

Goldmaster



**Goldmaster Airfryerler ile yemeklerinizi daha az yağ ile pişirmenizi sağlar.**  
Pişirme esnasında eklenmesi gereken yağ miktarı yemeğin türüne göre değişiklik arz etmektedir.

# Air Fry

Goldmaster AirFryer ile sadece bir kaşık yağ kullanarak çıtır çıtır patateslerden içi sulu, dışı ktır ktır sağlıklı tavuk kızartmalarına, daha onlarca çeşit kızartmayı kolayca hazırlayabilirsiniz.

XXL Air Fryer

Dokunmatik - Manuel

Akıllı Ön Ayar Menü



# PARMAK PATATES

- 750 gram patates
- 1 kaşık yap
- 1/2 çay kaşığı tuz

## YAPILIŞI

- ~ Patatesleri iyice yıkadıktan sonra daha çıtır olması için soğuk su dolu bir kaba alıp 15 dakika bekletin.
- ~ Patatesleri sudan çıkartıp iyice kuruladıktan sonra derin bir kapta zeytinyağı, tuz ve karabiberle harmanlayın.
- ~ 2 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra patatesleri Airfryer haznesine alıp, Air Fry fonksiyonunda 18 dakika boyunca 200°C derecede pişirin.
  - ~ Pişme sırasında ara ara patatesleri karıştırın.
  - ~ Sürenin sonunda çıtır patatesleriniz servise hazırdır.



# ELMA DİLİM PATATES

- 2 orta boy kızartmalık patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz ve karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Patatesleri iyice yıkadıktan sonra elma dilimi şeklinde kesin. ~ Daha çıtır olması için soğuk su dolu bir kaba alıp 15 dakika bekletin.
- ~ Patatesleri sudan çıkartıp iyice kuruladıktan sonra derin bir kaptaki zeytinyağı, tuz ve karabiberle harmanlayın.
- ~ 2 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra patatesleri Airfryer haznesine alın. ~ Air Fry fonksiyonunda 20 dakika boyunca 200 °C derecede pişirin.
- ~ Pişme sırasında ara ara patatesleri karıştırın. ~ 5 dakika sonunda hazneyi çıkartıp kırmızı biber ve sarımsak tozunu da ilave edin.
- ~ Sıcaklık derecesini 180 °C dereceye, süreyi de 7 dakikaya ayarlayıp pişirmeye devam edin.
- ~ Sürenin sonunda çıtır patateslerinizi servise hazır.



# ÇİTİR TAVUK

- 300 gr tavuk göğsü
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı galeta unu
- Tuz ve karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

## YAPILIŞI

- ~ Tavuk göğsünü 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin.
- ~ Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsine azar azar tuz ve karabiber ekleyin. ~ Her malzemeyi kendi kabının içerisinde karıştırın.
  - ~ Tavuk parçalarını önce yumurtaya, sonra una, ardından tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
    - ~ Air Fryer Isıtma fonksiyonunda 200°C'de çalıştırarak 3 dakika ön ısıtma yapın.
    - ~ Ön ısıtma tamamlanınca hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve tavuk dilimlerini yerleştirin.
  - ~ Air Fryer fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200°C dereceye ve pişirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp pişirme işlemine başlayın.
- ~ Tavuklar pişmeye başladığında üzerlerini bir fırça yardımıyla yağlayın. ~ Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları sallayarak ters düz edin.
  - ~ İşleme tavuk parçaları kızarana kadar devam edin ve sıcak olacak şekilde servis edin.



# SOSLU TAVUK BUT

- 6-7 adet tavuk but
- 1 küçük soğan
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- Defne yaprağı
- 1 dal biberiye
- Kiyılmış maydanoz
- Tuz ve karabiber
- 2 su bardağı kaynar su

## YAPILIŞI

- ~ AirFryer'ın Ev Yemeği fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 190°C dereceye ve pişirme süresini 50 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- ~ Tavuk butları sulu yemek tenceresine koyup 10 dakika boyunca arada çevirerek kızartın.
- ~ Butlar pişerken soğanları küçük küp halinde doğrayın.
- ~ Butlar kızarıncaya baharatları, defne yaprağını ve biberiyeyi pişirme tavasına alın ve yemeğin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin.
- ~ Alüminyum folyo ile tencerenin üzerini sıkıca sarın ve kapağını kapatın.
- ~ Butları Ev Yemeği fonksiyonunda 190°C derecede 35 dakika boyunca pişirin



# SOMON KÖFTE

- 1/2 bardak panko
- 2 taze soğanın yeşil kısımları
- 2 dal maydanoz
- 2 dal dereotu
- 1 kaşık zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sriracha acı sos
- 1 çay kaşığı taze zencefil rendesi
- Somon
- Tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

## YAPILIŞI

- ~ Somonun yarısını mutfak robotunda macun kıvamına gelene kadar çekin.
  - ~ Somonun kalanı ve yeşillikleri ufak ufak doğrayın.
- ~ Bütün malzemeleri derin bir kaptaki karıştırıp, 4 tane yuvarlak köfte şekli verin.
  - ~ Üstleri kapalı bir şekilde 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
- ~ Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
  - ~ Ön ısıtma tamamlandığında pişirme haznesini çıkarın ve yağlayın.
- ~ Somon köftelerini yerleştirin. Air Fry tuşuna basıp pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 6 dakikaya ayarlayın.
  - ~ 4 dakika bir yüzü piştikten sonra somon köftelerini çevirin ve 2 dakika daha pişirin.



# PATATES KROKET

- 300 gr soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış patates
- 1 yumurta sarısı
- 50 gr rendelenmiş parmesan peyniri
- 2 yemek kaşığı un
- 50 gr ekmek kırıntısı
- Hindistan cevizi
- Karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Patates küplerini 15 dk tuzlu suda bekletin. Kağıt havluyla kuruladıktan sonra patates eziciyle püre haline getirin ve dinlenmeye bırakın.
- ~ Patates püresine yumurta sarısı, parmesan peyniri, un ve soğan ilave edip iyice karıştırın.
- ~ Tuz, biber ve hindistan cevizi ekleyin. ~ Airfryer'ı önceden 200°C ısıtın.
- ~ Yağ ve ekmek kırıntılarını karıştırın ve ufalanmış bir hale gelene kadar karıştırmaya devam edin.
- ~ Patates püresini 12 kroket halinde şekillendirin ve tamamen kaplanıncaya kadar ekmek kırıntılarına batırın.
- ~ Zamanlayıcıyı 4 dk'ya ayarlayın. ~ Ardından kroketleri sıcak olarak servis edin.





# KADINBUDU KÖFTE

- 1 çay bardağı haşlanmış pirinç
- 400 gr köftelik kıyma
- 1 kuru soğan
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Yarım demet maydanoz
- 2-3 çorba kaşığı galeta unu
- 1 yumurta
- Tuz ve karabiber

## *Bulamak için:*

- 1 yumurta + 1 kaşık su
- 4-5 çorba kaşığı un

## YAPILIŞI

- ~ Soğanı incecik doğrayıp 2 kaşık yağda kavurun. Kıymanın yarısını soğana ilave edin. Biraz tuz ekleyip kıyma pişene kadar kavurmaya devam edin.
  - ~ Kalan çiğ kıymayı bir kaba alıp yumurtayı kırın. Kavrulmuş soğanlı kıymaya, haşlanmış pirinç ve galeta ununu ekleyin.
    - ~ Maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip yoğurun.
  - ~ Karışımdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp 4 adet köfte olacak şekilde biçimlendirin.
    - ~ Köfteleri una, sonra çirpılmış yumurtaya, sonra tekrar una bulayın.
- ~ Airfryer pişirme haznesini çıkarın. Köfteleri pişirme haznesine yerleştirip 200°C getirin. Zamanlayıcıyı 20 dk'ya ayarlayın.
  - ~ 10. dakikada hazneyi çekip köfteleri kontrol edin.
    - ~ Sıcak olarak servis edin.



# SEBZE KIZARTMA

- 300 gr havuç
- 300 gr kereviz
- 2 kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı taze kekik
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Airfryer'i önceden 200 derecede ısıtın.
- ~ Havuçları, kerevizleri ve soğanları soyun. Havuç ve kerevizi 2 cm'lik küpler halinde soyun.
  - ~ Doğranmış sebzeleri kekik ve zeytinyağı ile karıştırın.
- ~ Sebzeği sepete yerleştirip zamanlayıcıyı 20 dk olarak ayarlayın.
  - ~ Sebzelere kızarana kadar pişirmeye devam edin.



# SOĞAN HALKASI

- 2 adet büyük kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı mısır nişastası
- 2 su bardağı ekmek kırıntısı  
yada panko
- 1 şişe maden suyu

## YAPILIŞI

- ~ Kuru soğanı soyun ve acısının çıkması için su dolu bir kaptaki 30 dakika bekletin. ~ Suda beklettiğiniz soğanları süzüp kurulayın. Soğanları yuvarlak olacak şekilde kesin.
- ~ Her bir dilimi halkalara ayırın. Bir kâsenin içine un ve nişasta ekleyip karıştırın. ~ Tüm halkaları una batırın ve fazla unu silkeleyin. Unlanmış soğan halkalarını bir tabağa alın.
  - ~ Un ve nişasta karışımından artan kısmına yumurta kırın ve karıştırın. ~ Daha sonra maden suyu ve tuz ekleyin, pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
- ~ Başka bir kaba panko ya da rondodan geçirdiğiniz ekmek kırıntılarını koyun. ~ Soğan halkalarını önce yumurtalı karışıma batırın ardından pankoyla kaplayın.
  - ~ Tüm soğan halkaları bitene kadar yumurta - panko sırasını izleyerek devam edin. ~ Airfyer'ı sebze modunda çalıştırın ve ısıtın.
- ~ Sıcak hazneye tek sıra hâlinde soğan halkalarını dizin ve pişirmeye başlayın. ~ İlk 3 dakikanın ardından her 2 dakikada bir soğan halkalarını ters düz edin.
  - ~ Soğan halkaları istediğiniz çıtırılığa gelene kadar pişirin. ~ Soğan halkalarını sıcak olarak dilediğiniz soslarla servis edebilirsiniz.



# TAVUK ŞİNİTZEL

- 2 adet 180 gr tavuk göğsü filetosu
- 1/4 su bardağı ince rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 su bardağı panko kuru ekmek kırıntısı
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı süt
- 1/3 su bardağı un
- Zeytinyağı

## YAPILIŞI

- ~ Tavuk göğsünü 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin.
- ~ Yumurtayı, unu ve galeta ununu farklı kaplara koyun ve hepsine azar azar tuz ve karabiber ekleyin. ~ Her malzemeyi kendi kabının içerisinde karıştırın.
- ~ Tavuk parçalarını önce yumurtaya, sonra una, ardından tekrar yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kaplayın.
- ~ Air Fryer Isıtma fonksiyonunda 200°C'de çalıştırarak 3 dakika ön ısıtma yapın.
- ~ Ön ısıtma tamamlanınca hazneyi fırça yardımıyla yağlayın ve tavuk dilimlerini yerleştirin.
- ~ Air Fryer fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200°C dereceye ve pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayıp pişirme işlemine başlayın.
- ~ Tavuklar pişmeye başladığında üzerlerini bir fırça yardımıyla yağlayın. ~ Her 2-3 dakikada bir hazneyi çıkarıp tavukları sallayarak ters düz edin.
- ~ İşleme tavuk parçaları kızarana kadar yaklaşık 8 dakika daha devam edin ve sıcak olacak şekilde servis edin.



# ARNAVUT CİĞERİ

- 500 gr kuzu ciğeri
- 2 patates
- 150 gr un
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

## YAPILIŞI

- ~ Patatesleri soyup küp küp doğrayın. 1/2 çay kaşığı tuz ve zeytinyağı ile güzelce harmanlayın.
- ~ Fırça yardımıyla yağladığınız hazneye patatesleri koyun. ~ AirFryer fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200°C ve pişirme süresini 15 dk'ya ayarlayıp çalıştırın.
- ~ Patatesler pişerken ciğerleri bir süzgeçte 5 dk bekletin. ~ Un ve kalan tuzu geniş bir kaba koyun ve ciğerleride ekleyip karıştırın.
- ~ İyice unladığınız ciğerleri kuru bir süzgeçte koyup fazla unlarını silkeleyin.
- ~ Ciğerleri derin bir kasede kalan yağ ile harmanlayın ve pişirme haznesine yerleştirin. ~ AirFryer'ı ısıtma moduna alıp 200°C 5 dk ön ısıtma yapın.
- ~ Ara sıra karıştırarak 15 dk pişirin ve patatesler ile harmanlayıp sıcak servis edin.



# SİGARA BÖREĞİ

- 1 adet yufka
- 1 adet haşlanmış patates
- 1 çay bardağı beyaz peynir
- 2 dal maydanoz
- 2 dal dereotu
- Tuz

## *Böreği yağlama için:*

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

## YAPILIŞI

- ~ Haşlanmış patatesle beyaz peyniri ezin.
- ~ Maydanoz ve dereotunu ince kıyıp karışıma ilave edip tuzla lezzetlendirin.
- ~ Yufkayı bıçak yardımıyla 8 eşit üçgen olacak şekilde kesin. ~ Yufkayı fırçayla yağlayın.
- ~ Hazırladığınız harcı börekler paylaştırarak kenarlardan içeriye birer santim katlayıp rulo yapın.
- ~ Yufkanın sivri ucunu suyla ıslatarak kapatın. ~ Tüm böreklerin üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.
- ~ Airfryer haznesini bir fırça yardımıyla yağlayın. ~ Böreklerin etraflarını da fırça yardımıyla yağlayın.
- ~ Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 180°C dereceye pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayın.
- ~ 5. dakikada börekleri kontrol edin. ~ Arada fırçayla böreklerin her tarafını yağlayabilirsiniz.
- ~ Böreklerin tüm yüzeyleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.



# FIRIN KARNABAHAHAR

- 2 adet karnabahar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan

## YAPILIŞI

~ Karnabaharları küçük parçalar halinde kesin.

~ Bir kaptaki zeytinyağı, sarımsak tozu, toz kırmızı biber, parmesan ve tuzu karıştırın.

~ Karnabaharı ekleyin ve tamamen kaplanana kadar karıştırın.

~ Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini de 20 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.

~ 5. dakikada pişirme haznesini çıkartın.

~ Hazneyi yağlayıp soslamış olduğunuz karnabahar çiçeklerini tek kat olacak şekilde pişirme haznesine koyun ve pişirme programına devam edin.

~ Her 5 dakikada bir kontrol edip karıştırarak yaklaşık 15-20 dakika veya istediğiniz dokuyu elde edene kadar pişirmeye devam edin.



# MÜCVER

- 2 adet orta boy kabak
- 1 büyük yumurta
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan
- 1/3 bardak un
- 50 gr ufalanmış beyaz peynir
- 1/2 bardak konserve mısır
- 1/4 demek dereotu
- 10 tane nane yaprağı
- Tuz ve Karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Kabakları rendeleyin. Bir süzgece alıp üzerine tuzu serpip ellerinizle nazıkçe karıştırın. ~ Kabakların sularının süzülmesi için süzgeçte 10 dakika bekletin.
- ~ 10 dakika sonunda kabak rendesini elinizle sıkarak fazla suyunu çıkartın. ~ Kağıt havlu veya temiz bir mutfak havlusuyla iyice kurularıp derin ve büyükçe bir kasenin içine alın.
- ~ Çırpılmış yumurta, doğranmış taze soğan, kıyılmış dereotu, nane ve karabiberi ekleyip karıştırın. ~ Unu da üzerine serpip hafifçe karıştırmaya devam edin.
- ~ En son peynir ve mısırı da ilave edip nazıkçe karıştırın. Yaptığınız hamur koyu ama yine de nemli ve şekil verilebilir kıvamda olmalı.
- ~ AirFryer'ı ısıtma fonksiyonuna ve pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye alıp 3 dakikalık ön ısıtma yapın. ~ Süre dolunca pişirme haznesini fırçayla yağlayın.
- ~ Pişirme haznesine dört top halinde mücver karışımından koyup üstlerinden hafifçe bastırarak yayın.
- ~ Pişirme haznesini yerine yerleştirin. Air Fry fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp mücverleri pişirin.
- ~ Sürenin yarısında mücver toplarını ters çevirin ve üzerlerini yağlayarak 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin.





# OMLET

- 2 yumurta (oda sıcaklığında)
- 1/4 fincan süt
- 1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- Tuz ve karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Küçük bir kapta yumurta, süt, peynirin yarısı, tuz ve karabiberi karıştırın.
- ~ Yumurtalı karışım güzelce kabarıp köpürene kadar karıştırın.
- ~ AirFryer haznesine sulu yemek tenceresini koyun.
- ~ Air Fry modunu seçip pişirme sıcaklığını 170 °C dereceye, pişirme süresini de 8 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- ~ 1 dakika dolunca hazneyi çıkartıp, sulu yemek tenceresine tereyağını koyup ermesini bekleyin.
- ~ Üzerine yumurtalı karışımı dökün ve hazneyi yerine yerleştirin. Pişirme kaldığı yerden devam edecektir.
- ~ 4 dakika daha piştikten sonra kalan peyniri omeletin üzerine döküp sürenin sonuna kadar pişirmeye devam edin.
- ~ Pişirme süresini yumurtanın kıvamını nasıl sevdiğinize bağlı olarak arttırıp, azaltabilirsiniz.



# PAÇANGA BÖREĞİ

- 1 yufka
- 2 dilim pastırma
- 1 adet sivri biber
- 1/2 domates
- 120 gr taze kaşar
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

## YAPILIŞI

- ~ Yufkayı dört eşit parçaya kesin. ~ Domatesi ufak küp şeklinde, biberi ince ince ve pastırmaları da irice doğrayın. ~ Kaşar peynirini rendeleyin.
- ~ Bir yufka parçasının geniş kenarına, kenarlardan boşluk bırakarak 2 cm eninde kaşar peyniri rendesinin dörtte birini serpiştirin.
  - ~ Üzerine pastırma, domates ve biberin de dörtte birini koyarak kenarlardan içeri kıvrın.
- ~ Alt kısmından başlayarak yukarı doğru sarın. Aynı işlemi diğer yufkalara da uygulayın. ~ Air Fry fonksiyonunu seçin.
  - ~ Pişirme sıcaklığını 190 °C dereceye pişirme süresini de 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- ~ Böreklerin her tarafını bir fırçayla yağlayın. 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp, fırçayla yağlayın. ~ Börekleri hazneye yerleştirin.
  - ~ Arada eşit pişmeleri için börekleri çevirerek altın rengi alana kadar pişirin. ~ Soğutmadan servis edin.



# YUMURTALI EKMEK

- 4 dilim francala ekmek
- 2 yumurta
- 2/3 su bardağı süt
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya

## YAPILIŞI

- ~ Küçük bir kaptaki yumurta, süt, tarçın ve vanilyayı iyice karıştırın.
- ~ Her bir parça ekmeği bu karışıma batırın ve sallayarak fazlalığını alın.
- ~ AirFryer'ın Air Fry fonksiyonunu seçin.
- ~ Pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye, pişirme süresini de 12 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- ~ 2 dakika dolunca, yumurtalı karışımda beklettiğiniz 2 adet ekmeği pişirme haznesine yerleştirip pişirmeye başlayın.
- ~ 8. dakikada ekmekleri ters çevirip pişirmeye devam edin.



# KIZARMIŞ MISIR

- 2 küçük boy taze mısır
- Tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı

## YAPILIŞI

- ~ AirFryer haznesine sığacak şekilde mısırın ucunu kesin. Mısırın her tarafına fırça ile zeytinyağı sürün.
  - ~ Tüm mısırın etrafına tuz ve karabiber serpin. Mısırları pişirme haznesine yerleştirin.
- ~ Air Fry fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 200°C dereceye, süresini de 15 dakikaya ayarlayın ve programı çalıştırın.
  - ~ Pişme süresinin yarısında mısırları çevirin. Pişme süresi mısırın tazeliğine göre değişebilir.
  - ~ Sıcakken tereyağını mısırların üzerine sürüp servis edin.



# KESTANE

- 500 gram kestane
- Su

## YAPILIŞI

- ~ Kestaneleri kesme tahtanızın üzerine düz bir şekilde koyarak bir bombeli yüzeylerine keskin bir bıçakla, uzun kenardan tüm orta yüzey boyunca uzunlamasına bir kesik atın. ~ Çentik atılmış kestaneleri soğuk su dolu bir tencereye koyun.
- ~ Kestaneleri düz tarafı alta, kesik tarafı üste gelecek şekilde Airfryer'ın pişirme haznesine tek sıra halinde yerleştirin.
- ~ Air Fry fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 200°C dereceye, pişirme süresini de 20 dakikaya ayarlayın 1 bardak sıcak suyu da pişirme haznesine boşaltıp pişirme programını başlatın. ~ 10. dakikada hazneyi çıkartıp kestaneler iyice karıştırın.
- ~ Haznede su kalmadıysa 1/2 bardak daha sıcak su ilave edip pişirmeye devam edin.
- ~ 5-10 dakika daha pişirdikten sonra kestaneleri pişirme haznesinden alıp temiz bir mutfak havlusuna sarın.



# FALAFEL

- 400 gr kuru nohut
- 5 diş sarımsak
- 1 küçük soğan
- 1 bardak doğranmış maydanoz yaprakları
- 1/2 bardak kişniş yaprakları
- 2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- 2 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

*Servis için: Tahin sos, yeşillik, domates, turşu ve pide*

## YAPILIŞI

~ Kuru nohutları 18-24 saat öncesinden derin bir kaptan ıslatın. Koyduğunuz su nohutların yüksekliğinin 2 katına denk gelmeli.

~ Sürenin sonunda nohutları süzdürüp iyice kurulayın. ~ Nohutları diğer tüm malzemelerle birlikte büyük bir mutfak robotuna aktarın.

~ Her şeyi yaklaşık 20 saniye karıştırın, ardından mutfak robotunun kenarlarını kazıyın ve tekrar karıştırın.

Karışım iyice birleşene kadar bunu birkaç kez yapın. ~ Falafel karışımını yaklaşık 45-60 dakika arası buzdolabında bekletin.

~ Falafel karışımını bir dondurma kepçesiyle porsiyonlayıp ve elinizle top haline getirin. ~ Falafel toplarını bir fırça yardımıyla yağlayın.

~ Air Fry fonksiyonunda 15 dakika ve 190 °C'ye ayarlayıp çalıştırın. ~ 3 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp fırçayla yağlayın ve falafel toplarını hazneye dizin.

~ 10 dakika sonra hazneyi çıkarıp karıştırın.

Not: Dışları gevrek ve hafif kahverengi olmalıdır. Tahin sos, yeşillik, domates, turşu ve pide ile servis edebilirsiniz.



## *Fırın & Izgara*

Goldmaster AirFryer mangal tadında pişmesini istediğiniz etler, tavuklar ve balıklar için Fırın/ızgara modunda kullanabilirsiniz. Üstelik Fırın/ızgara modunda puf puf kabaran kekler, börekler ve diğer hamur işleri için de tercih edebilirsiniz.

XXL Air Fryer

Dokunmatik - Manuel

Akıllı Ön Ayar Menü



# PİRZOLA

- 1 kg kuzu pirzola
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- Göz kararı kekik, karabiber pul biber ve tuz

## YAPILIŞI

- ~ Bir kapta zeytinyağı ve baharatları karıştırın.
- ~ Bir fırça yardımıyla karışımı pirzolalara sürün ve iyice yedirin.
- ~ Pirzoları bir kaba koyun ve üzerini kapatıp buzdolabında en az 30 dk dinlendirin.
  - ~ Airfryer'ı 200 derecede çalıştırın ve ısınmaya bırakın.
  - ~ Airfryer haznesine yerleştirin ve 15-20 dk kadar pişirme işlemine devam edin.
    - ~ Piştikten sonra sıcak servis edin.





# MİLFÖYE SARILI SOSİSLER

- 3 kare yaprak milföy hamuru
- 8 adet kokteyl sosis
- Yumurta (üzerine sürmek için)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

## YAPILIŞI

- ~ Milföy hamurlarını bir merdaneyle biraz inceltin. ~ Her bir parçayı eşit olacak şekilde 3 parçaya kesin.
  - ~ Kestiğiniz şeritleri minik sosislere dolayıp uç noktalarını güzelce birleştirin.
    - ~ Milföylerin üstüne bir fırça yardımıyla çırpılmış yumurtayı sürün.
    - ~ AirFryer haznesini fırça yardımıyla sıvı yağ ile yağlayın. ~ Sosisli ruloları dizin.
- ~ Pişirme haznesini yerine oturtuktan sonra Fırın/ Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye süresini de 10 dakikaya ayarlayarak AirFryer'ı çalıştırın. ~ Pişme süresinin yarısında sosis rulolarını çevirin.
  - ~ Yanında hardal, ketçap veya başka soslarla sıcak sıcak servis yapın.



# TAVUK ÇÖP ŞİŞ

- 226 gr tavuk kalça
- 2 tatlı kaşığı beyaz susam
- 2 adet taze soğan ince dilimlenmiş
- 1 çay kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı istiridye sosu
- 1/4 çay kaşığı susam yağı
- 1/4 çay kaşığı pirinç sirkesi
- 1/4 çay kaşığı beş baharat karışımı
- 1/4 çay kaşığı beyaz biber
- 1/2 yemek kaşığı bal

## YAPILIŞI

- ~ Küçük doğranmış tavuk parçalarını kağıt havluyla hafifçe vurarak kurulayın.
- ~ Tavuğu tüm malzemelerle birlikte 30 dakika marine edin.
- ~ Sosun tavuk etini güzelce kapladığından emin olun.
- ~ Tavuk parçalarını şişlere eşit bir şekilde dağıtarak takın.
- ~ Şiş aparatını pişirme haznesine yerleştirin.
- ~ Tavukları geçirdiğiniz şişleri de aparatın üzerine yerleştirip Airfryer'in pişirme haznesini yerine oturtun.
- ~ Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçip, pişirme sıcaklığını 200°C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp AirFryer'ı çalıştırın.
- ~ Pişirme süresince arada şişleri çevirin ve üzerlerine yağ sürün.
- ~ Pişme süresi tamamlanınca üzerlerine susam ve doğranmış taze soğan serpip servis edin.



# FIRIN MAKARNA

- 200 gr fırın makarna
- 250 ml süt
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 100 gr beyaz peynir
- 150 gr mozeralla yada kaşar peynir
- 1 diş sarımsak
- 5 dal maydanoz
- 2 yaprak fesleğen
- Tuz ve Karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Fırın makarnaları ikiye kırıp derin bir kabin içinde kaynar su ile 20 dakika kadar bekletin.
- ~ AirFryer'a bir yemek kaşığı tereyağını ve rendelenmiş sarımsağı ilave edip pişirme haznesine yerleştirin. ~ Isıtma fonksiyonunu seçip 5 dakika çalıştırın.
- ~ Kaynar su ile demlenen makarnayı süzün. ~ Beyaz peyniri rendeleyin. ~ Maydanoz ve fesleğenleri de doğrayıp ilave edin ve hepsini harmanlayın.
- ~ Makarna karışımını tencereye doldurun ve kaşıkla üzerini bastırdıktan sonra sütü ekleyin. Süt makarnanın üzerini geçmemelidir.
- ~ Tencerenin üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapattıktan sonra Airfryer'ın pişirme haznesine yerleştirin.
- ~ AirFryer'ın Fırın/Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp, çalıştırın.
- ~ 15 dakika sonunda alüminyum folyoyu çıkarıp üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin.



# PEYNİR DOLGULU MANTAR

- 16 bütün beyaz mantar
- 6 kaşık krem peynir
- 3 yemek kaşığı krema
- 1/4 bardak rendelenmiş cheddar peyniri
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- Tuz
- Karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Krem peynir, ekşi krema, sarımsak, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın.
- ~ Karışımı mantarların boşluğuna doldurun. Üzerlerine cheddar peyniri gezdirin.
- ~ Mantarların yapışmaması için Airfryer haznesini fırça ile yağlayın.
  - ~ Hazneye mantarları tek kat olacak şekilde dizin.
  - ~ Pişirme sıcaklığını 180° ayarlayın ve 8-10 dk pişirin.
  - ~ Servis yapmadan önce biraz soğumaya bırakın.



# İSLİM KEBABI

- 300gr dana kıyma
- 3 kaşık köfte harcı
- 1 adet uzun kemer patlıcan
- 1 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber
- 3/4 bardak sıcak su

## YAPILIŞI

- ~ Dana kıymayı bir kabin içerisinde yumurta ve köfte harcı ile yoğurup 15 dakika dinlendirin.
- ~ Dinlenen harcı 4 eşit parçaya bölüp top şekli verin. ~ Patlıcanları boyuna 4 ince dilim kesin, tuzlayıp acı suyunu çıkartın.
- ~ Air Fry fonksiyonunu seçin ve patlıcanları 190 °C derecede 6-7 dakika boyunca kızartıp kenara alın.
- ~ Top şeklinde hazırladığınız köfteleri pişirmek için Airfryer'ı Fırın/ Izgara fonksiyonunda pişirme sıcaklığını 160°C ve pişirme süresini 13 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- ~ Patlıcanları artı şeklinde doğrama tahtası üzerine koyun ve ortalarına köfteleri yerleştirip kürdan ile uçlarını birleştirin.
- ~ Bir bardağın içerisine tuz, karabiber, domates salçası, sıvı yağ ve sıcak suyu ilave edip karıştırın.
- ~ Patlıcana sarı köfteleri sulu yemek tenceresine koyup salça sosunu her yere gelecek şekilde dökün ve hazneye yerleştirin.
- ~ Fırın/ Izgara fonksiyonunda İslim kebablarının üzerleri kızarana kadar 13-15 dakika boyunca pişirin.



# KARNIYARIK

- 250 gram dana kuşbaşı
- 1 adet küçük soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet küçük kabak
- 1 adet kapyra biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 avuç taze fasulye
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1,5 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Küçük küpler halinde doğradığınız soğanları ve kıymayı Airfry haznesine koyun. ~ Air fryer fonksiyonunu 190oC derece 25 dakikaya ayarlayın.
- ~ İlk 10 dk'lık sürede ara ara hazneyi çıkartıp kıymayı karıştırın. ~ 10 dk sonra 5 kaşık domates püresini, karabiber ve tuzun yarısını ilave edip 10-15 dk daha pişirmeye devam edin. ~ Patlıcanları alacalı soyup ortalarını bıçakla yarıya kadar yarın.
- ~ Tuzun kalan yarısıyla patlıcanları ovalayıp, 10 dk boyunca acı sularının çıkması için bekletin. Ardından patlıcanları sudan geçirip kurulayın ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile iyice ovalayın. ~ Kıyma sosu pişince kenara alıp hazneye patlıcanları yerleştirin. ~ Air Fryer fonksiyonunda 190°C dereceye getirin ve 10 dakika çalıştırın.
- ~ Patlıcanlar kızarıncaya, Air Fryer haznesine yerleştirin. ~ Karınlarını bir kaşık yardımıyla açıp, pişirdiğiniz kıyma harcıyla doldurun.
- ~ Biberi de 3 parçaya kesip domateslerle birlikte patlıcanların üzerlerine yerleştirin. ~ Fırın/Izgara fonksiyonunda 190°C derece ve 10 dakikaya ayarlayın.
- ~ Sebzelerin üzerleri hafif kızarmaya başlayana kadar pişirin. ~ Üzerine maydanoz serpip servis edebilirsiniz.



# KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATASI

- 3 küçük boy patlıcan
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 4 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt

## YAPILIŞI

- ~ Patlıcanlara bıçak ile delikler açın ve Airfryer haznesine yerleştirin.
- ~ 200°C'de patlıcanlar yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dk pişirin.
- ~ Yumuşadıktan sonra ortadan ikiye bölüm ve içerisini bir kaşık yardımı ile önce bir süzgeçe alıp sularını süzdürün, sonra bir kaseye alın.
- ~ Sarımsağı tuzla beraber ezip, patlıcanlara ekleyin.
- ~ Zeytinyağı, limon suyu, tahin ve süzme yoğurdu karıştırıp patlıcanlar ile karıştırıp servis tabağına alın.
- ~ Üzerine maydanoz ve kavrulmuş file badem serpip servis edin.



# ÇITIR İSTAVRİT

- 600 gr ayıklanmış istavrit
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

## YAPILIŞI

~ Ayıklanmış istavritleri yıkayıp sularının süzülmesi için süzgece alın.

~ Bir tepsinin içinde un ve tuzu karıştırıp istavritleri ekleyin. Hepsini harmanlayarak balıkların una bulanmasını sağlayın.

~ Airfryer'ın pişirme haznesini çıkarın. Pişirme sepetini fırça ile yağlayın.

İstavritlerin fazla ununu silkeleyerek pişirme sepetine sıralı şekilde yerleştirin. Isıyı 180 dereceye getirin.

Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 15 dakikaya ayarlayın. 7. dakikada sepeti çekip sallayarak balıkların çevrilmesini sağlayın.

~ Çıtır istavritleri yanında taze yeşillikler ve limon dilimleriyle sıcak olarak servis edin.





# PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ

- 1 yufka
- 200gr beyaz peynir
- 1/4 bağ maydanoz
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- Pul biber ve karabiber
- Susam
- Çörek otu

## YAPILIŞI

- ~ AirFryer'ı Fırın / Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200°C dereceye , süresini de 45 dakikaya ayarlayın ve çalıştırın.
- ~ Bu sırada patateslerin kabuklarını suyun altında iyice ovalayarak temizleyin. Bir çatal kullanarak her patatese 3-4 kez küçük delikler açın.
  - ~ Zeytinyağını elinizlebütün patateslere sürün. ~ Arzuza göre tuz serpin.
- ~ AirFryer'ı çalıştırdıktan 5 dakika sonra hazırlamış olduğunuz patatesleri pişirme haznesine koyup pişirmeye başlayın.
  - ~ İsterseniz arada patatesleri kontrol edip çevirebilirsiniz.
- ~ 40. dakikada bir bıçakla patateslerin pişip pişmediğini kontrol edin. Bıçak kolaylıkla patatesin içine girebiliyorsa patatesler pişmiştir.
  - ~ Arzu ettiğiniz kaşar peyniri, tereyağ, salam, jambon, dilim zeytin, mısır, mayonez, ketçap vb garnitürlerle servis edin.



# KIYMALI PİDE

Pide hamuru için :

- 1 su bardağından iki parmak eksik ılık su
- 1 paket maya
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağından iki parmak eksik yoğurt

## YAPILIŞI

- ~ Somonun yarısını mutfak robotunda macun kıvamına gelene kadar çekin.
  - ~ Somonun kalanı ve yeşillikleri ufak ufak doğrayın.
- ~ Bütün malzemeleri derin bir kaptaki karıştırıp, 4 tane yuvarlak köfte şekli verin.
  - ~ Üstleri kapalı bir şekilde 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
- ~ Isıtma fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye ve pişirme süresini 3 dakikaya ayarlayıp çalıştırarak ön ısıtma yapın.
  - ~ Ön ısıtma tamamlandığında pişirme haznesini çıkarın ve yağlayın.
- ~ Somon köftelerini yerleştirin. Air Fry tuşuna basıp pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini de 8-10 dakikaya ayarlayın.
  - ~ 4 dakika bir yüzü piştikten sonra somon köftelerini çevirin ve 2 dakika daha pişirin.



# MAYASIZ PEYNİRLİ POĞAÇA

- 1 yumurta
- 1/4 su bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı süt
- 1.5-2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 5 yemek kaşığı beyaz peynir

## YAPILIŞI

- ~ Yumurtanın beyazını, sıvı yağı, kabartma tozunu, tuzu, şekerini ve unu bir kabın içinde yoğurup 20 dakika dinlendirin.
  - ~ Hamur dinlendikten sonra 7 parçaya bölüp beze haline getirin.
  - ~ Bezeleri elle ya da merdane ile açın, ortasına 1 tatlı kaşığı kadar peynir koyup katlayın.
  - ~ Airfryer'in Isıtma tuşuna basıp 5 dakikaya ayarlayarak pişirme haznesini ısıtın.
  - ~ Poğaçaları AirFryer haznesine yerleştirin, üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin.
- ~ Poğaçaları Fırın/ Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 160°C dereceye, pişirme süresini de 10 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
  - ~ Pişirme süresinin yarısında poğaçaları ters çevirip pişirmeye devam edin.
  - ~ Altları kızarana kadar 5 dakika daha pişirin.



# SİMİT

- 2 yaprak milföy hamuru
- 2 yemek kaşığı labne peyniri
- 1/2 su bardağı maden suyu
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 3 yemek kaşığı susam (kavrulmuş)

## YAPILIŞI

- ~ Uzun milföy hamurlarının her birinin üzerine çatalla delikler açın. Bir yemek kaşığı labneyi ince bir katman halinde milföylerin üzerine sürün.
  - ~ Her bir milföyü üç uzun parçaya kesin ve burgu yaparak halka şekli verin.
    - ~ Bir kasede maden suyu ve pekmezi karıştırın.
    - ~ Airfryer'ı börek modunda çalıştırın ve 5 dakika ısıtın.
- ~ Sıcak hazneye ilk olarak bir parça yağlı kağıt yerleştirin. Ardından yaptığınız halkaları önce pekmezli karışıma sonra susama batırıp hazneye koyun.
  - ~ Hazneyi kapatıp süreyi manuel olarak 12 dakikaya ayarlayın ve simitleriniz kızarana kadar pişirip ardından servis edin.
  - ~ Afiyet olsun.



# PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ

- 1 yufka
- 200gr beyaz peynir
- 1/4 bağ maydanoz
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- Pul biber ve karabiber
- Susam
- Çörek otu

## YAPILIŞI

- ~ Bir kabın içerisinde beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, pul biber, karabiber ve bir yumurtayı homojen olacak şekilde karıştırın.
- ~ Başka bir kaptaki süt, kalan yumurta ve zeytinyağını karıştırın. ~ Peynirli harcı yufkaların düz kenarları boyunca şerit halinde sürüp, yufkayı içine doğru kıvrın.
  - ~ Kıvrırken, yufkanın üstüne sürmek için hazırladığınız harçtan bir fırça yardımıyla azar azar sürebilirsiniz.
  - ~ AirFryer haznesine rulo yaptığınız yufkaları yerleştirin.
- ~ Üzerine sıvı karışımı eşit bir şekilde sürüp çekmesi için 10 dakika bekleyin. Üzerine susam ve çörek otu serpin.
- ~ Böreği AirFryer haznesinin üzerine yerleştirip Fırın/Izgara fonksiyonunda 180°C derece sıcaklık ve 25 dakika pişirme süresine ayarlayın ve pişirmeye başlayın.
  - ~ 20. dakikada pişme durumunu kontrol edip gerekirse 5 dakika daha pişirin.



# RAMAZAN PİDESİ

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya
- 4,5 su bardağı un

## Üzeri için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Çörek otu – Susam

## YAPILIŞI

- ~ Uygun bir yoğurma kabına unu alalım. Üzerine instant maya, toz şeker, tuz, ekleyerek karıştıralım. Ortasını havuz şeklinde açalım.
  - ~ Açtığımız havuza sütü, suyu, zeytinyağını ekleyerek karıştıralım. Ardından hamuru kıvam alana kadar elimizle yoğuralım.
- ~ Hafif ele yapışan yumuşak bir hamur elde ettikten sonra üzerini temiz bir bezle örtelim ve 1 saat kadar mayalanmaya bırakalım.
  - ~ Hamuru 6 eşit parçaya ayıralım. Ayırdığımız hamuru elimizle toparlayarak beze haline getirelim.
    - ~ Üzerinin sosu için küçük bir kasede yumurta sarısı ve yoğurdu karıştıralım.
  - ~ Açtığımız hamurun üzerine hazırladığımız karışımdan sürelim ve elimizle bastırarak tabak genişliğinde pidelerimizi açalım.
- ~ Ardından aradaki çizgileri yaparak hamurumuza pide şekli verelim. Son olarak pidelerin üzerine susam ve çörek otu serpeлим.
  - ~ Pişirme kağıdı ile birlikte pidemizi airfryer haznesine alalım. 200°C 'de 10-12 dakika pişirelim.



# MİNİ BAZLAMA

- 7 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1,5 su bardağı ılık süt
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

## YAPILIŞI

- ~ Önce kuru malzemeler karıştırılır. Daha sonra su ve süt yavaşça eklenir ve iyice yoğrulur.
  - ~ Hamur 1 saat dinlendirilir.
  - ~ Dinlenen hamur 8 bezeye ayrılır ve istediğiniz boyutta yarım santim kalınlığında açılır.
    - ~ Airfryer modunda çalıştırın ve 200°C'de 5 dakika ön ısıtma yapın.
- ~ Sıcak hazneye ilk olarak bir parça yağlı kağıt yerleştirin. Ardından yaptığınız bezelerden hazneye koyun.
  - ~ 5-6 dakika kontrollü olarak pişirin.
  - ~ Sıcak servis edin.



# PANKEK

- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı süt
- Yarım ay bardağı Şeker
- 1,5 ay bardağı un
- 2 tatlı kaşığı sıvıyağ
- 1 ay kaşığı vanilin
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 2 tatlı kaşığı sıvıyağ
- 2 tatlı kaşığı bal
- İstenilen miktarda pudra Şekeri

## YAPILIŞI

- ~ Büyük bir kaseye 1 adet yumurtayı kırın ve yarım çay bardağı Şekeri ekleyerek çırpın.
- ~ Daha sonra 1 çay bardağı süt ve 2 tatlı kaşığı sıvıyağı ekleyip karıştırın.
- ~ KarıŐımın zerine 1,5 çay bardağı un, 1 çay kaşığı vanilin, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 1 tutam tuz ekleyin. Spatula yardımıyla karıştırın.
- ~ Airfryer'in kek ayarını başlatın ve 4-5 dakika boyunca ısıtın.
- ~ Airfryer tepsisine 2 tatlı kaşığı sıvıyağı fırça yardımıyla sürün ve hazırladığınız hamuru ilave edin.
- ~ Tepsinizi Airfryer'a yerleştirin ve 12-13 dakika boyunca pişirin.
- ~ PiŐen pancakeleri pudra Şekeri ve bal ile süsleyerek sıcak servis yapabilirsiniz.





# ISLAK HAMBURGER

- 200 gr kıyma
- 1 küçük soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı galeta unu
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber
- 2 adet susamsız orta boy burger ekmeği

## Sos için:

- 1/2 paket domates püresi
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

## YAPILIŞI

- ~ Kıyma, soğan, 1 diş sarımsak ve baharatları mutfak robotundan geçirip macun kıvamında bir karışım elde edin.
  - ~ İkiye bölüp hamburger ekmekleri büyüklüğünde şekil vererek buzdolabında 15 dakika bekletin.
- ~ Bu sırada sulu yemek tenceresinde zeytinyağını ısıtıp sarımsağı hafifçe öldürün ve domates püresini ekleyip kaynatın.
  - ~ Domates püresi kaynamaya başlayınca suyu ekleyin ve 5 dakika kaynatın.
  - ~ Hazırladığınız köfteleri dolaptan çıkartıp Airfryer'ın haznesine yerleştirin.
- ~ Fırın/ Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye, süresini de 9 dakikaya ayarlayıp çalıştırın. ~ Köfteler pişince hazneden alın.
- ~ Ekmeklerin üzerlerine de bir fırça yardımıyla sostan sürüp aynı programda, pişirme sıcaklığını 130 °C dereceye ayarlayıp pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayın.
  - ~ Ekmekler hem ısınıp hem de sosu çekene kadar ara ara da sostan sürmeye devam ederek 5 dakika daha pişirme işlemine devam edin.



# DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE

- 115gr tereyağı
- 75 gr su bardağı esmek şeker
- 40 gr su bardağı beyaz şeker
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 180 gr un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 130 gr damla çikolata
- 1/4 çay kaşığı tuz

## YAPILIŞI

- ~ Erimiş tereyağını kahverengi ve beyaz şekerlerle iyice karıştırın. Yumurta ve vanilyayı da ilave edip 30 saniye daha çırpın. Kalan malzemeleri de ekleyip karıştırın.
- ~ Hamuru en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin. ~ 1,5 yemek kaşığı miktarında hamuru top haline getirin ve bütün hamuru şekillendirin.
- ~ AirFryer haznesine bu şekilde aralıklı olarak 4 top koyabilirsiniz.
- ~ AirFryer'ı Fırın/ Izgara fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 160 °C dereceye ve pişirme süresini de 7 dakikaya ayarlayarak pişirmeye başlayın.
- ~ 5. dakikada pişme derecesini kontrol edin. ~ Altın rengi alana kadar pişirin.
- ~ Kurabiyeleri çıkarmadan önce 2-3 dakika dinlenmeye bırakın.



# PATATES CİPSİ

- 2 büyük patates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

## YAPILIŞI

- ~ Patatesleri yıkayıp dilimleyin, hepsi ince ve eşit olacak şekilde doğrayın. Bunu yapmanın en kolay yolu bir mandolin dilimleyici kullanmaktır.
- ~ Dilimlenmiş patateslerinizi orta boy bir kaseye alın ve üzerini tamamen soğuk suyla kaplayın.
- ~ Fazla nişastayı çıkarmak için patateslerin en az 30 dakika ıslanmasına izin verin.
- ~ Isıtma fonksiyonunda, 190 °C derecede, 3 dakika çalıştırın.
- ~ Patatesleri süzün ve durulayın, kağıt havlularla kurulayıp kaseye geri koyun. ~ Zeytinyağı ve tuzla ile iyice harmanlayın.
- ~ Patates dilimlerinizi eşit bir tabaka halinde düzenleyin ve AirFryer haznesine yerleştirin.
- ~ 190 °C derecede 10-15 dakika pişirin. ~ Pişirme süresince 3-4 defa patatesleri eşit pişmeleri için karıştırın.
- ~ Tamamen soğuyana kadar tel ızgara üzerinde bekletin.



# ELMALI TURTA

## İç Harcı İçin:

- 2 adet orta boy rendelenmiş elma
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 avuç iri çekilmiş ceviz

## Hamuru İçin:

- 1 adet yumurta
- 125 gr tereyağı
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un (kontrollü kullanın)

## YAPILIŞI

~ Öncelikle iç harcı hazırlayıp soğumaya bıraktım.

~ Hamur malzemelerini güzelce yoğurup, hamurun bir kısmını üzeri için ayırıp kalanı tart kalıbına koyup güzelce yerleştiriyoruz, çatala delikler açıyoruz.

~ 170 derece 10 dk pişiriyoruz. Alıp üzerine soğuyan harcı ve kalan hamuru dilediğimiz şekilde süsleyip, tekrar 170 derecede 13 dk daha pişiriyoruz. Kapatınca 5 dk kadar makinada bekletirseniz iyi olur.

~ Afiyet olsun



# PİZZA

- 100 gr un
- 1 tatlı kaşığı hazır maya
- Yarım yemek kaşığı zeytinyağı
- 50 ml domates sosu
- Yarım top mozzarella, ince dilimlenmiş
- 50 gr domates, şeritler halinde
- 2-3 mantar, dilimlenmiş
- 2 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- Taze karabiber
- 2 yemek kaşığı parmesan peyniri (rendelenmiş)
- Bir avuç roka

## YAPILIŞI

~ Unu maya, bir tutam tuz, zeytinyağı ve 60-75 ml su ile yumuşak bir hamur topu olacak şekilde karıştırın, esnek hale gelinceye kadar yoğurun.

~ Airfryer'i önceden 200 derecede ısıtın.

~ Un serpilmiş bir yüzeyde hamuru açın. Pizza kenarı oluşturmak için hamurun fazla kenarını içeri doğru kıvrın.

~ Domates sosunu hamurun üzerine eşit bir şekilde yayıp dilimlenmiş mozarellaları üstüne yerleştirin. Salam ve mantarları peynirin üzerine dağıtın.

Kekik, biber ve parmesan peynirini ekleyin.

~ Pizza tepsisini Airfryer pişirme sepetine yerleştirin ve sepeti kapatın. Zamanlayıcıyı 12 dakikaya ayarlayın.



# REVANİ

- 165 gr un
- 180 gr şeker
- 120 gr irmik
- 3 yumurta
- 100 gr yoğurt
- 150 ml sıvı yağ
- 6 gr kabartma tozu
- Limon kabuğu rendesi

## Şerbet için:

- 500 gr toz şeker
- 500 ml su
- 1/2 adet limon suyu

## Üzeri için:

- Çırpılmış krema, dondurma, kaymak vb.

## YAPILIŞI

~ Bir kaseye öncelikle yumurtaları ekleyin ve biraz çırpıma başlayın. İçerisine toz şekeri ekleyin ve homojen kıvama gelene kadar çırpıma devam edin, ardından sırasıyla sıvı olan malzemeleri eklemeye başlayın. Biraz sıvı yağ ve yoğurt ekleyip yeniden karıştırın. Unu, irmiği, kabartma tozunu da ekledikten sonra dikkatlice çırpma

~ işlemine devam edin ve kek harcınızı oluşturun.

~ Airfryer'iniz ile zamandan ve enerjiden tasarruf edecek şekilde pişirme işlemine başlayabilirsiniz.

~ Direkt olarak kabınıza revani harcını aktarın ve kabı bir iki kez vurun. 180°C yaklaşık 20 dakika kadar pişirmeye bırakın.

~ Kabın içinde revaniyi ortadan kesin ve şerbetlemeye başlayın ve işlem bitince yarım saat dinlenmeye bırakın. Yarım saatin sonunda revaniniz servis için hazır, dilerseniz kaymak veya dondurma ile tadabilirsiniz.



# CEVİZLİ BROWNIE

- 80 gr tereyağ veya margarin
- 80 gr bitter çikolata
- 2 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı un
- Yarım paket kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz içi

## YAPILIŞI

- ~ Tereyağını bir kaptan eritin ocaktan alın ve doğranmış çikolatayı ilave edip çikolata eriyinceye kadar karıştırın.
  - ~ Yumurtaları ve toz şekerini mikserle bir kaptan çırpın. Eritilmiş çikolatayı ekleyip karıştırmaya devam edin.
- ~ Un, kabartma tozu ve kakaoyu başka bir kaptan harmanlayıp çikolatalı sıvı karışımla birleştirin ve tahta bir kaşıkla karıştırarak malzemeyi birbirine yedin.
- ~ Hamuru kare veya yuvarlak yağlanmış kek kalıbına ya da 1'er porsiyonluk kağıt kek kalıplarına boşaltın.
  - ~ Airfryer'in pişirme haznesine kalıbı veya kalıpları yerleştirin.
- ~ Isıyı 170°C getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 20 dakikaya ayarlayın.
  - ~ Soğuduktan sonra servis edin.



## SUFFLE

- 2 paket bitter çikolata
- 3 yumurta
- Yarım su bardağı un
- Yarım su bardağı Şeker
- 1 imdik tuz
- 50 gram tereyağ

### YAPILIŞI

- ~ çırpma kabında yumurtalar ve Şekeri bir çimdik tuzla iyice köpük köpük olana kadar çırpalım.
- ~ İçerisine eriyen tereyağlı çikolata (ok sıcak olmasın) ve unu ekleyip tekrar çırpalım.
- ~ Suffle kaplarının iini çok az tereyağ ile yağlayalım.
- ~ Hamuru kaplara boŐaltalım.
- ~ Airfryer haznesinde ızgara üzerine yerleŐtirelim.
- ~ üzeri kabuklanana kadar pişirelim ve sıcak servis edelim.





# MUFFIN KEK

- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı bal
- 1 ay bardağı süt
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- Yarım paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un

## YAPILIŞI

- ~ Yumurtaları çırpıp yağ, süt ve bal ekleyerek çırpmaya devam edin.
- ~ Un, kabartma tozunu ilave edip kek hamuru kıvamını alana kadar tahta kaşıkla karıştırın.
  - ~ Hamuru kağıt muffin kalıplarına paylaŐtırın.
  - ~ AirFryer'in pişirme haznesini çıkarın, kalıpları hazneye yerleştirin.
- ~ Isıya 170oC ve pişme süresini 20 dakikaya ayarlayıp pişmeye bırakın.
  - ~ Muffin'ler soğuyunca servis edin.



# BAKLAVA

- 1 paket hazır baklava yufkası
- 1 ay bardağı ceviz
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 10 yemek kaşığı tereyağı

## Őerbeti için:

- 4 su bardağı su
- 3 su bardağı toz Şeker
- 1 ay kaşığı limon suyu

## YAPILIŞI

~ Tencereye su ve toz Şekeri alıp 15 dk kaynamaya bırakın. Ocaktan alınca Őerbete limon suyunu ekleyin.

~ Tereyağını ayrı bir tavadan eritin ve yağın üzerindeki köpükleri bir kaşık yardımıyla alın.

~ Baklavalık yufkaları kabınıza göre kesin ve 2 kat yufka yerleştirin. 2 kat yufkanın üzerine yağdan gezdirin ve fırça ile eşit Şekilde yayın.

~ Her 2 kat yufkanın arasını yağlayarak bu aŐamaya kadar toplamda 20 adet baklavalık yufka kullanın. Ceviz kullanacağınız katı yağlamayın.

~ Cevizi eşit Şekilde yayın ve her 2 kat yufkanın arasını yağlayarak 20 adet yufka ile tamamlayın. Bıçakla dilimlere ayırın.

~ Airfryer'da kontrollü Şekilde pişirin.



# İZMİR BOMBASI

- 1 ay bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 1 paket vanilya
- 1.5 su bardağı un
- Sürülebilir okolata

## YAPILIŞI

- ~ Su, sıvı yağ, Şeker ve vanilyayı bir kaba alıp karıştıralım.
- ~ Unu ilave edip güzelce yoğuralım ve 30 dakika boyunca dinlendirelim.
  - ~ EŞit parçalara bölüp merdane ile açalım.
- ~ Ortasına ekleyeceğimiz saralleyi kaşık yardımı ile yağlı kağıda dizip donduralım.
- ~ DonmuŐ saralleyi hamurun ortasına alıp etrafını güzelce kapatalım fazla kalan kısmı keselim.
  - ~ Max derecede ön ısıtma yapılmıŐ airfryer'da 5-6 dakika pişirin.



## *Ev Yemeği*

Türk mutfaklarının olmazsa olmazı sulu yemekleri Ev Yemeği modunda pişirebilir; dolmalardan tavuklu yemeklere, sebzelerden etli tencere yemeklerine çeşit çeşit lezzeti hazırlayabilirsiniz.

XXL Air Fryer

Dokunmatik - Manuel

Akıllı Ön Ayar Menü



# İZMİR KÖFTE

- 300 gr dana kıyma
- 3 yemek kaşığı köfte harcı
- 1 yumurta
- 1 orta büyüklükte patates
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber
- 3/4 bardak sıcak su

## YAPILIŞI

- ~ Bir kabın içine kıymayı, yumurtayı ve 3 yemek kaşığı su ekleyip köfteyi iyice yoğurduktan sonra 15 dakika dinlendirin.
- ~ Domates ve patatesleri elma dilim şeklinde doğrayın. ~ Dinlenen kıymayı 8 eşit parçaya bölün ve silindir şeklini verin.
- ~ Patatesleri Ev Yemeği fonksiyonunda, pişirme sıcaklığını 180 °C dereceye ve pişirme süresini 5 dakikaya ayarladıktan sonra çalıştırın.
  - ~ Köfteleri pişirme tavaına alın. ~ Arada köfteleri çevirerek 12 dakika pişirin.
  - ~ Bir bardağın içinde salça, sıcak su, tuz ve karabiberi homojenize olana kadar karıştırın.
- ~ Köfteler kızarıncaya salçalı sosu köftelerin üzerine dökün. ~ Domates ve biberleri yerleştirip pişirmeye devam edin.
  - ~ 6-8 dakika sonra patatesler yumuşadığı zaman servise hazırdır.



# MANTARLI ET KAVURMA

- 500 gr kuşbaşı kesilmiş bonfile
- 250 gr iri dilimlenmiş mantar
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı soya sos
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- Tuz ve karabiber

## YAPILIŞI

- ~ Marine malzemelerini geniş bir karıştırma kabında karıştırın.
- ~ Biftek küplerini ve dilimlenmiş mantarları da ilave edip marine sosuyla iyice karıştırın.
- ~ Biftek ve mantarları 1 saat marine edin. Airfryer'ı Fırın/Izgara fonksiyonuna, pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye, pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayıp çalıştırın.
- ~ 5 dakika sonra pişirme haznesini çıkartıp fırçayla yağlayın. Marine ettiğiniz et ve mantarları pişirme haznesine yayın.
- ~ 5 dakika sonra sepeti çıkartıp etlerin eşit pişip pişmediğini kontrol edin ve karıştırın.
- ~ 5 dakika daha pişirip servis edebilirsiniz.



# PİRİNÇ PİLAVI

- 200 gram pirinç
- 250 ml su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

## YAPILIŞI

- ~ Pirinçleri bir süzgece koyup, akan suyun altında iyice yıkadıktan sonra bir kabın içersinde sıcak suyla 20 dakika kadar bekletin.
- ~ Pirinçleri süzdükten sonra pişirme haznesine koyup üzerine bir yemek kaşığı sıvı yağ, tuz ve tereyağını ekleyip karıştırın.
- ~ AirFryer pişirme haznesine yerleştirip, Fırın/Izgara fonksiyonunda 200 °C derecede 30 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- ~ Sürenin sonunda tencereyi çıkartıp, pirinçleri ezmeden karıştırıp tekrar üzerini alüminyum folyo ile sarıp, tavanın da kapağını kapatıp tekrar cihazın pişirme haznesine yerleştirin.
- ~ Fırın/Izgara fonksiyonunu seçip pişirme sıcaklığını 200 °C dereceye pişirme süresini de 5 dakikaya ayarlayarak çalıştırın.
- ~ Sürenin sonunda sulu yemek tenceresinin üzerini açıp pilavı hassas bir şekilde karıştırıp üzerine bir mutfak havlusu sararak 5-10 dakika demlenmeye bırakın.





# Sebze-Meyve Kurutma

Sebze/meyve kurutma modu ile, mevsiminde aldığınız sebze ve meyvelerinizi sağlıklı bir şekilde kurutarak, uzun süre depolayabilir; taze nane ve kekiklerinizi kurutarak kendi baharatlarınızı hazırlayabilirsiniz.

XXL Air Fryer

Dokunmatik - Manuel

Akıllı Ön Ayar Menü



# PORTAKAL KURUSU

· 1 büyük portakal

## YAPILIŞI

- ~ Portakalı iyice yıkadıktan sonra 0.5 cm'lik dilimlere kesin.
- ~ Airfryer haznesine mümkün olduğunca üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- ~ Airfryer Sebze/Meyve kurutma programına, ısıyı 60°C ve kurutma süresini 6 saate ayarlayın.
  - ~ Hazneyi yerleştirin ve çalıştırın.
- ~ Kuruyan portakal dilimlerini hava almayan bir kapta saklayın.



# KURUTULMUŞ ELMA DİLİMLERİ

· 1 büyük elma

## YAPILIŞI

- ~ Elmayı güzelce yıkayıp soyun.
- ~ İnce ince dilimleyin.
- ~ Airfryer haznesine dilimleri yerleştirin.
- ~ Airfryer Sebze/meyve kurutma programına ayarlayın.
- ~ Süreyi 6 saate, ısıyı da 60°C ayarlayıp makineyi çalıőtirin.
- ~ Programda kurutmaya devam edin.



# BİBER KURUSU

· Yarım kilo dolmalık biber

## YAPILIŞI

- ~ Dolmalık biberlerin içi güzelce temizleyin ve yıkayın.
- ~ Airfryer haznesine üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
- ~ Airfryer'ı sebze/meyve kurutma fonksiyonuna, sıcaklığı 60°C ve kurutma süresinide 6 saate ayarlayın.
- ~ Kuruyan dolmalık biberleri buzdolabında saklayın.



# KURUTULMUŞ PATLICAN DİLİMLERİ

- 1 orta boy patlıcan
- 1 çay kaşığı tuz

## YAPILIŞI

- ~ Patlıcanı güzelce yıkayıp soyun. ~ Mandolinle ince ince dilimleyin.
- ~ Dilimleri bir tepsiye dizip üzerlerine tuz serpin ve 15 dakika bekletin.
- ~ Airfryer haznesine dilimleri yerleştirin. Airfryer'ı Sebze/ Meyve Kurutma programına ayarlayın.
- ~ Süreyi 6 saate, ısıyı da 60 °C dereceye ayarlayıp makineyi çalıştırın. ~ Ara ara patlıcanları bir maşa yardımıyla çevirip karıştırın.
- ~ Sürenin sonunda yumuşak kalanlar varsa, onları iyice kuruyana kadar aynı derece ve programda kurutmaya devam edin.
- ~ Kuruttuğunuz patlıcanları saklamak için, buzdolabı poşetine bir çay kaşığı karbonat ekleyin.



# Yoğurt

Goldmaster AirFryer sizi, tam kıvamında hazırladığı ev yoğurdu ile tanıştırmaya hazır! Yoğurt hazırlama özelliğiyle ortalama 8 saat içinde anne yoğurdu tadında yoğurt mayalayabilirsiniz.

XXL Air Fryer

Dokunmatik - Manuel

Akıllı Ön Ayar Menü



# YOĞURT YAPMA

- 1 litre günlük süt
- 1 paket hazır yoğurt mayası

## YAPILIŞI

- ~ Sütü önce kaynama noktasına gelene kadar, ara ara karıştırarak ısıtın.
- ~ 2-3 dakika kaynatıp altını kapatın. Sütü Airfryer haznesine alıp arada karıştırın.
- ~ Sıcaklığı 40 °C derecenin altına inince yoğurt mayasını ekleyin ve iyice karıştırın. Eğer termometreniz yoksa sütün sıcaklığını parmağınızla kontrol edebilirsiniz.
- ~ Süt parmağınızı yakmayacak sıcaklığa geldiğinde mayayı ekleyebilirsiniz. Airfryer'ı Yoğurt Hazırlama fonksiyonunun otomatik programında 45 °C derece 8 saate ayarlayıp çalıştırın.
- ~ Isınınca sulu yemek tenceresini hazneye yerleştirip mayalanmaya bırakın.
- ~ Mayalanma süresi tamamlanan yoğurdu tüketmeden önce buzdolabında en az birkaç saat bekletin.

Goldmaster

[goldmaster.com.tr](https://goldmaster.com.tr)    goldmasterworld