ekleyiniz. İyice karıştırdıktan sonra üzerini örtüp buzdolabında en az 30 dakika dinlendiriniz. Bu adım şekil verme sırasında dağılmayı önler.

Şekil verme

Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlayınız veya yassı köfteler haline getiriniz.

Kızartma işlemi

Geniş bir tavada bol sıvı yağı kızdırınız. Falafelleri yağda altın rengi alana kadar, her iki tarafı eşit şekilde kızartınız. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürünüz.

FRYART–STEAM

SteamArt
Nasıl Çalışır?

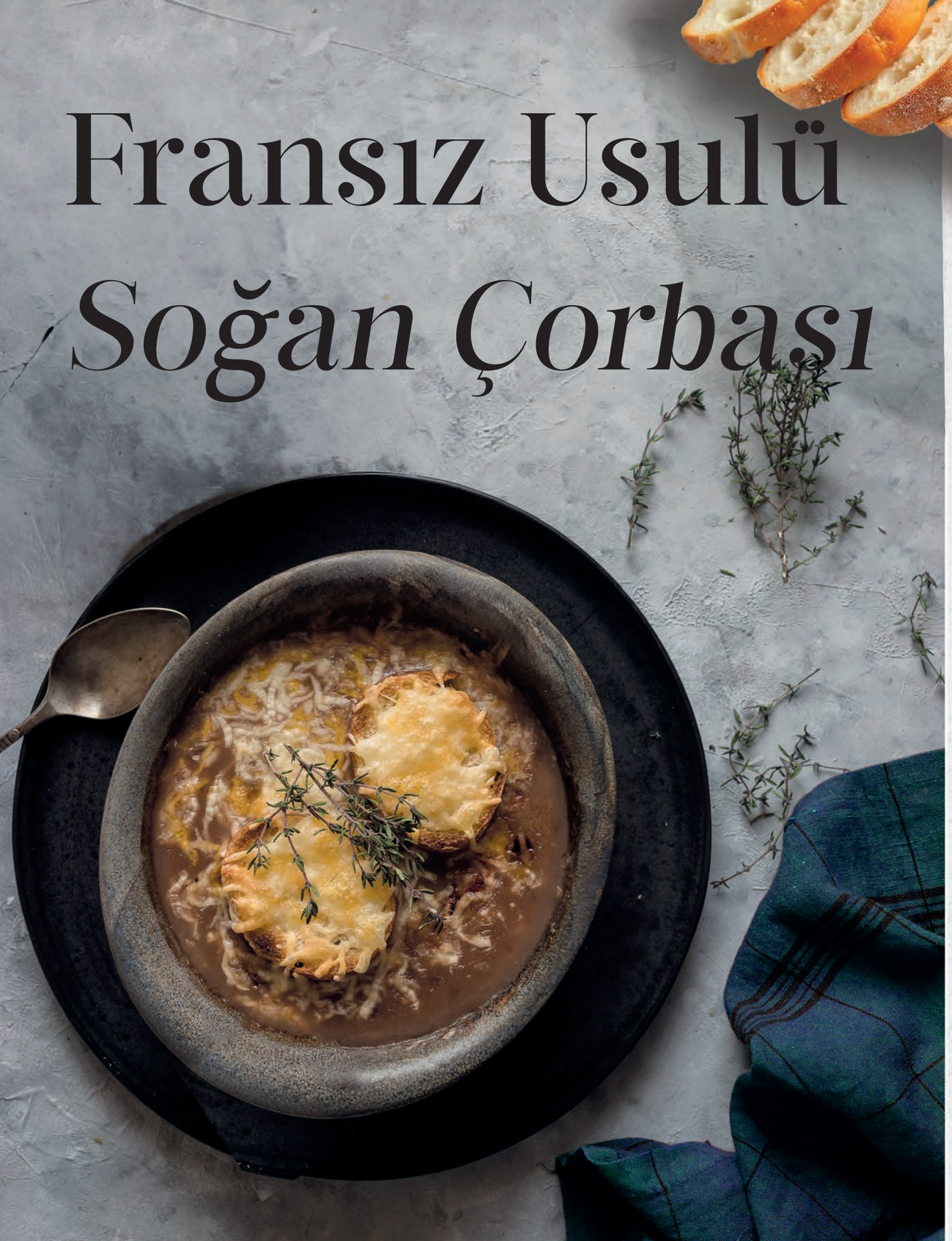


Buharlı Pişirme
Teknolojisi

Ana Yemekler



Fransız Usulü Soğan Çorbası







Malzemeler

- 4 adet büyük boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 litre et suyu (tercihen ev yapımı veya bulyon ile hazırlanmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- 4 dilim baget ekmeği veya tost ekmeği
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri veya gruyere peyniri (klasik tercih)

Öneri

Fransız usulü soğan çorbasını **Ferre Flame Art** ocakta pişirerek kademeli ısı kontrolü sağlayabilir, soğanların yavaşça karamelize olmasını ve tatlarının dengeli şekilde gelişmesini sağlayabilirsiniz. Bu yöntem, çorbanın hem derin lezzet hem de ipeksi bir doku kazanmasına yardımcı olur.

4 Kişilik | 65 Dakika | ≈ 300 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Soğanların hazırlanması
Soğanların kabuklarını soyup ince piyazlık (yarım ay) şeklinde doğrayınız.

Karamelizasyon
Geniş tabanlı bir tencereye tereyağını ve zeytinyağını alınız. Yağ ısındığında soğanları ekleyiniz. Kısık ateşte, ara ara karıştırarak yaklaşık 30–35 dakika boyunca yavaşça karamelize ediniz. Soğanların rengi altın kahverengiye dönmeli ancak yanmamalıdır.

Un ekleme
Soğanlar karamelize olduktan sonra üzerine unu serpiniz. Sürekli karıştırarak birkaç dakika kavurunuz.

Et suyunun eklenmesi
Et suyunu azar azar ekleyiniz ve karıştırarak unun topaklanmamasını sağlayınız. Tuz, karabiber ve dilerseniz kekik ilave ederek çorbayı kaynamaya bırakınız. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 15–20 dakika pişiriniz.

Ekmeklerin hazırlanması
Fırını 180°C'ye ayarlayarak ısıtınız. Ekmek dilimlerini fırın tepsisine yerleştiriniz. Üzerlerine rendelenmiş peynir serpip fırında peynir eriyip hafif kızarana kadar 7–8 dakika pişiriniz.

Servis
Çorbayı ısıya dayanıklı kaselere paylaştırınız. Üzerine peynirli ekmekleri yerleştirerek sıcak şekilde servis ediniz.

Hünkar *Beğendi*



Malzemeler

• 600 g kuşbaşı dana veya kuzu eti
• 2 yemek kaşığı tereyağı
• 1 yemek kaşığı zeytinyağı
• 1 adet büyük soğan, doğranmış
• 2 diş sarımsak, ezilmiş
• 2 adet yeşil biber, doğranmış
• 2 adet domates,
kabuğu soyulmuş ve doğranmış
• 1 yemek kaşığı domates salçası
• 1 su bardağı sıcak su veya et suyu
• Tuz, karabiber

Beğendi (Patlıcan Püresi) için

• 4 adet közlenmiş patlıcan
(kabukları soyulmuş)
• 2 yemek kaşığı tereyağı
• 2 yemek kaşığı un
• 2 su bardağı süt (ılık)
• 1 çay bardağı rendelenmiş
kaşar peyniri
• Tuz, karabiber

Öneri

Pişirme sürecinde **Ferre Flame Art**'ın kademeli pişirme ayarı ile etin yavaş ve dengeli şekilde pişmesini sağlayabilirsiniz. Patlıcanları ise Ferre Fry Art fırında közleyerek hem daha az dumanla hem de eşit közleme sonucu elde edebilirsiniz.

6 Kişilik | 75 Dakika | ≈ 450 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Etin hazırlanması

Geniş bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını ısıtın. Eti ekleyip yüksek ateşte mühürleyin. Soğan ve sarımsağı ekleyip kavurun. Ardından yeşil biberleri ilave edin.

Sosu oluşturma

Domates salçasını ekleyip karıştırın, ardından doğranmış domatesleri ekleyin. Birkaç dakika pişirdikten sonra sıcak su veya et suyunu ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte etler yumuşayana kadar (yaklaşık 40–45 dakika) pişirin.

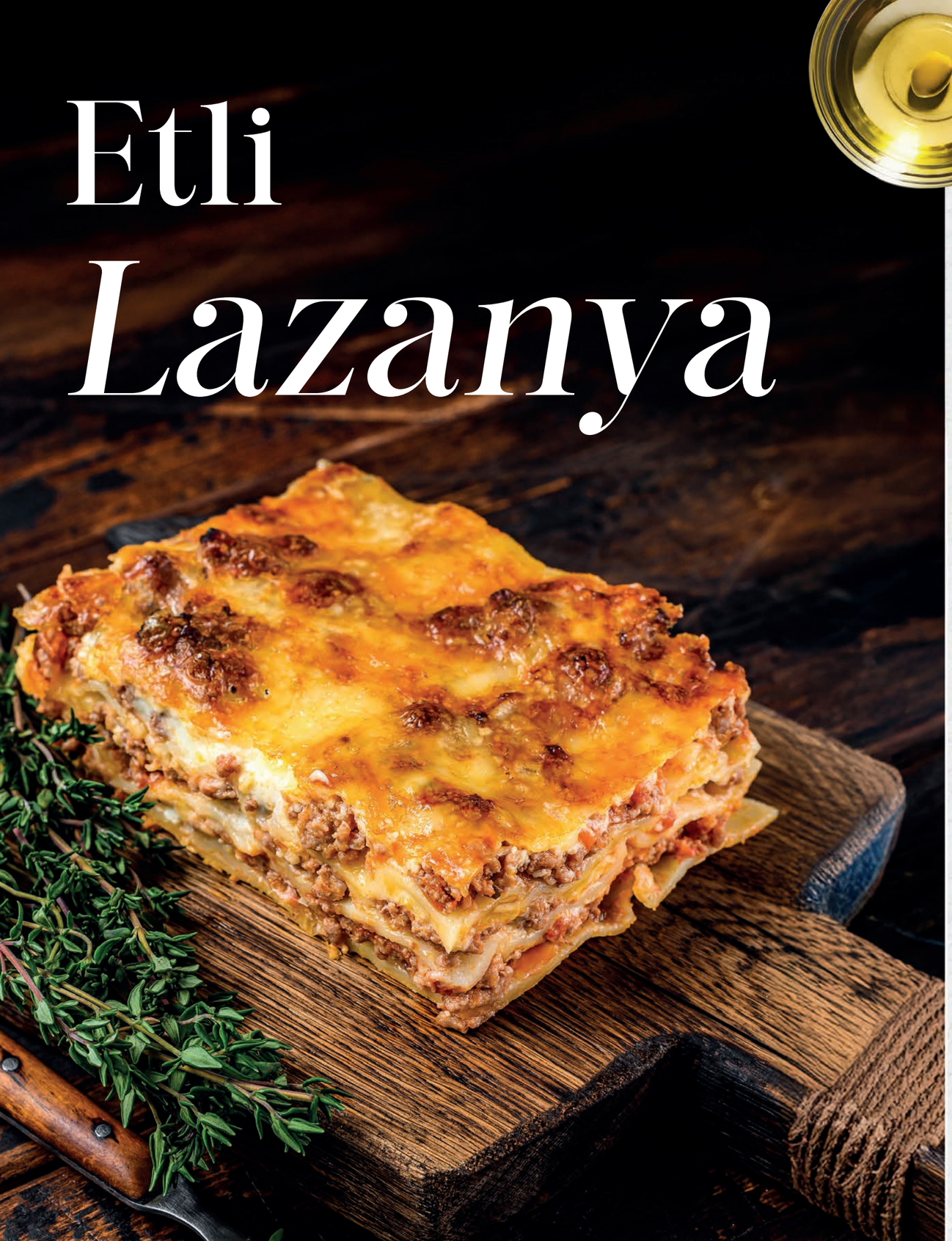
Beğendinin hazırlanması

Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyip hafifçe kavurun. Ilık sütü azar azar ekleyerek pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın. Közlenmiş ve doğranmış patlıcanları ekleyin, karıştırın. Rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiberi ilave edin. Kıvam alana kadar pişirin.

Servis

Servis tabaklarına önce beğendiden bir taban oluşturun, üzerine pişmiş etleri ve sosunu ekleyin. Sıcak olarak servis edin. Yanında pilav ve salata ile sunabilirsiniz.

Etli *Lazanya*





Malzemeler

Kıymalı harç için

- 500 g dana kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet rendelenmiş domates
- Tuz, karabiber, kekik

Beşamel sos için

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- Tuz, muskat rendesi (isteğe bağlı)

Diğer

- 9–12 adet lazanya yaprağı
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Öneri

Etli lazanyayı **Ferre FryArt-Steam** fırında pişirerek, katmanlardaki sosun ve peynirin yumuşacık, kremsi bir kıvam almasını sağlarken, üst kısmının da eşit şekilde kızarmasını sağlayabilirsiniz. Buhar destekli pişirme özelliği sayesinde lazanya tabanı kurumadan, lezzetini koruyarak pişer.



6 Kişilik



Dakika



≈ 615 kcal



Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Kıymalı harcın hazırlanması

Soğanı ince doğrayınız. Zeytinyağında soğan ve sarımsağı soteleyiniz. Kıymayı ekleyerek kavurunuz. Salça ve rendelenmiş domatesi ekleyip suyunu çekene dek pişiriniz. Baharatlarla tatlandırınız.

Beşamel sosun hazırlanması

Tereyağını eritiniz, unu ekleyerek kavurunuz. Sütü yavaşça ilave ederek sürekli karıştırınız. Kıvam alınca tuz ve muskat ile tatlandırınız.

Kat kat dizim

Fırın kabını yağlayınız. Sırasıyla lazanya yaprağı, kıymalı harç, beşamel sos şeklinde 3–4 kat oluşturunuz. En üste beşamel ve kaşar peyniri ekleyiniz.

Pişirme

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35–40 dakika pişiriniz. Üzeri kızarana dek fırında tutunuz.

Pepperoni *Pizza*



Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sos için

- 1 su bardağı domates püresi
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- Tuz, kekik

Üzeri için

- 1,5 su bardağı rendelenmiş mozzarella
- 100 g pepperoni (dilimlenmiş)

İsteğe bağlı olarak zeytin, biber veya mantar

Öneri

Pepperoni pizzanızı **Ferre FryArt-Steam** fırında **Pizza Art** fonksiyonunu kullanarak, peynirin eşit şekilde erimesini, pepperonilerin tam kıvamında kızarmasını ve tabanın altın rengi, çıtır bir dokuya kavuşmasını sağlayabilirsiniz. Bu özel fonksiyon, tabanın kurumadan homojen şekilde pişmesine yardımcı olur.

2 Orta Boy Pizza | 95 Dakika | ≈ 439 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Hamurun hazırlanması

Un, maya, şeker ve tuzu karıştırınız. Ilık suyu ve zeytinyağını ekleyip yoğurunuz. Üzerini örtüp 1 saat mayalandırınız.

Sosun hazırlanması

Domates püresi, sarımsak, zeytinyağı ve baharatları karıştırınız. Kıvam alana kadar kısa süre pişiriniz.

Pizza yapımı

Hamuru iki eşit bezeye bölünüz. Yuvarlak ya da oval açarak yağlı kağıt serili tepsiye yerleştiriniz. Üzerine sos sürünüz, mozzarella serpip pepperonileri diziniz.

Pişirme

Önceden ısıtılmış 200°C fırında 12–15 dakika, kenarları kızarana kadar pişiriniz.



Ferre

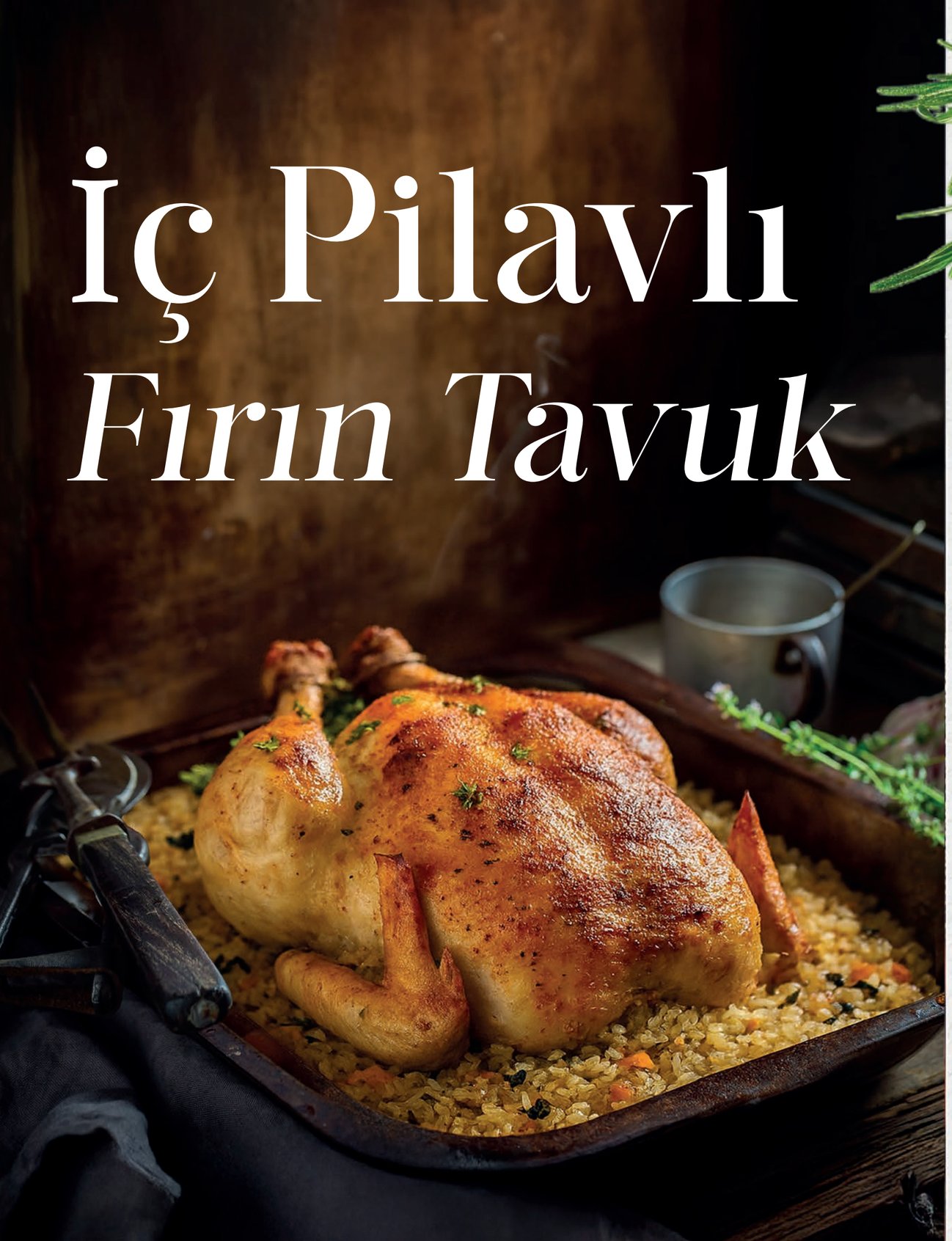
PizzaArt Teknolojisi

Çıtır. Altın Rengi. Kusursuz.

Mükemmellik için geliştirilen Ferre PizzaArt fonksiyonu,
300°C'ye kadar ulaşan sıcaklığıyla çıtır kenarlı, erimiş peynirli
ve kusursuz şekilde kızarmış tabana sahip gerçek taş fırın lezzetinde
pizzalar hazırlamak için idealdir. Hassas ısı kontrolü, ustalık işi sonuçlar.

PIZZAART

İç Pilavlı *Fırın Tavuk*





Malzemeler

Tavuk için

- 1 bütün orta boy tavuk
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı yoğurt (üzeri için)

İç pilav için

- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet küçük soğan
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım çay kaşığı yenibahar
- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz

Öneri

İç pilavlı fırın tavuğunuz için, pilavı **Ferre Flame Art** ocakta kademeli ısı kontrolüyle dengeli şekilde kavurabilir, ardından **Ferre FryArt-Steam** buharlı fırında tavuğunuzu dışı kızarmış, içi yumuşacık olacak şekilde pişirebilirsiniz.

4 Kişilik | 95 Dakika | ≈ 980 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

İç pilavın hazırlanması

Soğanı ince doğrayınız. Tereyağında soğanı kavurunuz. Fıstıkları ekleyip hafifçe renk alana dek kavurunuz. Yıkanmış pirinci ilave ederek birkaç dakika kavurunuz. Kuş üzümü, baharatlar ve tuz ekleyip sıcak suyu ilave ediniz. Kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişiriniz.

Tavuğun doldurulması

İç pilav hafif ılındıktan sonra tavuğun içine doldurunuz. Açık kısmı kürdanla veya pamuk iplikle kapatınız. Üzerine yoğurt sürerek fırın kabına yerleştiriniz.

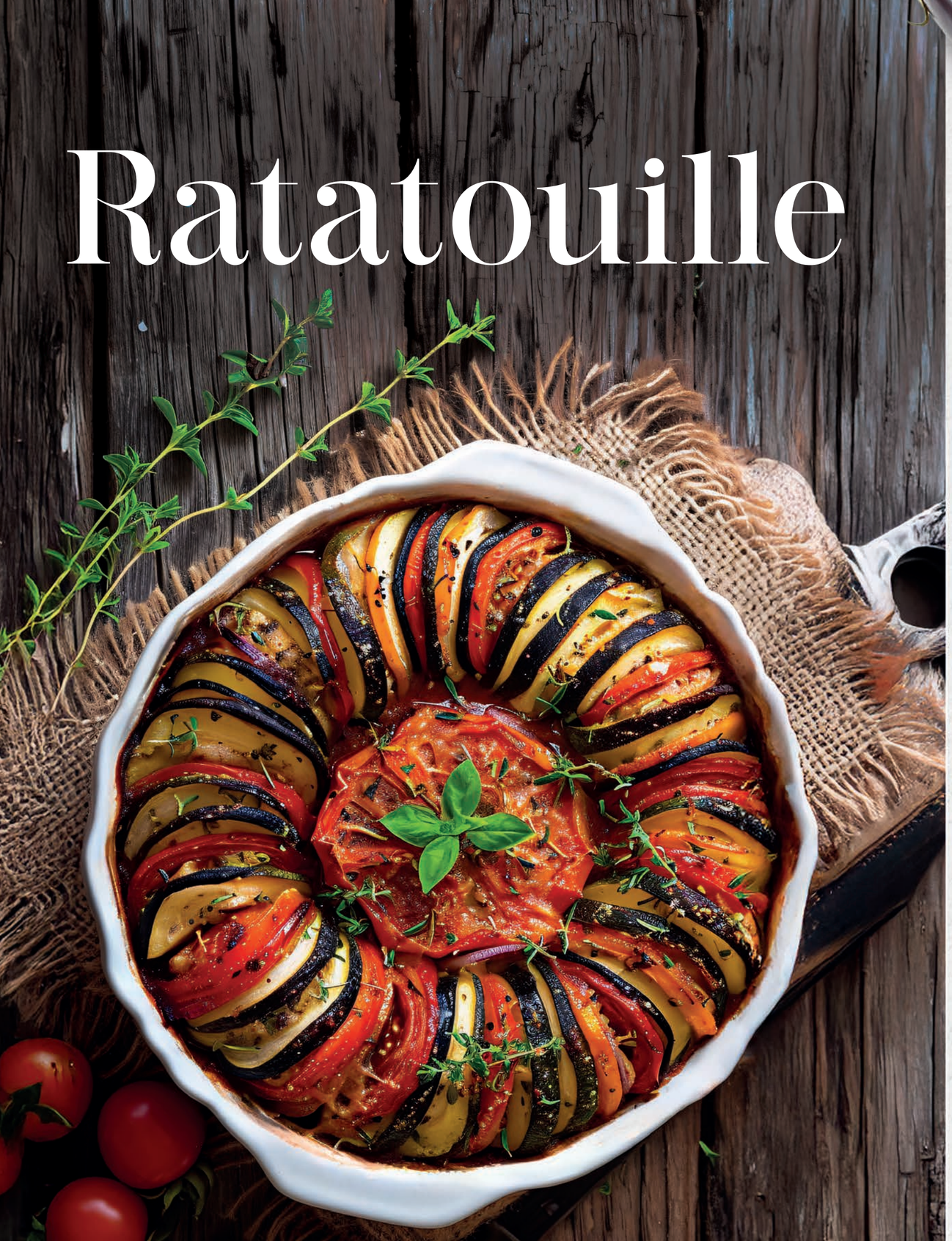
Fırınlama

Önceden ısıtılmış 190°C fırında yaklaşık 1 saat 15 dakika pişiriniz. Üzeri kızarana kadar fırında tutunuz.

Servis

Tavuğu bütün olarak masaya getirebilir veya dilimleyerek iç pilavla birlikte servis edebilirsiniz.

Ratatouille





Malzemeler

- 2 orta boy patlıcan, 2,5 cm'lik dilimler halinde doğranmış
- 2 orta boy kabak, 2,5 cm'lik dilimler halinde doğranmış
- 2 orta boy sarı kabak, 2,5 cm'lik dilimler halinde doğranmış
- 2 kırmızı kapya biber, çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış
- 2 sarı biber, çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış
- 5 olgun domates, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış
- 1 büyük soğan, doğranmış
- 4 diş sarımsak, ince doğranmış
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı (bölünmüş)
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 1 tatlı kaşığı kuru mercankösk (oregano)
- 1 defne yaprağı
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber, damak tadına göre
- Üzeri için taze maydanoz veya fesleğen

Öneri

Ratatouille'nizi hazırlarken sebzelerin doğal renklerini ve dokusunu korumak için **Ferre Flame Art** ocağın kademeli ısı kontrolünü kullanarak yavaşça soteleyebilirsiniz. Son olarak tüm malzemeleri **Ferre FryArt** fırında pişirerek, lezzetlerin iç içe geçtiği, hafif karamelleşmiş ve fırın dokunuşuyla zenginleşmiş bir tat elde edebilirsiniz.

4-6 Kişilik | 80 Dakika | ≈ 287 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Patlıcanın Hazırlanması
Patlıcan dilimlerini bir süzgece alın, bolca tuz serpin ve 20–30 dakika bekletin. Bu adım fazla suyu ve acılığını alır. Ardından iyice durulayıp kurulayın.

Sebzeleri Ayrı Ayrı Soteleme
Geniş bir tavada orta-yüksek ateşte 2 yemek kaşığı zeytinyağı ısıtın. Patlıcanları hafifçe kızarana ve yumuşayana kadar (yaklaşık 5 dakika) soteleyin. Bir kaseye alın. Aynı işlemi kabak, sarı kabak ve biberler için de ayrı ayrı yapın; her seferinde biraz zeytinyağı ekleyerek sadece yumuşayana kadar pişirin ve kaseye alın.

Soğan ve Sarımsağın Pişirilmesi
Tavaya 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Soğanı şeffaflaşana kadar, yaklaşık 5 dakika soteleyin. Sarımsağı ekleyip 1 dakika daha pişirin.

Birleştirme ve Pişirme
Soteleğiniz tüm sebzeleri soğan ve sarımsağın üzerine ekleyin. Domatesleri, kekik, mercankösk, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ilave edin. Nazikçe karıştırın. Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapatın ve ara ara karıştırarak 20–25 dakika, tüm sebzeler yumuşayıp lezzetler birbirine geçene kadar pişirin.

Son Dokunuş
Defne yaprağını çıkarın, gerekiyorsa tuz ve baharat ayarı yapın.

Fırın *Musakka*



Malzemeler

• 4 adet orta boy patlıcan
• 250 g dana kıyma
• 1 adet büyük soğan
• 2 adet yeşil biber
• 2 adet domates
• 2 yemek kaşığı domates salçası
• 3 yemek kaşığı sıvı yağ (iç harç için)
• Tuz
• Karabiber
• Kimyon
• Kızartmak için sıvı yağ

Üzeri için

• 1 su bardağı sıcak su
• 1 tatlı kaşığı domates salçası
• 1 adet domates (dilimlenmiş)

Öneri

Fırın musakkanızı **Ferre Fry Art** fırında pişirerek, özel pişirme teknolojisi sayesinde yemeğin katmanlarının eşit ısıda mükemmel şekilde pişmesini sağlayabilir, üst kısmında ise hafifçe karamelize olmuş, altın rengi bir doku elde edebilirsiniz.

4-6 Kişilik | 90 Dakika | ≈ 469 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Patlıcanların hazırlanması
Patlıcanları alacalı soyunuz ve halka şeklinde doğrayınız. Tuzlu suda yaklaşık 20 dakika bekletip acısını alınız. Daha sonra süzüp kurulayınız ve sıvı yağda altın rengini alana kadar kızartınız. Fazla yağını almak için havlu kağıt üzerine çıkarınız.

İç harcın hazırlanması
Bir tavaya sıvı yağı alınız, yemeklik doğranmış soğanı ve ince doğranmış biberleri kavurunuz. Kıyma ekleyip suyunu salıp çekene kadar pişiriniz. Küp doğranmış domatesleri ve salçayı ilave ediniz. Tuz, karabiber ve kimyonla tatlandırınız. 5–6 dakika pişirdikten sonra ocaktan alınız.

Musakkanın hazırlanması
Fırın kabının altına bir kat kızarmış patlıcan diziniz. Üzerine kıymalı harçtan yayınız. Katları aynı şekilde tekrar ediniz. En üste domates dilimlerini yerleştiriniz.

Sosu ve fırınlama
Salçayı 1 su bardağı sıcak suyla karıştırınız ve yemeğin üzerine dökünüz. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında yaklaşık 25–30 dakika pişiriniz.

Soğan Reçeli ile *Biftek*





Malzemeler

Biftek için

2 adet dana kontrfile
ya da antrikot
Tuz, karabiber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Taze kekik (isteğe bağlı)

Soğan reçeli için

2 adet kırmızı soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
Bir tutam tuz

Öneri

Soğan reçeli ile biftek tarifinizde, bifteğinizi **Ferre Flame Art** ocakta kademeli ısı kontrolüyle mükemmel şekilde mühürleyebilir, ardından **Ferre FryArt-Steam** fırında kısa bir süre pişirerek içinin sulu, dışının ise ideal şekilde karamelize olmasını sağlayabilirsiniz.

2 Kişilik | 35 Dakika | ≈ 469 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Soğan reçelinin hazırlanması

Soğanları ince yarım ay şeklinde doğrayınız. Tavada zeytinyağında yumuşayana kadar kavurunuz. Esmer şekeri ve sirkeyi ekleyip 10–15 dakika kısık ateşte karamelize ediniz. Reçel kıvamına geldiğinde ocaktan alınız.

Bifteklerin pişirilmesi

Oda sıcaklığındaki biftekleri tuz ve karabiber ile tatlandırınız. Izgara ya da döküm tavada her iki tarafını mühürleyerek pişiriniz (istenen pişme derecesine göre 2–5 dakika arası).

Servis

Biftekleri dinlendirdikten sonra tabaklayınız. Üzerine ya da yanına soğan reçeli ekleyerek sunumunuzu tamamlayınız.

Izgara *Somon Fileto*





Malzemeler

- 2 adet somon fileto (derili veya derisiz)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Tuz
- Karabiber
- Taze dereotu veya kekik (isteğe bağlı)



Hazırlanışı

Marine işlemi

Somon filetoları zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiber ile hafifçe ovunuz. Dilerseniz ince kıyılmış dereotu ya da kekik de ekleyebilirsiniz. 10–15 dakika buzdolabında bekletiniz.

Izgara işlemi

Izgara tavasını orta ateşte ısıtınız. Somonları derili yüzeyi alta gelecek şekilde yerleştiriniz. Her bir yüzünü 3–4 dakika pişiriniz. Etin kolay ayrılması ve dışının hafif kızarması yeterlidir.

Servis

Yanında haşlanmış sebzeler, yeşil salata veya fırın patates ile sıcak olarak servis ediniz.

Öneri

Somonu, **Ferre** ocakların yüksek kW değerli wok gözünde mühürleyerek dışı çıtır, içi sulu dokuyu koruyun. Güçlü ateş sayesinde daha az yağ kullanarak sağlıklı sonuçlar elde edebilirsiniz.



FRYART

Yağsız Kızartma Teknolojisi

Kremalı Pesto Soslu
Dil Balığı







Malzemeler

- 2 adet dil balığı filetosu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

Pesto kreması için

- 2 yemek kaşığı pesto sos
- 100 ml krema
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan (isteğe bağlı)

Öneri

Narin yapısı nedeniyle dağılmaya yatkın dil balığını **Ferre**'nin wok gözünde kısa sürede mühürleyiniz. Yüksek ateş, balığın bütünlüğünü korurken kremalı sosla uyumlu kıvam verir.

2 Kişilik | 20 Dakika | ≈ 260 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Balığın hazırlanması

Balık filetolarını zeytinyağı, tuz ve karabiber ile hafifçe ovunuz. Oda sıcaklığında 10 dakika kadar bekletiniz.

Pişirme

Yapışmaz tavayı ısıtınız. Balıkları her iki yüzü 2–3 dakika olacak şekilde, fazla kurutmadan pişiriniz. Tavadan alarak sıcak tutulacak şekilde bekletiniz.

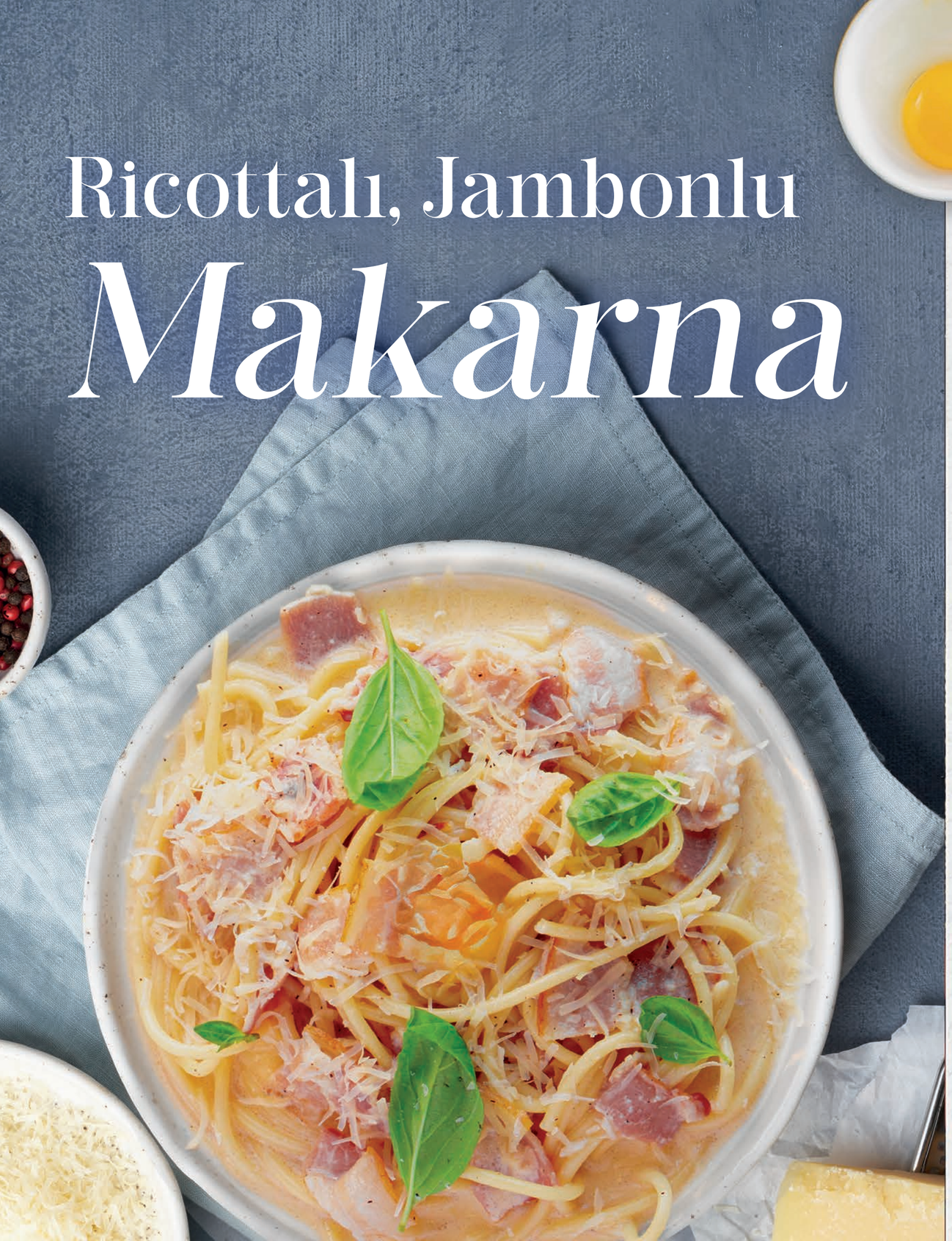
Pesto kremasının hazırlanması

Ayrı bir sos tavasında kremayı hafifçe ısıtınız. Pesto sosunu ilave ediniz. Dilerseniz parmesan peyniriyle lezzetini derinleştirebilirsiniz. Sos kıvam aldığında ocaktan alınız.

Servis

Balıkları servis tabağına alarak üzerine pesto kremasını dökünüz. Yanında haşlanmış sebzeler veya patates püresiyle sunabilirsiniz.

Ricottalı, Jambonlu *Makarna*





Malzemeler

- 200 g kısa veya uzun makarna (penne, tagliatelle vb.)
- 100 g jambon (küçük doğranmış)
- 4 yemek kaşığı ricotta peyniri
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Taze fesleğen (isteğe bağlı)

Öneri

Makarnanızı ideal dirilikte haşlamak; jambon ve ricotta sosunuzu ideal kıvamda hazırlamak için, kademeli ısı kontrolüne sahip **Ferre Flame Art** ocaktan faydalanabilirsiniz.

2 Kişilik | 25 Dakika | ≈ 445 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Makarnanın haşlanması

Bol tuzlu suda makarnayı paketteki süreye göre haşlayınız. Haşlama suyundan yarım su bardağı ayırınız. Makarnayı süzünüz.

Sosun hazırlanması

Tavaya zeytinyağını alınız. Küçük doğranmış jambon ve ezilmiş sarımsağı ekleyerek kısık ateşte kavurunuz. Ricotta peynirini ekleyiniz ve ayırdığınız makarna suyundan biraz ilave ederek kıvamlı bir sos hazırlayınız.

Buluşturma

Haşlanmış makarnayı sosun içine alarak iyice karıştırınız. Tuz ve karabiber ile lezzetini dengeleyiniz.

Servis

Tabağa aldıktan sonra üzerine ince doğranmış fesleğen serperek servis edebilirsiniz.

Perde *Pilavı*





Malzemeler

Pilav için

- 2 su bardağı pirinç
- 2,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet bütün tavuk (haşlanmış ve didiklenmiş)
- 1 adet büyük soğan
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 3 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı tarçın
- Tuz

Hamuru için

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 100 g tereyağı (eritilmiş)
- 1/2 çay bardağı yoğurt
- 1/2 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Kalıbı yağlamak ve süslemek için

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 avuç badem (kabuksuz)

Öneri

Ferre Flame Art ocağın hassas ısı kontrolü sayesinde Perde Pilavınızın pirinçlerini ideal dirilikte pişirebilir, iç harcın aromasını dengeli bir şekilde ortaya çıkarabilirsiniz. **Ferre FryArt-Steam** fırın ise pilavınızın hamurunu yumuşatmadan, buhar desteğiyle tane tane ve lezzetini koruyarak pişirmenize yardımcı olur.

6 Kişilik | Dakika | ≈ 1.117 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

İç harcın hazırlanması

Pirinçleri tuzlu ılık suda 20 dakika bekletip süzünüz. Geniş bir tencerede tereyağını eritiniz, doğranmış soğanı ekleyip soteleyiniz. Fıstıkları ekleyip hafifçe kavurunuz. Pirinçleri ekleyip birkaç dakika kavurduktan sonra kuş üzümünü, baharatları ve tuzu ilave ediniz. Tavuk suyunu ekleyip kapağını kapatarak kısık ateşte pişiriniz. Pişen pilava didiklenmiş tavuk etlerini karıştırınız ve dinlenmeye bırakınız.

Hamurun hazırlanması

Unu geniş bir kaba alınız. Ortasını açarak yumurta, yoğurt, su, tuz ve eritilmiş tereyağını ekleyiniz. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur yoğurunuz. Üzerini örtüp 15–20 dakika dinlendiriniz.

Kalıbın hazırlanması

Kalıbı tereyağı ile iyice yağlayınız ve unlayınız. İç yüzeyine kabuksuz bademleri süsleme amacıyla aralıklı olarak diziniz.

Şekillendirme ve pişirme

Hamurun büyük kısmını merdane ile açıp kalıbın tabanına ve kenarlarına yerleştiriniz. Pilav harcını içine bastırarak doldurunuz. Kalan hamuru açarak üzerini kapatınız. 180 °C önceden ısıtılmış fırında, üstü kızarana kadar yaklaşık 40–45 dakika pişiriniz.

Özbek *Mantısı*





Malzemeler

Hamur için

3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

İç harç için

300 g orta yağlı dana kıyma
2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
Tuz, karabiber

Üzeri için

Yoğurt
Tereyağı ve pul biber karışımı
(isteğe bağlı)

Öneri

İç harcın lezzetini korumak için **Ferre Flame Art** kademeli ocakta soğan ve baharatları dengeli bir ısıda nazikçe kavurabilir, buharda pişirme süresince de sabit ısı kontrolü sayesinde mantılarınızın yumuşacık ve tam kıvamında olmasını sağlayabilirsiniz.

4-6 Kişilik | 55 Dakika | ≈ 425 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Hamurun hazırlanması

Un, su ve tuzu yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde ediniz. Üzerini örtüp 30 dakika dinlendiriniz.

İç harcın hazırlanması

Kıyma, ince doğranmış soğan, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırınız.

Şekillendirme

Hamuru bezelere ayırıp ince olacak şekilde açınız. Kareler kesiniz. Ortalarına iç harçtan koyup bohça şeklinde kapatınız.

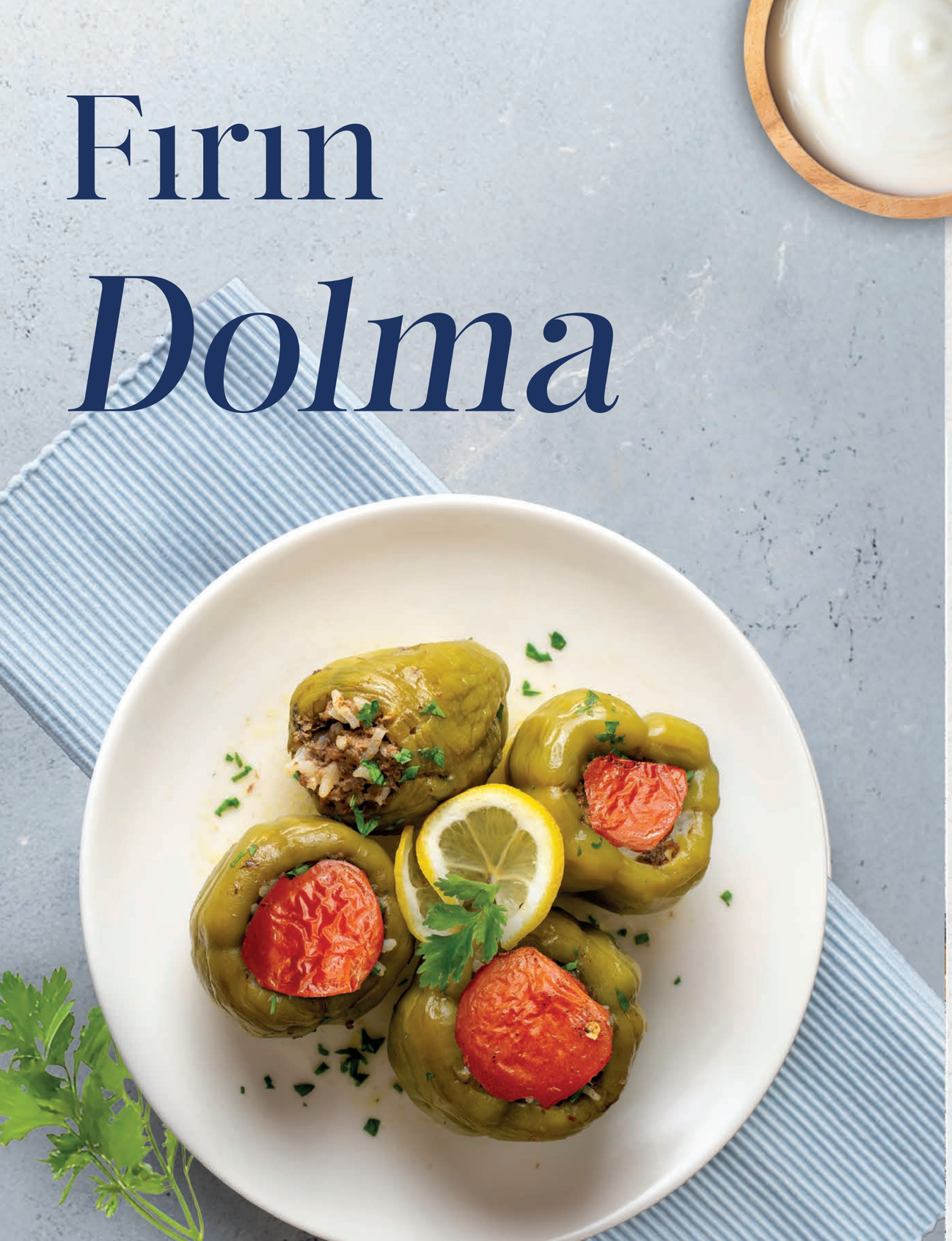
Pişirme

Buharda pişirme kabına yerleştirerek, kapağını kapatınız. Kaynar su üzerinde 30–35 dakika buharda pişiriniz.

Servis

Üzerine yoğurt gezdirerek, arzuya göre tereyağlı sos ile sunabilirsiniz.

Fırın
Dolma





VEGETARIAN

Malzemeler

- 8–10 adet dolmalık biber (veya karışık patlıcan, kabak)
- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz
- 1,5 su bardağı sıcak su
- Üzeri için 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Öneri

Ferre FryArt-Steam fırının buhar destekli pişirme teknolojisi sayesinde sebzeler iç harcın lezzetini içine hapsederken, dış yüzeyleri altın renginde ve hafif çıtır bir dokuya ulaşır. Böylece hem aroması yoğun hem de dokusu kusursuz dolmalar elde edebilirsiniz.

6 Kişilik | 65 Dakika | ≈ 240 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Sebzelerin hazırlanması
Dolmalık biberlerin sap kısımlarını keserek kapak şeklinde ayırınız. İçlerini temizleyip yıkayınız. Domateslerin birini rendeleyip iç harçta kullanmak için ayırınız.

İç harcın hazırlanması
Pirinçleri ılık suda 15 dakika bekletip süzünüz. Soğanları ince doğrayınız. Tavada zeytinyağını ısıtıp dolmalık fıstıkları hafifçe kavurunuz. Soğanı ekleyip yumuşayana kadar soteleyiniz. Salçalar, rendelenmiş domates, kuş üzümü, tuz, şeker ve baharatları ekleyiniz. Pirinci ekleyip 5 dakika karıştırarak kavurunuz. Üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyip suyunu hafifçe çekene kadar pişiriniz. Ilındıktan sonra harcı dinlenmeye bırakınız.

Dolmaların doldurulması
Sebzeleri hazırladığınız harçla doldurunuz. Çok sıkı doldurmamaya dikkat ediniz, pirinç pişerken şişecektir. Kapak olarak ayırdığınız biber saplarını yerleştiriniz veya dilimlenmiş domates kapakları kullanınız.

Pişirme
Dolmaları fırın tepsisine diziniz. Üzerine 1,5 su bardağı sıcak su ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdiriniz. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında 35–40 dakika, sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz.

FRYART

Yağsız Pişirmede Ustalık



Tatlılar



Vişneli *Pie*





VEGETARIAN

Malzemeler

Hamur için
- 2,5 su bardağı un
- 150 g tereyağı (soğuk, küp doğranmış)
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- Yarım çay kaşığı tuz
- 4–5 yemek kaşığı soğuk su

İç harç için
- 3 su bardağı çekirdeği çıkarılmış vişne (taze veya dondurulmuş)
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için
- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı süt

(yumurta sarısı ile karıştırmak için)

8 Kişilik | 95 Dakika | ≈ 332 kcal | Pişirme Yöntemi

Öneri

Ferre FryArt-Steam fırının hassas buhar destekli pişirme teknolojisi sayesinde vişneler, pişirme süresince sulu ve aromatik kalırken; hamur altın rengi, dengeli bir gevreklik ve yumuşak bir iç doku kazanır.

Hazırlanışı

Hamurun hazırlanması

Un, tuz ve şekeri karıştırınız. Soğuk tereyağını ekleyip parmak uçlarınızla kum kıvamına gelene dek karıştırınız. Soğuk suyu yavaş yavaş ekleyerek toparlanabilen bir hamur elde ediniz. Hamuru streç filme sararak buzdolabında en az 30 dakika dinlendiriniz.

İç harcın hazırlanması

Vişneleri şekere bulayarak nişasta ve limon suyu ile karıştırınız. Karışımı 15 dakika bekletiniz.

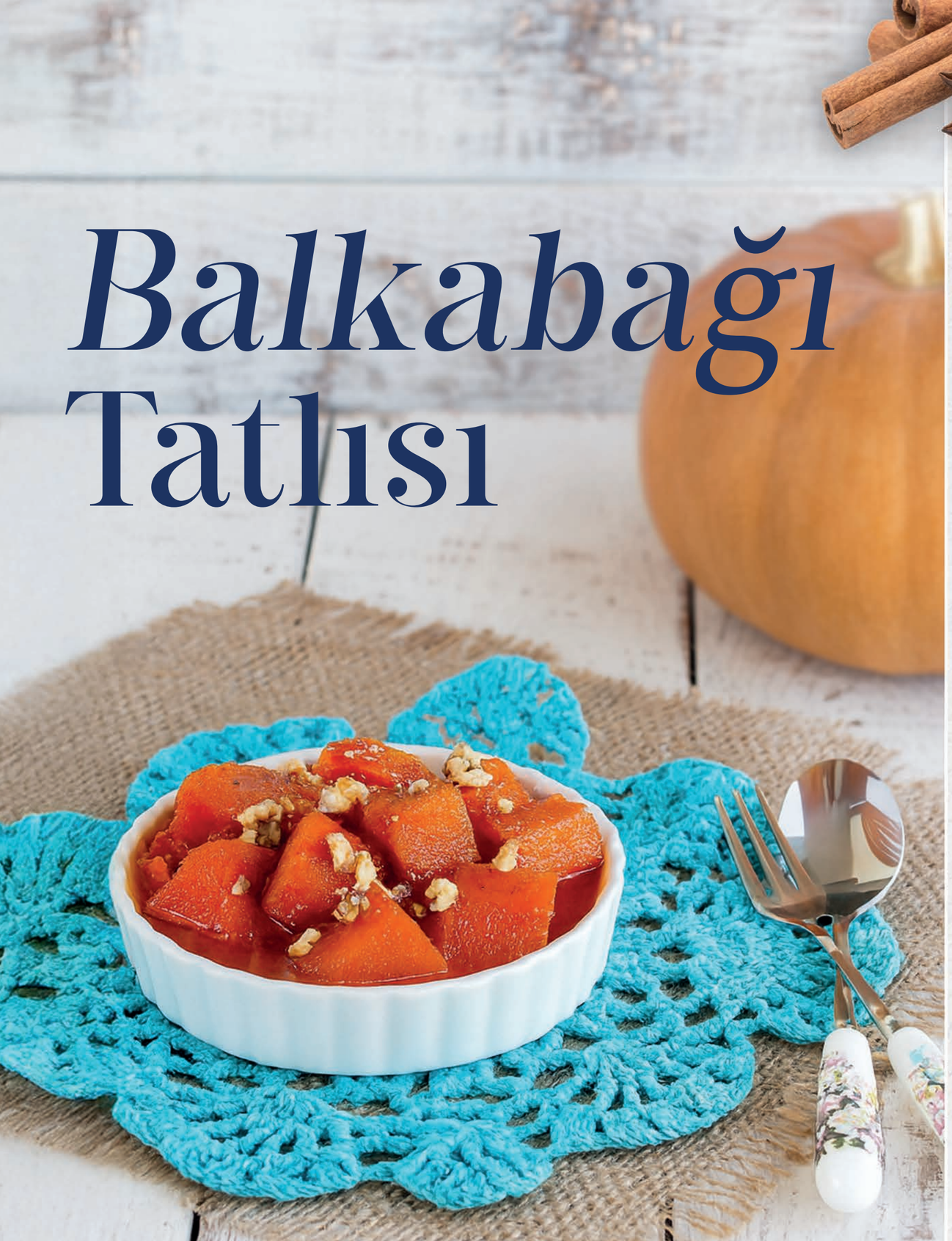
Şekillendirme

Hamurun yarısını taban için açıp tart kalıbına yerleştiriniz. İç harcı boşaltınız. Kalan hamuru şeritler hâlinde kesip kafes şeklinde üzerini kapatınız.

Pişirme

Üzerine yumurta sarısı ve süt karışımını sürünüz. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35–40 dakika pişiriniz.

Balkabağı Tatlısı





VEGAN FRIENDLY

GLUTEN FREE

Malzemeler

- 1 kg balkabağı (temizlenmiş)
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 çubuk tarçın (isteğe bağlı)
- 4–5 adet karanfil (isteğe bağlı)
- Üzeri için ceviz içi

4 Kişilik | 60 Dakika | ≈ 425 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Hazırlık

Balkabaklarını iri dilimler hâlinde doğrayınız. Geniş tabanlı bir tencereye yerleştiriniz. Üzerine şekeri eşit şekilde serpiniz. Tarçın ve karanfili ekleyiniz.

Pişirme

Tencerenin kapağını kapatınız. Kısık ateşte kabaklar yumuşayıp şeker suyunu çekene kadar yaklaşık 40–50 dakika pişiriniz. Gerekirse az miktarda su ilave edebilirsiniz.

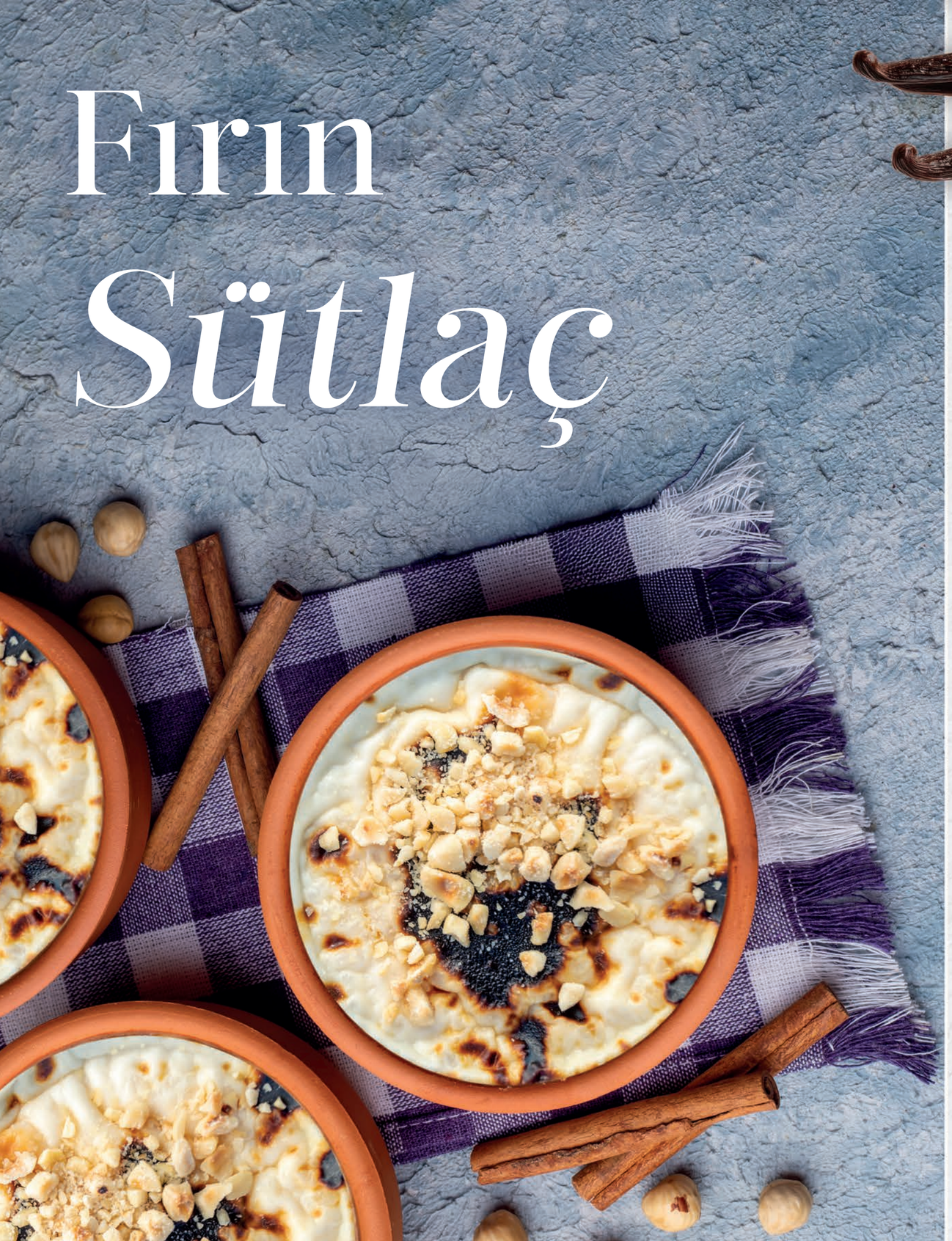
Servis

Soğuyan kabakları servis tabağına alınız. Üzerine iri kırılmış ceviz serperek sunumunuzu tamamlayınız.

Öneri

Ferre Flame Art kademeli ocakta, balkabaklarını kısık ateşte dengeli ve kontrollü bir ısıyla pişirerek hem yumuşacık dokularını koruyabilir hem de doğal tatlılıklarını ve baharat aromalarını en iyi şekilde ortaya çıkarabilirsiniz.

Fırın Sütlaç





Malzemeler

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilin
- Yarım çay bardağı süt

(nişastayı açmak için)

Öneri

Ferre Flame Art ocakta pirinçleri kısık ateşte eşit ve dengeli bir ısıyla haşlarken, **Ferre FryArt-Steam** fırının hassas buhar destekli pişirme teknolojisi sayesinde sütlaçlarınız fırında kuruma yapmadan, altın renginde ve pürüzsüz bir üst katmanla mükemmel şekilde kızarır.

6 Kişilik | 45 Dakika | ≈ 293 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Pirinçlerin haşlanması

Pirinci yıkayıp süzdükten sonra 2 su bardağı su ile tencereye alınız. Pirinçler yumuşayana kadar kısık ateşte haşlayınız. Suyunu çeken pirince 1 litre sütü ekleyerek kaynamaya bırakınız.

Karışımın hazırlanması

Süt kaynamaya başladıktan sonra toz şekeri ekleyip karıştırınız. Ayrı bir kasede nişastayı yarım çay bardağı süt ile çözdürünüz. Nişastalı karışımı yavaşça tencereye ekleyiniz ve sürekli karıştırarak kıvam alana dek 10 dakika kadar pişiriniz. Ocaktan almadan önce vanilini ekleyip karıştırınız.

Fırınlama işlemi

Hazırladığınız sıcak sütlacı ısıya dayanıklı fırın kaselerine paylaştırınız. Tepsinin içine kaseleri dizip yarıya kadar sıcak su ekleyiniz (benmari yöntemi). Önceden ısıtılmış 200 °C fırının üst rafına yerleştiriniz ve üzeri kızarana kadar yaklaşık 15–20 dakika fırınlayınız. Üstlerinin eşit şekilde kızarmasına dikkat ediniz.

Soğutma

Fırından çıkan sütlaçları oda sıcaklığına getirdikten sonra buzdolabında en az 2 saat soğumaya bırakınız.

Tarçınlı Rulo





VEGETARIAN

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı un (kontrollü eklenmeli)
- 1 su bardağı ılık süt
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 paket instant maya
- 2 adet yumurta
- 75 g tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

İç harcı için

- 3 yemek kaşığı tereyağı (yumuşamış)
- 1/2 su bardağı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı toz tarçın

Üzeri için (isteğe bağlı)

- 100 g labne veya krem peynir
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı vanilin

Öneri

Ferre FryArt-Steam fırının buhar destekli pişirme özelliği, tarçınlı rulolarınızın altın rengi kabuğa sahip olmasını sağlarken içini yumuşacık ve nemli tutar.

12 Kişilik | 75 Dakika | ≈ 306 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Hamurun hazırlanması

Ilık süt, maya ve şekeri karıştırıp 10 dakika bekletiniz. Yumurta, tereyağı ve tuzu ekleyerek karıştırınız. Unu azar azar ilave edip yumuşak bir hamur yoğurunuz. Üzerini örtüp yaklaşık 1 saat mayalandırınız.

Şekillendirme

Hamuru dikdörtgen şeklinde açınız. Üzerine tereyağını sürünüz. Esmer şeker ve tarçını karıştırıp eşit şekilde serpin. Rulo yapıp 2 parmak kalınlığında dilimleyiniz.

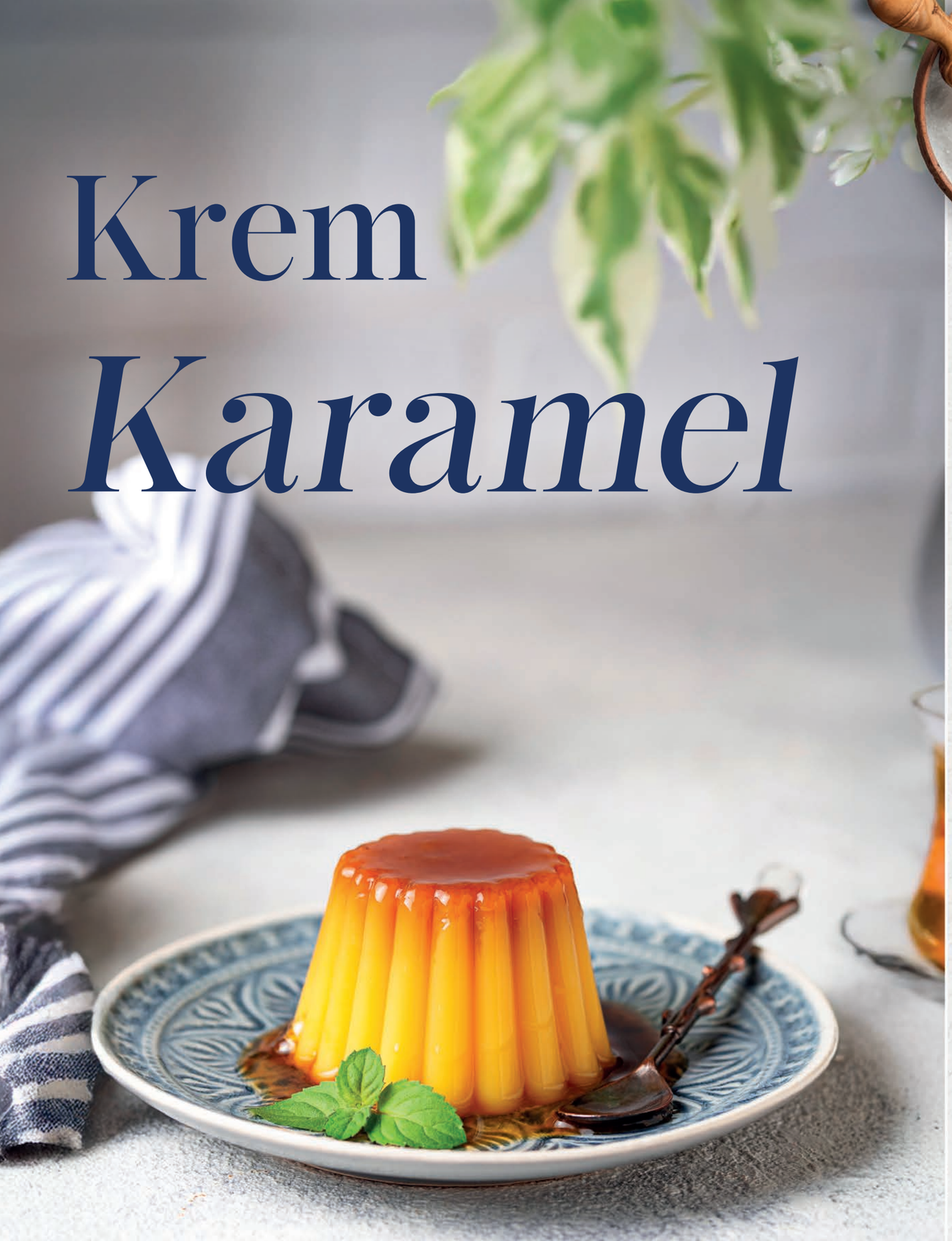
Pişirme

Dilimleri yağlanmış fırın tepsisine diziniz. 180°C fırında yaklaşık 20–25 dakika pişiriniz.

Üzeri için

Tüm malzemeleri karıştırarak krema hazırlayınız. Soğuyan ruloların üzerine sürerek servis ediniz.

Krem *Karamel*





VEGETARIAN

GLUTEN FREE

Malzemeler

Karamel için

- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı su

Muhallebi için

- 4 adet yumurta
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı vanilin

Öneri

Karameli mükemmel bir kıvamda hazırlamak için **Ferre FlameArt** ocakta kısık ateşte yavaşça eritin. Pişirme aşamasında ise **Ferre FryArt-Steam** fırının hassas buhar destekli ısı dağılımı, krem karamelin pürüzsüz dokusunu ve ipeksi kıvamda kalmasını sağlar.

6 Kişilik | 65 Dakika | ≈ 158 kcal | Pişirme Yöntemi

Hazırlanışı

Karamelin hazırlanması

Şekeri ve suyu tavaya alınız. Kısık ateşte karıştırmadan, rengi kehribar olana kadar erimesini bekleyiniz. Hazırlanan karamel hemen kalıplara dökülerek taban kaplanır.

Muhallebinin hazırlanması

Yumurtaları ve şekeri çırpınız. Süt ve vanilini ekleyerek karıştırınız. Karışımı süzerek karamelli kaplara paylaştırınız.

Pişirme

Kapları sıcak su dolu fırın tepsisine yerleştiriniz. 160°C fırında yaklaşık 40–45 dakika pişiriniz. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabında 3–4 saat soğutunuz.

Servis

Kalıpları ters çevirerek servis ediniz. Üzerine ek bir süsleme gerekmez.

Çikolatalı *Sufle*





VEGETARIAN

GLUTEN FREE

Malzemeler

- 100 g bitter çikolata
- 100 g tereyağı
- 2 adet yumurta
- 2 adet yumurta sarısı
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- Bir tutam tuz
- (İsteğe bağlı) pudra şekeri servis için

4 Kişilik | 35 Dakika | ≈ 440 kcal | Pişirme Yöntemi

Öneri

Çikolatalı sufle gibi hassas tatlılarda, pişirme süreci sonucu etkiler. **Ferre FryArt-Steam** fırın, buhar destekli homojen ısı dağılımıyla kenarları hafif kabarmış, ortası akışkan kalan sufleler yapmanıza yardımcı olur.

Hazırlanışı

Fırın ve kapların hazırlanması
Fırını 200 °C'de ısıtınız. Sufle kaplarını tereyağı ile yağlayınız ve içlerine çok az toz şeker serpip fazla şekeri silkeleyiniz.

Çikolatalı karışımın hazırlanması
Tereyağı ve bitter çikolatayı benmari usulü veya düşük ısıda bir sos tenceresinde eriyene kadar karıştırınız. Oda sıcaklığında ılınmaya bırakınız.

Yumurtalı karışımın hazırlanması
Ayrı bir kapta yumurtaları, yumurta sarılarını, şekeri ve bir tutam tuzu mikserle açık sarı ve kabarık bir kıvam alana dek çırpınız. İçine un ekleyerek karıştırınız.

Birleştirme
Ilınmış çikolatalı karışımı yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyiniz ve spatula ile nazikçe karıştırınız. Homojen bir kıvam elde edene dek karıştırmaya devam ediniz.

Pişirme
Hazırladığınız karışımı kaplara eşit şekilde paylaştırınız. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında yaklaşık 8–10 dakika pişiriniz. Kenarları pişmiş, ortası yumuşak kalmalıdır.


Ferre
Ferre

“Afiyet Olsun”

@ferreturkiye @ferreinternational Ferre Femas Group

Ferre

Mutfak, sadece yemeklerin hazırlandığı değil; paylaşımların, yaratıcılığın ve keyifli anların biriktiği yerdir. Ferre ile pişirdiğiniz her tarif, sevdiklerinizle unutulmaz sofralara ve paylaşılan anılara dönüşür.