

TR

SMAKSAK

Yemek Tarifleri Kitabı

İçindekiler

İpuçları ve yararlı bilgiler

3

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İpuçları ve yararlı bilgiler

**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek süreler tariflere ve kullanılan malzemelerin kalitesine ve miktarına bağlıdır.

Doğrudan Buhar

Kekler / börekler / ekmekler
Boş fırını önceden 5 dakika ısıtın.

Pişirme tepsisini kullanın.

İkinci raf konumunu kullanın.

150 ml su kullanın.

Dondurulmuş hazır yemekler
Boş fırını önceden 10 dakika ısıtın.

İkinci raf konumunu kullanın.

200 ml su kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kruvasan	170 - 180	15 - 25
Lazanya	180 - 200	35 - 50

Yemek ısıtma
İkinci raf konumunu kullanın.

100 ml su kullanın.

Sıcaklığı 110°C'ye ayarlayın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kurabiyeler, yağlı çörekler, kruvasanlar	150 - 180	10 - 20
Focaccia (İtalyan pidesi)	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Küçük ekmekler	200	20 - 25
Ekmek	180	35 - 40
Erikli kek, elmalı turta, kek kalıbında pişirilmiş tarçınlı rulo	160 - 180	30 - 60

Yemek	Süre (dk.)
Küçük ekmekler	10 - 20
Ekmek	15 - 25
Focaccia (İtalyan pidesi)	15 - 25
Et	15 - 25
Makarna	15 - 25
Pizza	15 - 25
Pirinç	15 - 25
Sebzeler	15 - 25

Kızartma

Cam pişirme kabı kullanın.

İkinci raf konumunu kullanın.

200 ml su kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Rozbif	200	50 - 60

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Tavuk	210	60 - 80
Keçi eti rosto	180	65 - 80

Pişirme ve kızartma

Kek ve pastalar

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Turbo Fanlı Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Çırpma usulü tarifler	170	2	160	3 (2 ve 4)	45 - 60	Kek kalıbında
Kurabiye hamuru	170	2	160	3 (2 ve 4)	20 - 30	Kek kalıbında
Yağlı sütlü cheese cake	170	1	165	2	80 - 100	26 cm'lik bir kek kalıbında
Elmalı kek (Elmalı turta) ¹⁾	170	2	160	2 (sol ve sağ)	80 - 100	Tel raf üzerinde 20 cm'lik iki kek kalıbında
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Pişirme tepsisinde
Reçelli tart	170	2	165	2 (sol ve sağ)	30 - 40	26 cm'lik bir kek kalıbında
Sünger kek	170	2	150	2	40 - 50	26 cm'lik bir kek kalıbında

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Turbo Fanlı Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Yılbaşı keki / Bol meyveli kek ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm'lik bir kek kalıbında
Erikli kek ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Ekmek kalıbında
Küçük kekler - tek seviye ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Pişirme tepsisinde
Küçük kekler - iki seviye ¹⁾	-	-	140 - 150	2 ve 4	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Küçük kekler - üç seviye ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 ve 5	30 - 45	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - bir seviye	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - iki seviye	-	-	140 - 150	2 ve 4	35 - 40	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - üç seviye	-	-	140 - 150	1, 3 ve 5	35 - 45	Pişirme tepsisinde
Bezeler - bir seviye	120	3	120	3	80 - 100	Pişirme tepsisinde
Bezeler - iki seviye ¹⁾	-	-	120	2 ve 4	80 - 100	Pişirme tepsisinde
Sandviç ekmeği ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Pişirme tepsisinde

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Turbo Fanlı Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Ekler - bir seviye	190	3	170	3	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Ekler - iki seviye	-	-	170	2 ve 4	35 - 45	Pişirme tepsisinde
Kaplama turtalar	180	2	170	2	45 - 70	20 cm'lik bir kek kalıbında
Bol meyveli kek	160	1	150	2	110 - 120	24 cm'lik bir kek kalıbında
Victoria sandviçi ¹⁾	170	1	160	2 (sol ve sağ)	30 - 50	20 cm'lik bir kek kalıbında

1) Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Ekme ve pizza

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Turbo Fanlı Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Beyaz ekme ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	Parça başına 500 g, 1 - 2 parça
Çavdar ekmeği	190	1	180	1	30 - 45	Ekme kalıbında
Ekme ¹⁾	190	2	180	2 (2 ve 4)	25 - 40	Pişirme tepsisinde 6 - 8 adet
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pişirme tepsisinde veya derin pişirme kabında
Yağlı çörekler ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Pişirme tepsisinde

1) Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Pastalar

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Turbo Fanlı Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Makarnalı börek	200	2	180	2	40 - 50	Bir kalıpta
Sebzeli tart	200	2	175	2	45 - 60	Bir kalıpta
Kiş ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Bir kalıpta
Lazanya ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Bir kalıpta
İç dolgulu makarna ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Bir kalıpta

1) Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Et

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Turbo Fanlı Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Sığır Eti	200	2	190	2	50 - 70	Tel raf üzerinde
Keçi Eti	180	2	180	2	90 - 120	Tel raf üzerinde
Dana Eti	190	2	175	2	90 - 120	Tel raf üzerinde
Az pişmiş rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Tel raf üzerinde
Orta pişmiş rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Tel raf üzerinde
İyi pişmiş rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Tel raf üzerinde
Keçi omzu	180	2	170	2	120 - 150	Derili
Keçi incik	180	2	160	2	100 - 120	2 parça
Kuzu Eti	190	2	175	2	110 - 130	But
Tavuk	220	2	200	2	70 - 85	Bütün
Hindi	180	2	160	2	210 - 240	Bütün
Ördek	175	2	220	2	120 - 150	Bütün

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Turbo Fanlı Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Kaz	175	2	160	1	150 - 200	Bütün
Tavşan	190	2	175	2	60 - 80	Parçalar halinde
Yaban Tavşanı	190	2	175	2	150 - 200	Parçalar halinde
Sülün	190	2	175	2	90 - 120	Bütün

Balık

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Turbo Fanlı Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Alabalık / Çipura	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 balık
Ton balığı / Somon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileto

Izgara

Maksimum sıcaklığa ayarlayın.

Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Dördüncü raf konumunu kullanın.

Yemek	Miktar		Süre (dk.)	
	Parça	Miktar (kg)	1. taraf	2. taraf
Fileto biftekler	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Bonfile	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Sosisler	8	-	12 - 15	10 - 12
Keçi eti pirzolalar	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Tavuk (2 parça halinde)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaplar	4	-	10 - 15	10 - 12
Tavuk göğsü	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0,6	20 - 30	-
Balık fileto	4	0,4	12 - 14	10 - 12

Yemek	Miktar		Süre (dk.)	
	Parça	Miktar (kg)	1. taraf	2. taraf
Tost sandviçler	4 - 6	-	5 - 7	-
Kızarmış ekmek	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Fanlı Izgara

Birinci veya ikinci raf konumunu kullanın.

Sığır Eti

Fırını önceden ısıtın.

Kızartma süresini hesaplamak için, aşağıdaki tabloda verilen süreyi filetonun kalınlığı (cm cinsinden) ile çarpın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Az pişmiş rozbif veya fileto	190 - 200	5 - 6
Orta pişmiş rozbif veya fileto	180 - 190	6 - 8
İyi pişmiş rozbif veya fileto	170 - 180	8 - 10

Keçi Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Ön kol, boyun, jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Pirzola / kamburga, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rosto, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Kuzu incik, (önceden pişirilmiş), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Dana Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Dana rosto, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Dana ayağı, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Kuzu Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kuzu budu, kuzu rosto, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Kuzu sırtı, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Kümes Hayvanı

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kümes hayvanı porsiyonları, her biri 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Yarım tavuk, her biri 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Tavuk, İngiliz usulü, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ördek 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Kaz, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Hindi, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Hindi, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Balık (buğulama)

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Bütün balık, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

Buz Çözme

Yemek	Miktar (kg)	Buz çözme süresi (dk.)	Ek buz çözme süresi (dk.)	Açıklamalar
Tavuk	1.0	100 - 140	20 - 30	Tavuğu altı ters çevrilmiş şekilde büyük bir tabağa yerleştirin. Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	1.0	100 - 140	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	0.5	90 - 120	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Alabalık	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Çilek	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Tereyağı	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Krema hafif donmuş bölümleri olsa da kolayca çırpılır.
Kremalı pasta	1.4	60	60	-

Kurutma - Turbo Fanlı Pişirme

Tepsileri yağsız kağıt veya pişirme kağıdıyla kaplayın.

Daha iyi bir sonuç almak için, kurutma süresinin yarısı dolduğunda fırını durdurun,

Sebzeler

Bir tepsi için üçüncü raf konumunu kullanın.

2 tepsi için birinci ve dördüncü raf konumunu kullanın.

kapağını açın ve kurutma işlemini tamamlamak için bir gece soğutun.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)
Fasulyeler	60 - 70	6 - 8
Biberler	60 - 70	5 - 6
Ekşi sos için sebzeler	60 - 70	5 - 6
Mantarlar	50 - 60	6 - 8
Otlar (maydanoz, dere otu vb.)	40 - 50	2 - 3

Meyveler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)	Raf konumu	
			1 konum	2 konum
Erik	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Kayısılar	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Elma dilimleri	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Armut	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

