

DAIRY MAKER
ЙОГУРТНИЦА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ



PHILIPS

Giriş

Söz konusu ailenizin beslenmesi olduğunda, sağlığınız için yoğurt, peynir ve sütlü tatlılar kadar yararlı çok az besin bulunur. Örneğin, sağlıklı probiyotik bakteriler, protein, vitaminler ve kalsiyum içeren yoğurt, sindirim sisteminizi çalıştırır ve kemiklerinizle başlıklık sisteminizi güçlü tutar. İsterseniz atıştırılabilir olarak veya kahvaltılık gevreklerin üzerinde, isterseniz baharatlı dip soslar, yardımcı yemekler ve tatlılar halinde tüketin, süt ürünleri kendinizi daha tok hissetmenizi sağlar ve dengeli bir günlük beslenmenin vazgeçilmez bir parçasını oluşturur!

Katkı veya koruyucu madde içermeyen taze ve doğal sütlü yiyecekler

Dairy maker, yapay katkı maddeleri, şeker ve koruyucu madde içermeyen farklı yoğurt, peynir ve sütlü tatlı çeşitleri hazırlamanıza yardımcı olur. Ayrıca yalnızca en taze ve en doğal malzemelerle evde hazırlanan yiyeceklerden alabileceğiniz krema kıvamında ve yumuşacık süt ürünlerinin benzersiz tadını da fark edeceksiniz.

Sağlıklı buhar teknolojisiyle pişirilen yiyecek çeşitleri

Yeterli besini almanızı sağlayan dengeli ve ilgi çekici bir diyet uygulayın. Buhar işlevini kullanarak sevdiğiniz diğer tüm yiyecekleri tadını, tazeliğini ve besin değerini en iyi şekilde koruyacak biçimde pişirin.



Kullanımı kolay 6 program:

Ön ayarlı programlar; mükemmel sonuca ulaşmak için doğru süreyi ve sıcaklığı kullanmanıza yardımcı olurken, tarif kitabı da çeşitli lezzetli yemeklerin hazırlanması sırasında adım adım rehberlik sağlar.

- Tek porsiyon yoğurt (x 6 kap)
- Aile boyu yoğurt (2 l)
- Aile boyu süzme yoğurt (2l)
- Taze peynir (2 l)
- Sütlü tatlı (x 6 kap)
- Buharlı Pişirme

Введение

Когда речь идет о приготовлении домашней пищи, есть лишь немного продуктов, способных по своим полезным качествам сравниться с йогуртом, творогом и молочными десертами. Йогурт, богатый пребиотиками, белками, витаминами и кальцием, поддерживает работу пищеварительного тракта, а также укрепляет костную ткань и иммунитет. Молочные продукты, которые обладают высокой питательной ценностью и являются неотъемлемой частью сбалансированного рациона, можно использовать с мюсли для легкого перекуса, а также ингредиента для приготовления завтраков, супов, гарниров, соусов и десертов!

Свежие и натуральные молочные продукты без добавок и консервантов

Йогуртница позволяет готовить различные типы йогуртов, творог и молочные десерты без искусственных добавок, сахара и консервантов. Вы также оцените непревзойденный мягкий сливочный вкус домашних продуктов, приготовленных из самых свежих и натуральных ингредиентов.

Разнообразные и полезные блюда, приготовленные с помощью пара

Сбалансированный и разнообразный рацион обеспечивает необходимый организму объем питательных элементов. Благодаря функции приготовления на пару блюда сохраняют вкус, свежесть и питательную ценность.



6 простых запрограммированных режимов:

Запрограммированные режимы позволяют добиться идеального результата за счет правильно установленной температуры и времени приготовления. В книге с рецептами приведены пошаговые инструкции по приготовлению разнообразных вкусных блюд.

- Порционный йогурт (x 6 стаканов)
- Семейная порция йогурта (2 л)
- Семейная порция густого йогурта (2 л)
- Творог (2 л)
- Молочный десерт (x 6 стаканов)
- Приготовление на пару



Neden süt ürünleri tüketmeliyiz?

Süt ürünleri, dişlerimizin ve kemiklerimizin sağlıklı olması ve osteoporoz riskinin azalması için ihtiyaç duyduğumuz proteinler; vitaminler; mineraller ve kalsiyum açısından mükemmel birer kaynaktır. Bu nedenle, tüm aile için günlük besin alımının önemli bir parçasını oluşturan süt ürünleri özellikle çocuklar; bebek bekleyen anneler ve yaşlılar için temel gereksinimdir. Birçok yoğurt türünde Lactobacillus bulgaricus ve Streptococcus thermophiles gibi "iyi bakteriler" bulunur. Bu bakteriler; sindirim ve bağırsıklık sisteminizi güçlendirir ve bağırsak mikroflorasının dengesinin korunmasına yardımcı olur. Yoğurdun yüksek kolesterol değerlerinin düşürülmesine ve yüksek tansiyon riskinin azaltılmasına yardımcı olabildiğine ilişkin kanıtlar da bulunmaktadır.

Neden ev yapımı süt ürünlerini tercih etmeliyiz?

Yüksek kaliteli doğal malzemeler
Modern süpermarketlerde çoğu yapay renklendiriciler; aromalar ve koruyucu maddeler içeren birçok hazır yoğurt ve peynir çeşidi sunulmaktadır. Oysa evinizde dilediğiniz sütü, canlı kültürleri ve tamamen

doğal malzemeleri kullanarak süt ürünlerini istediğiniz şekilde yapabilirsiniz. Ailenizin aldığı besinlerin özel olarak seçtiğiniz en doğal ve yüksek kaliteli malzemelerle hazırlandığını bilmenin rahatlığını yaşarsınız.

Tazelik garantisi

Marketten aldığınız süt ürünleri haftalarca rafta bekliyor olabilir. Oysa evde yapılan süt ürünleri hemen yenmeye hazırdır ve son derece taze olduğundan emin olabilirsiniz. Üstelik daha da lezzetli olan ev yapımı süt ürünleri, sindirim ve bağırsıklık sisteminizin sağlığını korumak için ihtiyaç duyduğunuz "iyi bakterileri" daha yoğun bir oranda içerir.

Çeşit bolluğu

Dairy maker, çeşitli aromalar, dokular ve kıvamlarla deneyler yapma özgürlüğü sunarak farklı lezzetler elde etmenizi sağlar. Sağlıklı bir kahvaltı, atıştırmalık veya tatlı hazırlamak için yoğurtlarınıza taze meyveler; kahvaltılık gevrek, bal veya reçel eklemeyi deneyin. Bu denli çok seçenekle tüm aile bireylerini memnun edecek çeşitler bulacağınızdan şüphelenin olmasın.

Kendi süt ürünlerinizi yapmanın gururu

Daha taze, sağlıklı ve lezzetli. Bazı kültürlerde, ev yapımı süt ürünleri geleneği nesilden nesle aktarılmaktadır.

Günümüzde, süt ürünlerini evde yapmanın çok zahmetli bir iş olduğuna ilişkin bir algı oluşmuştur. Fakat Dairy maker ile süt ürünlerini evde başıyla hazırlamak için gereken tüm araçlara ve rehberliğe sahip olursunuz. Evinizde kendi süt ürünlerinizi yapmanın gururunu taşıyabilirsiniz.

Süt Ürünleri ve Daha Fazlası!

Çeşitlilik dengeli beslenmenin temelini oluşturduğu için Dairy maker sağlıklı buharlı pişirme işleviyle çok çeşitli başka yiyecekler hazırlama esnekliği sunar. Sadece "Buhar" düğmesine basıp dilediğiniz pişirme süresini girerek en sevdiğiniz yiyecekleri buharda mükemmel şekilde pişirebilirsiniz. Hazırladığınız taze süt ürünlerini dip sos veya yardımcı yemek olarak kullanabilirsiniz.

İpucu:

Sebze, et veya pirinci buharda pişirerek bebeğiniz için besleyici püre veya çorbalar hazırlayabilirsiniz. 6 cam kabı kullanarak tek kişilik porsiyonlar hazırlayabilirsiniz.



Почему необходимо употреблять молочные продукты?

Молочные продукты — прекрасный источник белков, витаминов, минералов и кальция, который необходим для поддержания здоровья зубов и костей и снижения риска остеопороза. Поэтому молочные продукты являются важной составляющей семейного рациона. Их употребление особенно важно для детей, беременных женщин и пожилых людей. Многие виды йогурта также содержат так называемые "полезные бактерии", например Lactobacillus bulgaricus и Streptococcus thermophiles. Они помогают пищеварению, поддерживают иммунитет и баланс микрофлоры. Существуют данные, что йогурт снижает уровень холестерина в крови и сокращает риск гипертонии.

Почему стоит отдавать предпочтение домашним молочным продуктам?

Высококачественные натуральные ингредиенты

В современных супермаркетах представлен широкий ассортимент йогуртов и творога. Во многие продукты добавлены искусственные красители, ароматизаторы и консерванты. Приготовление молочных продуктов дома — это возможность сделать все по своему рецепту: выбрать молоко, живые культуры и использовать только натуральные ингредиенты. Вы будете уверены, что ваша семья питается

натуральными, высококачественными продуктами, тщательно отобранными лично вами.

Гарантия свежести

Готовые молочные продукты могут храниться на полках магазина неделями, домашние же готовятся непосредственно перед употреблением, поэтому вы уверены в их свежести. Они не только выигрывают по вкусовым качествам, но и отличаются более высокой концентрацией полезных бактерий, которые поддерживают вашу иммунную и пищеварительную системы.

Разнообразие выбора

Йогуртница с функцией пароварки позволяет экспериментировать с ароматами, текстурой и консистенцией, поэтому каждый день вы можете наслаждаться разными вкусами. Добавьте в йогурт свежие фрукты, мюсли, мед или джем и подавайте на завтрак, полдник или в качестве десерта. Благодаря такому разнообразию выбора, вы угодите каждому члену семьи.

Гордитесь созданием собственных молочных продуктов

Во многих странах секрет приготовления молочных продуктов передается из поколения в поколение. В наши дни распространено мнение, что молочные продукты сложно приготовить в домашних условиях, но благодаря йогуртнице с функцией пароварки этот процесс станет намного проще. Вы будете гордиться тем, что сами приготовили молочные продукты.

Молочные продукты и не только!

Поскольку в основе здорового питания лежит разнообразие, йогуртница с функцией пароварки дарит вам возможность приготовления различных блюд с помощью функции приготовления на пару. Просто нажмите кнопку режима приготовления на пару, установите время приготовления и по окончании программы наслаждайтесь вкусом любимых блюд на пару.

Совет:

Приготовленные на пару овощи, мясо или рис можно измельчить и приготовить питательное пюре или крем-суп для ребенка. Используйте 6 стеклянных стаканов в комплекте для приготовления отдельных порций.





Tek porsiyon yoğurt Порционный йогурт

Sayfa 8-19 Стр 8-19



Aile boyu yoğurt Семейная порция йогурта

Sayfa 20-27 Стр 20-27



Aile boyu süzme yoğurt Семейная порция густого йогурта

Sayfa 28-33 Стр 28-33



Lor peyniri Творог

Sayfa 34-37 Стр 34-37



Sütlü tatlı Молочный десерт

Sayfa 38-45 Стр 38-45



Buharlı Pişirme Приготовление на пару

Sayfa 46-49 Стр 46-49

TR

İpuçları ve Öneriler

- Pişirmeye başlamadan önce cihazın su haznesinin suyla dolu olduğundan emin olun; bir dolun, tüm pişirme işlemi için yeterlidir.
- Pastörize süt kullanmanızı öneririz. İşlenmemiş süt kullanırsanız sütü kullanmadan önce mutlaka kaynatarak yeniden normal oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.
- En iyi sonuca ulaşmak için tüm malzemelerin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin.
- Sağlık açısından çeşitli faydalar elde etmek için farklı canlı kültür türleri kullanın.
- Her yoğurt yapımında bir "maya" kullanmanız gerekir. İlk seferinde canlı ve aktif kültürler içeren hazır yoğurt kullanın. Bundan sonraki her yoğurt yapışınızda bir sonraki yoğurdunuz için 200-300 ml yoğurdu maya olarak kullanmak üzere bir kenara ayırın. Bir sonraki yoğurdunuz için maya olarak yeniden kullandığınız her yoğurttan sonra, yoğurdun içindeki aktif enzim miktarı azalır; 6 seferden sonra maya olarak tekrar marketten alacağınız yoğurdu veya enzimleri kullanmanız gerekir.
- Maya olarak kuru enzimin kullanıldığı bir yoğurt hazırlamak isterseniz lütfen enzim paketindeki yönergeleri uygulayın.
- Tam yağlı, %2 yağlı veya yağsız süt ile yoğurt yapabilirsiniz. Ancak yüksek oranda yağ içeren sütler kesinlikle daha yoğun ve krema kıvamında bir sonuç elde etmenizi sağlar.
- Yoğurdun fermantasyon süresi ne kadar uzun olursa kıvamı ve ekşiliği de o oranda artar. Fermantasyon süresini artı ve eksi düğmelerini kullanarak elle ayarlayabilirsiniz. Kıvam ile ekşilik arasındaki en iyi dengenin 7-8 saatte sağlandığı belirlenmiştir.
- Süzme yoğurt için Süzme Yoğurt ayarını kullanın ve süzgeç aksesuarının yardımıyla fazla sıvıyı süzün. Yoğurdunuzun ulaşmasını istediğiniz kıvama bağlı olarak, yoğurdu birkaç dakikadan bir geceye kadar dilediğiniz süre boyunca süzebilirsiniz.

RU

Полезные советы

- Перед началом приготовления всегда проверяйте резервуар для воды — он должен быть наполнен. Полного резервуара хватает на один цикл приготовления.
- Рекомендуем использовать пастеризованное молоко. Сырое молоко советуем прокипятить и охладить до комнатной температуры.
- Для оптимальных результатов используйте ингредиенты комнатной температуры.
- Используйте разные живые бифидокультуры и наслаждайтесь разнообразными и полезными блюдами.
- Для приготовления домашнего йогурта вам потребуется закваска. При первом приготовлении используйте готовый йогурт с живыми бактериями. Каждый раз при приготовлении йогурта оставляйте 200-300 мл для закваски следующей порции. Количество активных ферментов в йогурте сокращается с каждым последующим циклом закваски. Через 6 циклов для закваски необходимо использовать покупной йогурт или ферменты.
- При приготовлении йогурта с использованием сухих ферментов следуйте инструкциям на упаковке.
- Для приготовления йогурта можно использовать цельное молоко, молоко 2 % жирности, а также обезжиренное молоко. Чем выше жирность молока, тем более густой и кремообразной будет консистенция йогурта.
- Чем дольше ферментируется йогурт, тем более густым и кислым он становится. Время закваски можно настроить вручную с помощью кнопок "+" и "-". Согласно нашим данным, для достижения оптимальных вкусовых качеств и консистенции требуется 7-8 часов.
- Для приготовления греческого йогурта используйте режим густого йогурта, затем сцедите лишнюю жидкость при помощи фильтра. В зависимости от желаемой консистенции йогурта процеживание может занять от нескольких минут до 12 часов.





Тек порсион
yoğurt
Порционный
йогурт

ТЕК ПОРСИYОН YOĞURT ПОРЦИОННЫЙ ЙОГУРТ





Tek porsiyon yoğurt Порционный йогурт



TR

Kaplarda doğal yoğurt

Bu yoğurdu keçi, inek veya koyun sütüyle yapabilirsiniz.

Hazırlama süresi:	5 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi:	9 saat
6 Kişilik	

Malzemeler

1 litre süt (oda sıcaklığında)
100 ml veya 6 yemek kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında) veya yoğurt kültürü

- Cihazı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti cihazın üzerine yerleştirin, kapları ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Kapları, 1 yemek kaşığı yoğurt (sonradan eklenecektir) ve karıştırmak için yeterli yer bırakarak sütle doldurun. Kapları (kapaksız olarak) sepete yerleştirin ve DairyMaker'in kapağını kapatın.
- Ön ısıtma işlemini başlatmak için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine basın.
- Ön ısıtma 18 dakika sürer ve tamamlandığında cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) kapağı çıkarma ve sütü soğutmaya bırakma zamanının geldiğini belirtir: Kapağı çıkartın ve düğmesine basın.
- Süt soğuduktan sonra (yaklaşık 40 dakika sürer), cihaz dakikada bir tekrarlanarak 5 sesli uyan daha verir: Her bir kaba bir yemek kaşığı yoğurt ekleyip karıştırın. Cihazın kapağını kapatın ve devam etmek için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine yeniden basın.
- Ayarlanan pişirme süresi dolduğunda cihaz sesli bir uyan verir ve 1 dakika sonra bekleme moduna geçer: Yoğurt kaplarını çıkarın ve kapaklarını kapatarak daha fazla fermente olmasını önlemek için buzdolabında saklayın. Yoğurt 2 saat içinde yenmeye hazır hale gelir; ancak en iyi lezzete ve kıvamına 12 saat sonra ulaşır: Yoğurt 1 hafta boyunca buzdolabında güvenle saklanabilir.

Not: Cam kaplarda yoğurt hazırlamadan önce kapların kapaklarını mutlaka çıkarın. Pişirme işlemi tamamlandığında kapakları yeniden takarak yoğurdunuzu soğutup saklamaya hazır hale getirin.

İpucu:

- Yoğurdu kaplarda servis edebilir veya daha geniş kaselere aktararak üzerine kuru üzüm veya taze meyve dilimleri gibi süslemeler ekleyebilirsiniz.

RU

Натуральный порционный йогурт

Такой йогурт можно приготовить на основе козьего, коровьего или овечьего молока.

Время подготовки:	5 минут
Время приготовления йогурта:	9 часов
6 порций	

Ингредиенты

1 л молока (комнатной температуры)
100 мл или 6 ст. л. йогурта (комнатной температуры) или йогуртовой закваски

- Подготовьте прибор: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте стаканы и необходимые ингредиенты.
- Налейте молоко в стаканы. Оставьте место для 1 ст. ложки йогурта (нужно добавить позже), а также учтите, что при добавлении йогурта содержимое стакана нужно перемешать - он не должен быть наполнен до краев. Поставьте стаканы (без крышек) в корзину и закройте крышку йогуртницы.
- Для начала нагрева нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- Нагрев длится 18 минут, затем прибор издает 5 звуковых сигналов через каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку и охладить молоко. Снимите крышку и нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- После того как молоко остынет (это займет примерно 40 минут), прибор издает 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту. Добавьте в каждый стакан столовую ложку йогурта и перемешайте содержимое чистой ложкой. Для продолжения программы приготовления накройте прибор крышкой и снова нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал, и через 1 минуту прибор перейдет в режим ожидания. Достаньте стаканы с йогуртом, закройте их крышками и уберите в холодильник для прекращения процесса ферментации. Йогурт будет готов к употреблению через 2 часа, однако оптимальной консистенции и вкуса он достигнет через 12 часов. Йогурт можно хранить в холодильнике в течение 1 недели.

Примечание. Всегда снимайте крышки со стеклянных стаканов перед приготовлением йогурта. По окончании приготовления закрывайте стаканы крышками перед тем, как убрать йогурт в холодильник.

Совет:

- Подавайте йогурт в стаканах или переложите его в креманки, украсив изюмом или нарезанными свежими фруктами.



Tek porsiyon yoğurt Порционный йогурт



TR

Çilekli yoğurt

Meyveli yoğurtlar, mükemmel bir atıştırmalık veya sağlıklı bir tatlı olarak tüketilebilir. Taze meyve kompostosu veya reçel kullanarak meyveli yoğurtlar hazırlayabilirsiniz.

Hazırlama süresi: 15 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 9 saat
6 Kişilik

Malzemeler

1 litre süt (oda sıcaklığında)
100 ml veya 6 yemek kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında) veya yoğurt kültürü
1 yk şeker
250 g dilimlenmiş çilek

- Öncelikle çilek kompostosunu hazırlayın. Bir sos tenceresinde 1 yemek kaşığı şekerle 250 g çileği kaşıtın. Kaynadıktan sonra altını kısarak 5-10 dakika boyunca hafif ateşte kaynatmaya devam edin. Meyve kompostosunu soğumaya bırakın.
- Dairymaker'ı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti cihazın üzerine yerleştirin ve kaplan, sütü ve soğutulmuş kompostoyu hazır bulundurun.
- 6 kabin tabanına kaşıkla çilek kompostosu koyun ve üzerini sütle doldurun. Kaplarda 1 yemek kaşığı yoğurt (sonradan eklenecektir) ve kaşıtmak için yeterli yer bırakın. Kapan (kapaksız olarak) sepete yerleştirin ve Dairymaker'ın kapağını kapatın.
- Ön ısıtma işlemini başlatmak için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine basın.
- Ön ısıtma 18 dakika sürer ve tamamlandığında cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) kapağı çıkarma ve sütü soğumaya bırakma zamanının geldiğini belirtir. Kapağı çıkartın ve düğmesine basın.
- Süt soğuduktan sonra (yaklaşık 40 dakika sürer), cihaz dakikada bir tekrarlanarak 5 sesli uyan daha verir. Her bir kaba bir yemek kaşığı yoğurt ekleyip kaşıtın. Cihazın kapağını kapatın ve devam etmek için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine yeniden basın.
- Ayarlanan pişirme süresi dolduğunda cihaz sesli bir uyan verir ve 1 dakika sonra bekleme moduna geçer. Yoğurt kaplarını çıkartın ve kapaklarını kapatarak daha fazla fermente olmasını önlemek için buzdolabında saklayın. Yoğurt 2 saat içinde yenmeye hazır hale gelir; ancak en iyi lezzete ve kıvama 12 saat sonra ulaşır. Yoğurt 1 hafta boyunca buzdolabında güvenle saklanabilir.

İpucu:

- Diğer orman meyvelerinden yapılan komposto veya reçellerle de lezzetli yoğurtlar hazırlayabilirsiniz. Ahududu, yaban mersini, böğürtlen, vişne, frenk üzümü veya kuş üzümü eklemeyi deneyin.

RU

Йогурт с клубникой

Фруктовые йогурты идеальны в качестве перекуса или десерта. Для их приготовления можно использовать сироп из свежих фруктов или джем.

Время подготовки: 15 минут
Время приготовления йогурта: 9 часов
6 порций

Ингредиенты

1 л молока (комнатной температуры)
100 мл или 6 ст. л. йогурта (комнатной температуры) или йогуртовой закваски
1 ст. ложка сахара
250 г клубники, нарезанной ломтиками

- Сначала приготовьте клубничный сироп. В кастрюле смешайте 1 ст. ложку сахара и 250 г клубники, доведите до кипения и уменьшите нагрев. Тушите в течение 5-10 минут и остудите.
- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте стаканы, молоко и охлажденный сироп.
- Налейте на дно каждого стакана приготовленный клубничный сироп, добавьте молоко. При этом оставьте место для 1 ст. ложки йогурта (нужно добавить позже), а также учтите, что при добавлении йогурта содержимое стакана нужно перемешать - он не должен быть наполнен до краев. Поставьте стаканы (без крышек) в корзину, закройте крышку йогуртницы.
- Для начала нагрева нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- Нагрев длится 18 минут, затем прибор издает 5 звуковых сигналов через каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку и остудить молоко. Снимите крышку и нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- После того как молоко остынет (это займет примерно 40 минут), прибор подаст 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту. Добавьте в каждый стакан столовую ложку йогурта и перемешайте содержимое чистой ложкой. Для продолжения программы приготовления накройте прибор крышкой и снова нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал и через 1 минуту прибор перейдет в режим ожидания. Достаньте стаканы с йогуртом, закройте их крышками и уберите в холодильник для прекращения процесса ферментации. Йогурт будет готов к употреблению через 2 часа, однако оптимальной консистенции и вкуса он достигнет через 12 часов. Йогурт можно хранить в холодильнике в течение 1 недели.

Совет.

- Для приготовления йогурта также отлично подходят сиропы и джемы из других ягод или фруктов. Используйте малину, чернику, ежевику, вишню, черную или красную смородину, персики, груши, абрикосы и т.д.



Tek porsiyon yoğurt Порционный йогурт



TR

Ballı ve kuruyemişli yoğurt

Bal ve kuruyemişler önemli vitaminler ve mikro besinler içerir. Bu malzemeleri yoğurdunuza ekleyerek lezzetli ve sağlıklı bir kahvaltı veya ikinci çayı için güzel bir atıştırmalık hazırlayabilirsiniz.

Hazırlama süresi:	5 dakika
Yoğurt yapma süresi:	9 saat
6 kişilik	

Malzemeler

1 litre süt (oda sıcaklığında)
100 ml veya 6 yemek kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında) veya yoğurt kültürü
6 yemek kaşığı bal
90 g veya 6 yemek kaşığı kavrulmuş ve kıyılmış kuruyemiş

- Dairymaker'ı hazırlayın: Sü deposunu maksimum düzeye kadar suyla doldurun, cihazın üzerindeki sepeti ayarlayın ve kaplan, sütü, balı ve kuruyemişleri hazır bulundurun.
- Balı kaşıkla 6 kabin tabanına koyun ve üzerini sütle doldurun. Kaplarda 1 yemek kaşığı yoğurt (sonradan eklenecektir) ve karıştırmak için yeterli yer bırakın. Kapları (kapaksız olarak) sepete yerleştirin ve Dairymaker'ın kapağını kapatın.
- Ön ısıtma işlemini başlatmak için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine basın.
- Ön ısıtma 18 dakika sürer ve tamamlandığında cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) kapağı çıkarma ve sütü soğutmaya bırakma zamanının geldiğini belirtir. Kapağı çıkartın ve düğmesine basın.
- Süt soğuduktan sonra (yaklaşık 40 dakika sürer), cihaz dakikada bir tekrarlanarak 5 sesli uyan daha verir. Her bir kaba bir yemek kaşığı yoğurt ekleyip karıştırın. Cihazın kapağını kapatın ve devam etmek için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine yeniden basın.
- Ayarlanan pişirme süresi dolmasının ardından cihaz sesli bir uyan verir ve 1 dakika sonra bekleme moduna geçer.
- Her kaba 1 yemek kaşığı kıyılmış kuruyemiş koyun ve isterseniz karıştırın.
- Yoğurt kaplarının kapaklarını kapatın ve daha fazla fermente olmasını önlemek için kapları buzdolabında saklayın. Yoğurt 2 saat içinde yenmeye hazır hale gelir; ancak en iyi lezzete ve kıvama 12 saat sonra ulaşır. Yoğurt 1 hafta boyunca buzdolabında güvenle saklanabilir.

İpuçları:

- Hazırlanan yoğurda öğütülmüş zencefil ve tarçın eklemeyi deneyin.
- Bal, genellikle cevizle birlikte güzel bir lezzet verir; ancak fındık, badem, fıstık ya da dilediğiniz başka bir kuruyemişi eklemeyi de tercih edebilirsiniz.
- Ayrıca balın içine kavrulmuş ve kıyılmış kuruyemiş ekleyip bu karışımı sütü koymadan önce kapların tabanına kaşıkla yerleştirebilirsiniz.

RU

Йогурт с медом и орехами

Мед и орехи богаты необходимыми организму витаминами и микроэлементами – йогурт с медом и орехами станет отличным началом дня или замечательным полдником.

Время подготовки:	5 минут
Время приготовления йогурта:	9 часов
Количество порций:	6

Ингредиенты

1 л молока (комнатной температуры)
100 мл или 6 ст.л. йогурта (комнатной температуры) или закваски для йогурта 6 ст.л. меда
90 г или 6 ст.л. молотых обжаренных орехов

- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте стаканы, молоко и мед.
- Положите по 1 столовой ложке меда в каждый стакан и налейте молоко. При этом оставьте место для 1 ст.ложки йогурта (нужно добавить позже), а также учтите, что при добавлении йогурта содержимое стакана нужно перемешать – он не должен быть наполнен до краев. Установите стаканы без крышек в корзину и закройте крышку йогуртницы.
- Нажмите кнопку приготовления порционного йогурта – начнется процесс пастеризации молока.
- Процесс пастеризации молока длится 18 минут. По окончании пастеризации прозвучат 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку и охладить молоко. Сняв крышку, нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- После того как молоко остынет (это займет примерно 40 минут), снова прозвучат 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту, чтобы привлечь Ваше внимание. Добавьте 1 ст.ложку йогурта в каждый стакан и перемешайте содержимое. Для продолжения программы накройте прибор крышкой и снова нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, и через 1 минуту прибор перейдет в режим ожидания.
- Посыпьте готовый йогурт молотыми орешками (примерно по 1 ст.ложке на каждый стакан), по желанию перемешайте.
- Закройте стаканы крышками и уберите их в холодильник. Это необходимо для прекращения процесса ферментации. Йогурт будет готов к употреблению через 2 часа. Оптимальным по вкусу и консистенции он будет через 12 часов. Готовый йогурт рекомендуется хранить в холодильнике не более 1 недели.

Совет:

- Вы также можете добавить в баночки с готовым йогуртом молотую корицу и молотый корень имбиря по вкусу.
- Наиболее традиционное сочетание – мед и грецкие орехи, но вы также можете использовать фундук, миндаль, кешью и т.п.
- Обжаренные орехи можно также смешать с медом и выложить в стаканы до начала приготовления йогурта.



Tek porsiyon yoğurt Порционный йогурт



TR

Kahveli veya kakaolu yoğurt

Kahve veya çikolata sevenler için mükemmel olan bu yoğurdu ara öğünlerde bir atıştırma veya sağlıklı bir tatlı olarak tüketebilirsiniz. Tatlı ihtiyacınızı kesinlikle karşılayacaktır.

Hazırlama süresi:	5 dakika
Yoğurt yapma süresi:	9 saat
6 kişilik	

Malzemeler

1 litre süt (oda sıcaklığında)
100 ml veya 6 yemek kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında) veya yoğurt kültürü
4 yemek kaşığı hazır kahve veya 4 yemek kaşığı kakao
100 g veya 4 yemek kaşığı şeker

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su deposunu maksimum düzeye kadar suyla doldurun, cihazın üzerindeki sepeti ayarlayın ve kapları, sütü ve kahveyi/kakaoyu hazır bulundurun.
- 6 kabi, 1 yemek kaşığı yoğurt (sonradan eklenecektir) ve karıştırmak için yeterli yer bırakarak sütü doldurun. Kapları (kapaksız olarak) sepete yerleştirin ve Dairymaker'ın kapağını kapatın.
- Ön ısıtma işlemini başlatmak için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine basın.
- Ön ısıtma 18 dakika sürer ve tamamlandığında cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) kapağı çıkarma ve sütü soğumaya bırakma zamanının geldiğini belirtir. Kapağı çıkartın ve düğmesine basın.
- Her bir kaba 1/2 yemek kaşığı kahve/kakao ve 1/2 yemek kaşığı şeker ekleyip bir çatala iyice karıştırın.
- Süt soğuduktan sonra (yaklaşık 40 dakika sürer), cihaz dakikada bir tekrarlanarak 5 sesli uyan daha verir. Her bir kaba bir yemek kaşığı yoğurt ekleyip karıştırın. Cihazın kapağını kapatın ve devam etmek için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine yeniden basın.
- Ayarlanan pişirme süresi dolduğunda cihaz sesli bir uyan verir ve 1 dakika sonra bekleme moduna geçer. Yoğurt kaplarını çıkartın ve kapaklarını kapatarak daha fazla fermente olmasını önlemek için buzdolabında saklayın. Yoğurt 2 saat içinde yenmeye hazır hale gelir; ancak en iyi lezzete ve kıvamına 12 saat sonra ulaşır. Yoğurt 1 hafta boyunca buzdolabında güvenle saklanabilir.

İpucu:

- Kahve veya kakaoyu karıştırırken dilerseniz biraz öğütülmüş tarçın ekleyerek farklı bir lezzet katabilirsiniz.
- Kahve/kakao ve/veya şeker miktarını arzu ettiğiniz şekilde artırabilir veya azaltabilirsiniz; örneğin, 1 yemek kaşığı kahve/kakao ve 1 yemek kaşığı şeker ile daha zengin bir aroma elde edebilirsiniz.

RU

Кофейный йогурт (или йогурт с какао)

Такой йогурт придется по вкусу любителям кофе или какао.

Время подготовки:	5 минут
Время приготовления йогурта:	9 часов
Количество порций:	6

Ингредиенты

1 л молока (комнатной температуры)
100 мл или 6 ст.л. йогурта (комнатной температуры) или закваски для йогурта
4 ч.л. растворимого кофе или 4 ч.л. какао
100 г или 4 ст.л. сахара

- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте стаканы, молоко, кофе или какао и сахар.
- Налейте в каждый стакан баночек молоко. При этом оставьте место для 1 ст.ложки йогурта (нужно добавить позже), а также учтите, что при добавлении йогурта содержимое стакана нужно перемешать – она не должна быть наполнена до краев. Установите стаканы без крышек в корзину йогуртницы и накройте корзину крышкой йогуртницы.
- Выберите программу приготовления йогурта в стаканах, нажав кнопку – начнется процесс пастеризации молока.
- Процесс пастеризации молока длится 18 минут. По окончании пастеризации прозвучат 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждые 5 минут, в это время нужно снять крышку с корзины йогуртницы и дать молоку остыть. Сняв крышку, нажмите кнопку.
- Пока молоко не остыло, добавьте 1/2 ч.л. кофе/какао и 1/2 ст.ложки сахара в каждую баночку и взбейте содержимое с помощью вилки.
- По истечении 40 минут, когда молоко остынет, снова прозвучат 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту, чтобы привлечь Ваше внимание. Добавьте 1 ст.ложку йогурта в каждый стеклянный стакан и перемешайте содержимое. Накройте корзину йогуртницы крышкой и нажмите кнопку, чтобы продолжить процесс приготовления.
- Поместите баночки в корзину йогуртницы. Накройте ее крышкой и снова нажмите кнопку приготовления йогурта в стаканах, чтобы продолжить процесс приготовления йогурта.
- По окончании запрограммированного времени приготовления йогурта прозвучит звуковой сигнал. Через 1 минуту прибор перейдет в режим ожидания.
- Закройте стеклянные стаканы крышками и уберите их в холодильник. Это необходимо для прекращения процесса ферментации. Йогурт будет готов к употреблению через 2 часа. Оптимальным по вкусу и консистенции он будет через 12 часов. Готовый йогурт рекомендуется хранить в холодильнике не более 1 недели.

Совет:

- При смешивании кофе/какао с сахаром и молоком Вы также можете добавить молотую корицу по вкусу.
- В зависимости от вкусовых предпочтений Вы можете увеличивать или уменьшать количество кофе/какао и/или сахара: например, возьмите 1 ч.л. кофе/какао и 1 ст.л. сахара, чтобы сделать вкус йогурта более насыщенным.

Tek porsiyon yoğurt Порционный йогурт



Kuru erikli yoğurt

Kuru erikli yoğurt son derece lezzetli olmasının yanı sıra sindirim sistemine yardımcı olur ve kendinizi tok hissetmenizi sağlar.

Hazırlama süresi: 10 dakika
Yoğurt yapma süresi: 9 saat
6 kişilik

Malzemeler

1 litre süt (oda sıcaklığında)
100 ml veya 6 yemek kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında) veya yoğurt kültürü
3-4 yemek kaşığı şeker
6 adet iri kuru erik, çekirdeksiz
3 yemek kaşığı su

- Öncelikle kuru erik kompostosunu hazırlayın. Bir sos tenceresinde 3-4 yemek kaşığı şeker, 3 yemek kaşığı su ve ince kesilmiş 6 kuru eriği kaşının. Ocağa koyun ve 2-3 dakika kaynatın. Kompostoyu soğumaya bırakın.
- Dairymaker'ı hazırlayın: Su deposunu maksimum düzeye kadar suyla doldurun, cihazın üzerindeki sepeti ayarlayın ve kaplan, sütü ve soğutulmuş erik kompostosunu hazır bulundurun.
- 6 kabin tabanına kaşıkla kuru erik kompostosu dökün ve üzerini sütle doldurun. Kaplarda 1 yemek kaşığı yoğurt (sonradan eklenecektir) ve kaşırtmak için yeterli yer bırakın. Kaplan (kapaksız olarak) sepete yerleştirin ve Dairymaker'ın kapağını kapatın.
- Ön ısıtma işlemi başlatmak için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine basın.
- Ön ısıtma 18 dakika sürer ve tamamlandığında cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) kapağı çıkarma ve sütü soğumaya bırakma zamanının geldiğini belirtir. Kapağı çıkartın ve düğmesine basın.
- Süt soğuduktan sonra (yaklaşık 40 dakika sürer), cihaz dakikada bir tekrarlanarak 5 sesli uyan daha verir: Her bir kaba bir yemek kaşığı yoğurt ekleyip kaşının. Cihazın kapağını kapatın ve devam etmek için tek porsiyonluk yoğurt düğmesine yeniden basın.
- Ayarlanan pişirme süresi dolduğunda cihaz sesli bir uyan verir ve 1 dakika sonra bekleme moduna geçer. Yoğurt kaplarını çıkartın ve kapaklarını kapatarak daha fazla fermente olmasını önlemek için buzdolabında saklayın. Yoğurt 2 saat içinde yenmeye hazır hale gelir; ancak en iyi lezzete ve kıvamına 12 saat sonra ulaşır. Yoğurt 1 hafta boyunca buzdolabında güvenle saklanabilir.

İpucu:

- Renkli bir yoğurt için süt ısındığında erik kompostosu ekleyerek kaşının.

Йогурт с черносливом

Йогурт с черносливом очень вкусен сам по себе, а кроме того, способствует улучшению пищеварения.

Время подготовки: 10 минут
Время приготовления йогурта: 9 часов
Количество порций: 6

Ингредиенты

1 л молока (комнатной температуры)
100 мл или 6 ст.л. йогурта (комнатной температуры) или закваски для йогурта
6 шт. чернослива (крупный, без косточек)
3-4 ст.л. сахара
3 ст.л. воды

- Приготовьте сироп с черносливом: положите в кастрюлю мелко нарезанный чернослив, 3-4 ст. ложки сахара и 3 ст.л. воды. Доведите до кипения и варите 2-3 минуты. Остудите.
- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте стаканы, молоко и сироп из чернослива.
- Положите по 1 столовой ложке сиропа из чернослива в каждый стакан и налейте молоко. При этом оставьте место для 1 ст.ложки йогурта (нужно добавить позже), а также учтите, что при добавлении йогурта содержимое стакана нужно перемешать – он не должен быть наполнен до краев. Установите стаканы без крышек в корзину йогуртницы и накройте корзину крышкой йогуртницы.
- Нажмите кнопку приготовления порционного йогурта – начнется процесс пастеризации молока.
- Процесс пастеризации молока длится 18 минут. По окончании пастеризации прозвучат 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку и остудить молоко. Сняв крышку, нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- По истечении 40 минут, когда молоко остынет, снова прозвучат 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту, чтобы привлечь Ваше внимание. Добавьте 1 ст.ложку йогурта в каждый стакан и перемешайте содержимое. Для продолжения программы накройте прибор крышкой и снова нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.
- По истечении установленного времени приготовления йогурта прозвучит звуковой сигнал. Через 1 минуту прибор перейдет в режим ожидания.
- Закройте стаканы крышками и уберите их в холодильник. Это необходимо для прекращения процесса ферментации. Йогурт будет готов к употреблению через 2 часа. Оптимальным по вкусу и консистенции он будет через 12 часов. Готовый йогурт рекомендуется хранить в холодильнике не более 1 недели.

Совет:

- По окончании процесса пастеризации вы можете размешать содержимое стаканов, чтобы сделать йогурт цветным.

Aile boyu yoğurt
Семейная
порция йогурта

AILE BOYU YOĞURT
СЕМЕЙНАЯ
ПОРЦИЯ ЙОГУРТА





Aile boyu yoğurt Семейная порция йогурта



(TR)

Doğal yoğurt

Yoğurdun hazırlanması, tercih ettiğiniz yoğurt kıvamına bağlı olarak yaklaşık 9-12 saat sürer.

Hazırlama süresi: 5 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 10 saat
8 - 12 kişilik

Malzemeler

2 litre süt (oda sıcaklığında)
200 ml veya 12 yemek kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında) veya yoğurt kültürü

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti ve kaseyi cihazın üzerine yerleştirin ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Kaseyi sütle doldurun ve Dairymaker'ın kapağını kapatın. Ön ısıtma işlemini başlatmak için 2 l kase yoğurt düğmesine basın.
- Ön ısıtma 33 dakika sürer ve tamamlandığında cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) kapağı çıkarma ve sütü soğutmaya bırakma zamanının geldiğini belirtir. Kapağı çıkartın ve düğmesine basın.
- Süt soğuduktan sonra (60 dakika sürer), cihaz dakikada bir tekrarlanarak 5 kez sesli uyan verir: Yoğurdu sütle karıştırın. Cihazın kapağını tekrar takın ve devam etmek için 2 l kase yoğurt düğmesine yeniden basın.
- Ayarlanan pişirme süresi dolduğunda cihaz sesli bir uyan verir ve 1 dakika sonra bekleme moduna geçer: Yoğurdu çıkartın, üzerini kapatın ve daha fazla fermente olmasını önlemek için buzdolabında saklayın. Yoğurt 2 saat içinde yenmeye hazır hale gelir; ancak en iyi lezzete ve kıvama 12 saat sonra ulaşır. Yoğurt 1 hafta boyunca buzdolabında güvenle saklanabilir.

İpuçları:

- Otlar, baharatlar ve tuz ekleyerek bu yoğurtla tuzlu bir dip sos hazırlayabilirsiniz.
- Çikolata rendesi, meyve kompostosu veya bal ve doğranmış kuruyemişler ekleyerek tatlı bir dip sos hazırlayabilirsiniz.

(RU)

Натуральный йогурт

Приготовление семейной порции йогурта занимает примерно 9-12 часов. Время приготовления зависит от желаемой густоты йогурта.

Время подготовки: 5 минут
Время приготовления йогурта: 10 часов
8-12 порций

Ингредиенты

2 литра молока (комнатной температуры)
200 мл или 12 ст. л. йогурта (комнатной температуры) или йогуртовой закваски

- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину и чашу на прибор, подготовьте необходимые ингредиенты.
- Перелейте молоко в чашу, закройте крышку йогуртницы. Для начала нагрева нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.
- Нагрев длится 33 минуты, затем прибор издает 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку и остудить молоко. Снимите крышку и нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.
- Когда молоко остынет (для этого понадобится 60 минут), прибор издает 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту. Добавьте в молоко йогурт и перемешайте. Для продолжения программы приготовления накройте прибор крышкой и нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.
- По истечении установленного времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал и через 1 минуту перейдет в режим ожидания. Накройте чашу с йогуртом крышкой и уберите в холодильник для прекращения процесса ферментации. Йогурт будет готов к употреблению через 2 часа, однако оптимальной консистенции и вкуса он достигнет через 12 часов. Йогурт можно хранить в холодильнике в течение 1 недели.

Полезные советы.

- Приготовьте пикантный соус, добавив в йогурт травы, специи и соль.
- Приготовьте сладкий соус, добавив тертый шоколад, фруктовый компот, мед или измельченные орехи.



Aile boyu yoğurt Семейная порция йогурта



TR

Vanilyalı yoğurt

Taze vanilya kullanarak hazırladığınız yoğurdunuzu özel bir tatlı olarak ikram edebilirsiniz.

Hazırlama süresi: 7 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 9 saat
8 - 12 kişilik

Malzemeler

2 litre tam yağlı süt (oda sıcaklığında)
200 ml veya 12 yemek kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında) veya yoğurt kültürü
Kesilerek tohumları çıkartılmış 1 vanilya çubuğu
5 yemek kaşığı şeker

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti ve kaseyi cihazın üzerine yerleştirin ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Kaseyi sütle doldurun ve Dairymaker'ın kapağını kapatın. Ön ısıtma işlemini başlatmak için 2 l kase yoğurt düğmesine basın.
- Ön ısıtma 33 dakika sürer ve tamamlandığında cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) kapağı çıkarma ve sütü soğumaya bırakma zamanının geldiğini belirtir. Kapağı çıkartın, vanilya ve şekeri ekleyip iyice karıştırmak için 2 l kase yoğurt düğmesine basın.
- Süt soğuduktan sonra (60 dakika sürer), cihaz dakikada bir tekrarlanarak 5 kez sesli uyan verir. Yoğurdu sütle karıştırın. Cihazın kapağını tekrar takın ve devam etmek için 2 l kase yoğurt düğmesine yeniden basın.
- Ayarlanan pişirme süresi dolduğunda cihaz sesli bir uyan verir ve 1 dakika sonra bekleme moduna geçer. Yoğurt kasesini çıkarın, kapağını kapatın ve daha fazla fermente olmasını önlemek için buzdolabında saklayın. Yoğurt 2 saat içinde yenmeye hazır hale gelir; ancak en iyi lezzete ve kıvamına 12 saat sonra ulaşır. Yoğurt 1 hafta boyunca buzdolabında güvenle saklanabilir.

İpuçları:

- Vanilyalı yoğurda taze meyveler ve kavrulmuş tahıl ya da kuruyemiş ekleyerek mükemmel bir lezzet elde edebilirsiniz.
- Vanilyalı yoğurdu dondurarak sağlıklı bir yoğurtlu dondurma tatlısı olarak tüketebilirsiniz.

RU

Ванильный йогурт

Свежая ваниль превратит йогурт в неповторимый десерт.

Время подготовки: 7 минут
Время приготовления йогурта: 9 часов
8-12 порций

Ингредиенты

2 литра цельного молока (комнатной температуры)
200 мл или 12 ст. л. йогурта (комнатной температуры) или йогуртовой закваски
Семена 1 стручка ванили
5 ст. л. сахара

- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину и чашу на прибор, подготовьте необходимые ингредиенты.
- Перелейте молоко в чашу, закройте крышку йогуртницы. Для начала нагрева нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.
- Нагрев длится 33 минуты, затем прибор издает 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку и остудить молоко. Снимите крышку, добавьте ваниль и сахар, хорошо перемешайте, нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.
- Когда молоко остынет (для этого понадобится 60 минут), прибор подаст 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту. Добавьте в молоко йогурт и перемешайте. Для продолжения программы приготовления накройте прибор крышкой и нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.
- По истечении установленного времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал и через 1 минуту перейдет в режим ожидания. Достаньте чашу с йогуртом из корзины, накройте крышкой и уберите в холодильник для прекращения процесса ферментации. Йогурт будет готов к употреблению через 2 часа, однако оптимальной консистенции и вкуса он достигнет через 12 часов. Йогурт можно хранить в холодильнике в течение 1 недели.

Полезные советы.

- Ванильный йогурт отлично сочетается со свежими фруктами, запеченной гранолой или орехами.
- Заморозив ванильный йогурт, вы получите вкусное и полезное мороженое.
- Вы можете заменить семена одного стручка ванили на 1/3 пакетика ванилина.



Aile boyu yoğurt Семейная порция йогурта



TR

Kavrulmuş tahıl ve kuruyemişli ve kırmızı meyveli yoğurt

Lezzetli ve besleyici bir kahvaltı olarak tüketebileceğiniz bu yoğurt, güne enerji dolu başlamanızı sağlar.

Hazırlama süresi: 15 dakika
2-3 kişilik

Malzemeler

500 ml ev yapımı sade doğal yoğurt
100 g yulaf ezmesi
50 g file badem
25 g ceviz
25 g ayıklanmış ay çekirdeği
50 g dilimlenmiş, çekirdeği çıkartılmış kuru incir.
6 yemek kaşığı bal ve süsleme için bir miktar bal
1 çay kaşığı toz tarçın

200 g ahududu, çilek ve yaban mersini gibi temizlenmiş karışık orman meyvesi

Diğer malzemeler: Pişirme kağıdı.

- Yulaf, badem, ceviz, çekirdek ve kuru incirleri bir tavaya koyarak orta ateşte 5 dakika kavurun. Balı ekleyerek tüm malzemeler iyice harmanlanıp yapışkan bir hal alana kadar 5 dakika daha kavurun. Tarçını ekleyin.
- Hazırladığınız karışımı bir pişirme kağıdının üzerine yayarak soğuyup çıtırlaşana kadar bekletin.
- Yoğurdu 2-3 kaseye paylaştırm. Üzerine meyve, tahıl ve kuruyemiş serpip bir miktar bal gezdirerek servis edin.

RU

Йогурт с запеченной гранолой и красными ягодами

Вкусный и питательный завтрак, который зарядит вас энергией с самого утра. В качестве основы для данного блюда используйте натуральный йогурт, приготовленный по ранее приведенному рецепту.

Время приготовления: 15 минут
2-3 порции

Ингредиенты

500 мл домашнего йогурта без добавок
100 г овсяных хлопьев
50 г миндальной стружки
25 г грецких орехов
25 г очищенных семечек подсолнуха
50 г сушеного инжира (без стеблей), нарезанного ломтиками.
6 ст. л. меда + немного для украшения
1 ч. л. молотой корицы

200 г смеси мытых ягод, таких как малина, клубника и черника

Дополнительно: бумага для выпечки.

- Приготовьте натуральный йогурт по приведенному ранее рецепту
- На сковороде обжарьте овсяные хлопья, орехи, семечки и инжир на среднем огне в течение 5 минут. Добавьте мед и обжаривайте еще 5 минут, пока гранола не станет липкой, затем добавьте корицу.
- Переложите гранолу на бумагу для выпечки и подождите, пока она остынет и станет хрустящей.
- Разложите йогурт в 2-3 чаши. Украсьте фруктами и гранолой, полейте медом и подавайте к столу.



Aile boyu süzme
yoğurt
Семейная
порция густого
йогурта

AİLE BOYU SÜZME YOĞURT СЕМЕЙНАЯ ПОРЦИЯ ГУСТОГО ЙОГУРТА





Aile boyu süzme yoğurt Семейная порция густого йогурта



TR

Kıvamlı doğal yoğurt

Ekstra fermentasyon süresi ve süzme işlemiyle Yunan veya Türk tarzında leziz ve kıvamlı bir yoğurt yapabilirsiniz.

Hazırlama süresi: 5 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 14 saat
8-10 kişilik

Malzemeler

1,5 litre süt (oda sıcaklığında)
150 ml veya 9 yemek kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında) veya yoğurt kültürü

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti, kaseyi ve süzgeci cihazın üzerine yerleştirin ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Kaseyi sütle doldurun ve Dairymaker'ın kapağını kapatın. Ön ısıtma işlemi başlatmak için 2 l kase yoğurt düğmesine basın.
- Ön ısıtma 33 dakika sürer ve tamamlandığında cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) kapağı çıkarma ve sütü soğumaya bırakma zamanının geldiğini belirtir. Kapağı çıkartın ve 2 l kase yoğurt düğmesine basın.
- Süt soğuduktan sonra (60 dakika sürer), cihaz dakikada bir tekrarlanarak 5 kez sesli uyan verir. Yoğurdu sütle karıştırın. Cihazın kapağını tekrar takın ve devam etmek için 2 l kase yoğurt düğmesine yeniden basın.
- Ayarlanan pişirme süresi dolduğunda cihaz sesli bir uyan verir ve 1 dakika sonra bekleme moduna geçer. Yoğurdun suyunu süzmek için süzgeci birkaç dakika boyunca "süzme" konumunda bırakın.
- Yoğurdun üzerini kapatarak daha fazla fermente olmasını önlemek için buzdolabında saklayın. Yoğurt en iyi lezzete ve kıvama 12 saat sonra ulaşır. Daha da kıvamlı bir yoğurt için servis etmeden önce fazla suyunu süzün. Yoğurt 1 hafta boyunca buzdolabında güvenle saklanabilir.

İpuçları:

- Keçi veya koyun sütü de kullanabilirsiniz.
- Bu kıvamlı yoğurt, dip sos veya cacık yapmak için idealdir.

RU

Натуральный густой йогурт

Увеличив время ферментации и процеживания, можно приготовить вкусный густой греческий или турецкий йогурт.

Время подготовки: 5 минут
Время приготовления йогурта: 14 часов
8-10 порций

Ингредиенты

1,5 литра молока (комнатной температуры)
150 мл или 9 ст. л. йогурта (комнатной температуры) или йогуртовой закваски

- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте на прибор корзину, чашу и фильтр, подготовьте необходимые ингредиенты.
- Перелейте молоко в чашу, закройте крышку йогуртницы. Для начала нагрева нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.
- Нагрев длится 33 минуты, затем прибор издает 5 звуковых сигналов через каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку и охладить молоко. Снимите крышку и нажмите кнопку приготовления семейной порции густого йогурта.
- Когда молоко остынет (для этого понадобится 60 минут), прибор подаст 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту. Добавьте в молоко йогурт и перемешайте. Для продолжения программы приготовления накройте прибор крышкой и нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.
- По истечении установленного времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал и через 1 минуту перейдет в режим ожидания. Установите фильтр в положение процеживания на несколько минут, чтобы процедить сыворотку.
- Закройте емкость с йогуртом крышкой, поставьте в холодильник для предотвращения дальнейшей ферментации. Оптимальной консистенции и вкуса йогурт достигнет через 12 часов. Чтобы консистенция йогурта стала более густой, процедите остатки сыворотки перед подачей к столу. Йогурт можно хранить в холодильнике в течение 1 недели.

Полезные советы.

- Можно также использовать козье или овечье молоко.
- Густой йогурт отлично подходит для приготовления соусов и цацики.



Aile boyu süzme
yoğurt
Семейная
порция густого
йогурта



TR

Taze dereotlu, naneli, salatalıklı ve yoğurtlu dip sos

Bu tarif, ev yapımı kıvamlı yoğurdunuzu kullanmanın mükemmel bir yoludur. Malzemelerin tümünü veya bir bölümünü kullanarak lezzetli bir dip sos hazırlayabilirsiniz.

Hazırlama süresi: 10 dakika
4-6 kişilik

Malzemeler

450 ml ev yapımı kıvamlı yoğurt
2 diş sarımsak
½ çay kaşığı deniz tuzu

1 adet soyulmuş ve isteğe bağlı olarak küçük parçalar halinde doğranmış ufak boy salatalık
2 yemek kaşığı kıyılmış taze dereotu
2 yemek kaşığı kıyılmış taze nane
3 yemek kaşığı kavrulmuş ceviz
Yüksek kaliteli sızma zeytinyağı

- Sarımsak ve deniz tuzunu bir kesme tahtasının üzerinde bıçak yardımıyla kıyarak macun kıvamına gelene kadar ezin. Sarımsak ezmesini yoğurt, sarımsak ve otları 3/4'üyle birlikte bir kasede karıştırın.
- Servis etmeden önce otları geri kalanını ve cevizi dip sosun üzerine serpin ve bolca zeytinyağı gezdirin.
- Kızarmış pideyle birlikte servis edin.

İpucu:

- Bu dip sos, kabak kızartmasıyla birlikte lezzetli bir sonuç verir.

RU

Огуречный йогуртовый соус со свежим укропом и мятой

Отличный рецепт на основе густого домашнего йогурта, приготовленного по приведенному ранее рецепту. Для приготовления вкусного соуса вы можете использовать все ингредиенты или только их часть.

Время приготовления: 10 минут
4-6 порций

Ингредиенты

450 мл домашнего густого йогурта
2 зубчика чеснока
½ ч. ложки морской соли

1 небольшой огурец, очищенный от семян и мелко нарезанный (по желанию)
2 ст. л. нарезанного свежего укропа
2 ст. л. измельченной свежей мяты
3 ст. л. жареных грецких орехов
Качественное оливковое масло первого отжима

- Раздавите на разделочной доске и мелко порубите чеснок, смешайте с морской солью до образования пасты. Смешайте чесночную пасту с йогуртом, огурцом и 3/4 зелени.
- Перед подачей к столу посыпьте блюдо оставшейся зеленью и орехами, сбрызните оливковым маслом.
- Подавайте с тостами.

Совет.

- Отличный соус к запеченному цуккини.



Lor peyniri
Творог

LOR PEYNİRİ ТВОРОГ





Lor peyniri Творог



TR

Ev yapımı süzme peynir

Taze ev yapımı süzme peynir, taze otlar veya bir tutam tuzla lezzetlendirilebilir.

Hazırlama süresi: 5 dakika + süzme
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 45 saat
3-4 kişilik

Malzemeler

1,5 litre süt (oda sıcaklığında)
375 ml ayran
3 çay kaşığı limon suyu

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti, kaseyi ve süzgeci cihazın üzerine yerleştirin ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Kaseyi sütle doldurun ve Dairymaker'ın kapağını kapatın. Ön ısıtma işlemini başlatmak için süzme peynir düğmesine basın.
- 30 dakika sonra cihaz 5 kez sesli uyan verir (dakikada bir tekrarlanır). Kapağı çıkartın ve ayranı ve limon suyunu ekleyerek karıştırın.
- 10 dakika sonra süt kesilerek peynire dönüşmüş olur. Süzgeci "süzme" konumuna getirerek kesilen peyniri süzün. Süzülen süzme peynir ardından bir kaseye aktarılabilir. Deniz tuzu veya taze otlarla dilediğiniz şekilde aroma katin ve servis edene kadar üzerini kapatıp buzdolabında saklayın.

İpuçları:

- Taze yapılmış süzme peyniri ekmeğin üzerinde veya tost içinde tüketebilir ya da gözleme tariflerinde kullanabilirsiniz.
- Süzme peyniri çorba veya buharda pişirilmiş sebzelerin üzerine serpebilirsiniz.

RU

Домашний творог

Домашний творог можно приправить свежей зеленью или щепоткой соли или подавать с сахаром и сметаной, вареньем, медом и другими сладкими заправками.

Время подготовки: 5 минут + процеживание
Время приготовления в йогуртнице: 45 минут
3-4 порции

Ингредиенты

1,5 литра молока (комнатной температуры)
375 мл пахты
3 ст. л. лимонного сока

- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте на прибор корзину, чашу и фильтр, подготовьте необходимые ингредиенты.
- Перелейте молоко в чашу, закройте крышку йогуртницы. Для начала нагрева нажмите кнопку приготовления творога.
- Через 30 минут прибор подаст 5 звуковых сигналов, которые будут повторяться каждую минуту. Снимите крышку, добавьте пахту и лимонный сок и перемешайте.
- Через 10 минут молоко свернется и превратится в творог. Процедите творог, установив фильтр в положение процеживания. Процеженный творог переложите в миску. Накройте творог крышкой и уберите в холодильник до подачи к столу. Подавайте со сметаной, вареньем, медом или приправьте по вкусу морской солью и свежей зеленью.

Полезные советы.

- Свежий домашний творог отлично сочетается с хлебом и тостами, а также может использоваться в качестве начинки для блинов.
- Небольшое количество творога можно добавлять в супы или овощи, приготовленные на пару

Совет:

- Пахта в этом рецепте заменяется кефиром (рекомендуется средней жирности и выше)."



Sütlü tatlı
Молочный
десерт

SÜTLÜ TATLI
МОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ





Sütlü tatlı Молочный Десерт



(TR)

Vanilyalı Puding

Bu hafif tatlının tadı arkadaşlarınızın ve ailenizin damağında kalacak.

Hazırlama süresi: 10 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 25 dakika
6 Kişilik

Malzemeler

200 ml tatlandırılmış konsantre süt
300 ml yağlı krema
150 ml süt
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı vanilya özü
1 yk şeker
İsteğe bağlı: Karamel sosu için 6 yemek kaşığı şeker

Diğer malzemeler: Çırpıcı veya mikser.

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti cihazın üzerine yerleştirin, kapları ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Karamelli puding yapmak istiyorsanız öncelikle şekeri rengi kahverengiye dönene kadar bir sos tenceresinde düşük ısıda eriterek karameli hazırlayın. Kaştırdığınız malzemeleri ekmeden önce kapların içine bir kaşık karamel koyun.
- Tüm malzemeleri çırpıcı veya mikser kullanarak kaştınn. Kaşımı 6 kaba aktanın. Kapları (kapaksız olarak) sepete yerleştirin ve Dairymaker'ın kapağını kapatın.
- Sütlü tatlı düğmesine basarak pişirme işlemini başatın. 25 dakika sonra cihaz 5 kez sesli uyan vererek (dakikada bir tekrarlanır) pişirme işleminin bittiğini belirtir.
- Puding kaplarını soğutun ve servis etmeden önce en az bir saat buzdolabında bekletin.

İpucu:

- Crème brûlée yapmak için geniş seramik kaplara aktardığınız soğutulmuş pudinglerin üzerini şekerle kaplayın ve mutfak tipi pümmüz kullanarak çtır çtır bir karamel katmanı hazırlayın.

(RU)

Ванильный пудинг

Этот нежный десерт порадует ваших родных и друзей.

Время подготовки: 10 минут
Время приготовления в йогуртнице: 25 минут
6 порций

Ингредиенты

200 мл сгущенного молока с сахаром
300 мл сливок для взбивания
150 мл молока
1 яйцо
1 яичный желток
1 ст. л. ванильного экстракта
1 ст. ложка сахара
По желанию: 6 ст. л. сахара для карамельного соуса

Дополнительно: венчик или миксер.

- Подготовьте прибор: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте стаканы и необходимые ингредиенты.
- Для приготовления карамельного пудинга сначала приготовьте карамель, растопив сахар в кастрюле на медленном огне до светло-коричневого цвета. Перед добавлением ингредиентов положите на дно каждого стакана ложку карамели.
- Смешайте все ингредиенты с помощью миксера или венчика. Разлейте смесь в 6 стаканов. Поставьте стаканы (без крышек) в корзину и закройте крышку йогуртницы.
- Для начала приготовления нажмите кнопку приготовления молочных десертов. Через 25 минут прибор издаст 5 звуковых сигналов, повторяющихся каждую минуту и указывающих на завершение процесса приготовления.
- Охладите чашки с пудингом. Прежде чем подать к столу, выдержите пудинг в холодильнике не менее одного часа.

Совет.

- Для приготовления крем-брюле используйте широкие формочки, сверху остывший пудинг посыпьте сахаром, подождите с помощью газовой горелки и дождитесь образования карамельной корочки.



Sütlü tatlı Молочный десерт



TR

İncir Soslu Sütlaç

Sütlaç, hem sıcak hem de soğuk servis edilebilen leziz bir tatlıdır.

Hazırlama süresi: 5 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 45 dakika
6 Kişilik

Malzemeler

850 ml tam yağlı süt
120 g yıkanmış ve süzölmüş kırık pirinç
50 g şeker

İncir sosu için:
3 adet iri doğranmış büyük taze incir
100 ml su
1/4 limonun suyu
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı kavrulmuş çamfistiği
İsteğe bağlı: Tarçın

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti cihazın üzerine yerleştirin, kaplan ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Şekeri sütün içinde eritin. Pirinç ve süt karışımını 6 kaba eşit şekilde dağıtın. Kaplan (kapaksız olarak) sepete yerleştirin ve Dairymaker'ın kapağını kapatın.
- Kaplan cihaza yerleştirin ve Dairymaker'ın kapağını kapatın.
- Sütlü tatlı düğmesine basın ve + - düğmesini kullanarak süreyi 45 dakikaya ayarlayın.
- Bu sırada, malzemeleri bir sos tenceresinde ısıtıp suyu kıvamlı bir şurup haline gelene kadar kaynamaya bırakarak incir sosunu hazırlayın. Hazırlanan sosu bir kenara alın.
- Ilık olarak veya önceden en az 2 saat buzdolabında bekleterek soğuk şekilde servis edin.
- İncir sosunu çamfistiği ile birlikte sütlaçın üzerinde gezdirin ve biraz tarçın serpin.

RU

Рисовый пудинг с соусом из инжира (Сютлач)

Рисовый пудинг можно подавать как горячим, так и охлажденным.

Время подготовки: 5 минут
Приготовление в йогуртнице: 45 минут
6 порций

Ингредиенты

850 мл цельного молока
120 г круглозерного риса, промытого и подсушенного
50 г сахара

Для соуса из инжира:
3 больших, крупно нарезанных, свежих инжира
100 мл воды
Сок 1/4 лимона
2 ст. ложки сахара
1 ст. л. жареных кедровых орехов
Дополнительно: корица

- Подготовьте прибор: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте стаканы и необходимые ингредиенты.
- Растворите сахар в молоке. Разложите рис и молочную смесь в 6 стаканов. Поставьте стаканы (без крышек) в корзину и закройте крышку йогуртницы.
- Поставьте их в прибор и закройте крышку йогуртницы.
- Нажмите кнопку приготовления молочных десертов, с помощью кнопок "+" и "-" выберите время приготовления — 45 минут.
- В это время приготовьте соус из инжира: в кастрюле нагрейте ингредиенты, тушите на медленном огне до испарения жидкости и образования густого сиропа.
- Подавайте теплым или охладите в холодильнике в течение не менее 2 часов.
- Выложите сверху соус из инжира, посыпьте кедровыми орешками и корицей.



Sütlü tatlı Молочный десерт



TR

Çikolatalı tatlı

Bu tatlı, sıcak çikolata karışımına 2-3 çay kaşığı hazır kahve eklediğinizde de mükemmel bir lezzete kavuşur.

Hazırlama süresi: 10 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 15 + 25 dakika
6 Kişilik

Malzemeler

700 ml süt
150 g parça çikolata
1 yumurta
1 yumurta sarısı
60 g şeker

- Dairymaker'i hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti cihazın üzerine yerleştirin, kaseyi, kaplan ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Sütün 1/5'ini kaseye koyun, çikolatayı ekleyin ve Dairymaker'in kapağını kapatın. Sütlü tatlı düğmesine basın ve zamanlayıcıyı 15 dakikaya ayarlayın. Çikolata eridikten sonra sütün geri kalanını da kaşıtın ve kaşımı soğumaya bırakın.
- Yumurtalan ve şekeri köpük haline gelene kadar bir kasede çırpın.
- Sütlü çikolata kaşımını yumurtalı kaşıma ekleyip kaşıtın ve 6 kaba paylaşın.
- Kaplan (kapaksız olarak) sepete yerleştirin ve Dairymaker'in kapağını kapatın. Sütlü tatlı düğmesine basın ve + - düğmesini kullanarak süreyi 25 dakikaya ayarlayın.
- Servis etmeden önce soğutun ve birkaç saat buzdolabında bekletin.

RU

Шоколадный десерт

Этот десерт прекрасно сочетается с кофе: добавьте 2-3 чайные ложки растворимого кофе в горячую шоколадную смесь.

Время подготовки: 10 минут
Приготовление в йогуртнице: 15 + 25 минут
6 порций

Ингредиенты

700 мл молока
150 г шоколада, поломанного на небольшие кусочки
1 яйцо
1 яичный желток
60 г сахара

- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте чашу, стаканы и необходимые ингредиенты.
- Налейте 1/5 молока в чашу, добавьте шоколад, закройте крышку йогуртницы. Нажмите кнопку приготовления молочных десертов, с помощью таймера выберите время приготовления 15 минут. Когда шоколад растает, добавьте оставшееся молоко, размешайте и дайте смеси остыть.
- В отдельной чаше взбейте яйца с сахаром до образования пены.
- Добавьте молочно-шоколадную смесь к яичной смеси, хорошо перемешайте и разлейте по стаканам.
- Поставьте стаканы (без крышек) в корзину и закройте крышкой йогуртницы. Нажмите кнопку приготовления молочных десертов, с помощью кнопок "+" и "-" выберите время приготовления — 25 минут.
- Перед подачей к столу охладите и поставьте в холодильник на несколько часов.



Buharlı Pişirme Пароварка

BUHARLI PIŞİRME ПАРОВАРКА



TR

Tahıl Püresi

Buharda hazırlanan tahıl püresi çok hafif bir yiyecektir ve diğer püre çeşitlerine göre daha fazla besin içerir.

Hazırlama süresi: 5 dakika
Yoğurt yapma süresi: 40-55 dakika
2 Kişilik

Malzemeler

Kıvam	Malzemeler	Tahıl püresi çeşidi (kullanılan tahıllar)			
		Yulaf	Kara buğday	Pirinç	İrmik
Garnitür	Sıvı Malzemeler*	-	300 ml	300 ml	-
	tahıl	-	200 g (12 yk)	140 g (6 yk)	-
	Tuz	-	İsteğe göre	İsteğe göre	-
Koyu	Sıvı Malzemeler*	400 ml	320 ml	400 ml	340 ml
	tahıl	120 g (8 yk)	100 g (8 yk)	100 g (7 yk)	90 g (10 yk)
	Şeker; tuz	İsteğe göre	İsteğe göre	İsteğe göre	İsteğe göre
Sıvı Malzeme	Sıvı Malzemeler*	360 ml	-	320 ml	340 ml
	tahıl	100 g (7 yk)	-	60 g (5 yk)	70 g (8 yk)
	Şeker; tuz	İsteğe göre	-	İsteğe göre	İsteğe göre

* Koyu bir püre için süt, sulu bir püre için süt ile su karışımı kullanın. Kıvamı garnitürlerle ayarlanan bir tahıl püresi için yalnızca su kullanın.

Tahıl püresinin lezzetini artırmak için biraz tereyağı da ekleyebilirsiniz.

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su deposunu maksimum düzeye kadar suyla doldurun, cihazın üzerindeki sepeti ayarlayın ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Tahılları, şekeri ve tuzu buharlama kasesine koyun ve süt ya da su ekleyin. Buharlama kasesini sepete yerleştirin ve Dairymaker'ın kapağını kapatın.
- Buhar düğmesine basın ve + - düğmelerini kullanarak süreyi tercih ettiğiniz kıvama göre 40-55 dakikaya ayarlayın. Hazır olana kadar buharda pişirin.
- Kaselelere yerleştirdiğiniz tahıl püresine biraz tereyağı veya reçel ekleyerek servis edin.

İpucu:

- Tahıl püresini su ve sütü bir arada kullanarak yaparken karışımı 1:1 oranında hazırlayın.

RU

Каша

Приготовленная на пару каша получается очень нежной и сохраняет много полезных веществ.

Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 40-55 минут
Кол-во порций: 4

Ингредиенты

Консистенция	Ингредиенты	Вид каши			
		овсяная	гречневая	рисовая	манная
рассыпчатая	жидкость*	-	300 мл	300 мл	-
	крупа	-	200 г (12 ст.л.)	140 г (6 ст.л.)	-
	соль	-	по вкусу	по вкусу	-
вязкая	жидкость*	400 мл	320 мл	400 мл	340 мл
	крупа	120 г (8 ст.л.)	100 г (8 ст.л.)	100 г (7 ст.л.)	90 г (10 ст.л.)
	сахар, соль	по вкусу	по вкусу	по вкусу	по вкусу
жидкая	жидкость*	360 мл	-	320 мл	340 мл
	крупа	100 г (7 ст.л.)	-	60 г (5 ст.л.)	70 г (8 ст.л.)
	сахар, соль	по вкусу	-	по вкусу	по вкусу

* Для приготовления рассыпчатой каши лучше использовать воду, а вязкую и жидкую кашу можно готовить на воде, молоке или на воде и молоке.

Вы также можете добавить в готовую кашу немного сливочного масла – так она будет еще более питательной и вкусной.

- Подготовьте йогуртницу: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, установите корзину на прибор и подготовьте ингредиенты.
- Положите крупу в чашу йогуртницы, добавьте молоко или воду, сахар, соль по вкусу. Поместите чашу в корзину. Накройте корзину йогуртницы крышкой.
- Нажмите кнопку режима приготовления на пару с помощью кнопок "+" и "-" установите время приготовления 40-55 минут, в зависимости от ваших вкусовых предпочтений и нажмите кнопку старт.
- Подавайте кашу в глубоких тарелках с небольшим количеством сливочного масла и/или варенья.

Совет:

- Если для приготовления каши Вы используете одновременно воду и молоко, смешайте их в пропорции 1:1.



Buharlı Pişirme Пароварка



(TR)

Buharda karışık sebze

En sevdiğiniz sebzeleri buharda pişirerek yardımcı yemek olarak kullanılabilir, ezerek püre haline getirebilir ya da sağlıklı bir atıştırmalık olarak servis edebilirsiniz.

Hazırlama süresi: 5 dakika
Yoğurt makinesi çalışma süresi: 5-6 dakika
2-3 kişilik

Malzemeler

3-4 parça brokoli
3-4 parça karnabahar
2-3 küçük bebek havuç veya dilimlenmiş havuçlar

- Dairymaker'ı hazırlayın: Su haznesini maksimum düzeye kadar suyla doldurun, sepeti cihazın üzerine yerleştirin ve malzemeleri hazır bulundurun.
- Sebzeleri buharlama sepetine koyun ve Dairymaker'ın kapağını kapatın. Buhar düğmesine basın ve + - düğmesini kullanarak süreyi ayarlayın. Bu tarifteki sebzelerin buharda pişirilmesi, büyüklüklerine bağlı olarak yaklaşık 5-6 dakika sürer.

İsteğe bağlı: Buharda pişirilmiş sebzelere, ev yapımı yoğurtlu ferahlatıcı bir dip sos veya üzerlerine gezdireceğiniz bir sos çok iyi eşlik eder. 5-6 yemek kaşığı kıvamlı ev yapımı yoğurdu ezilmiş sarımsak, doğranmış dereotu ve dilediğiniz ölçüde tuz ile karıştırarak servis etmeyi deneyin.

İpuçları:

- Sebzeleri aynı büyüklükte parçalar halinde kesmeye çalışın.
- Dondurucudan çıkardığınız dondurulmuş sebzeleri çözülmelerini beklemeden buharda pişirebilirsiniz. Bu sebzeler lezzetlerinden hiçbir şey kaybetmeyeceği gibi pişirilmeleri de son derece pratiktir.

(RU)

Овощное ассорти на пару

На пару можно приготовить множество различных блюд: кашу, суп, мясо, рыбу, яйца, овощи и т.д. Блюда на пару сохраняют питательные вещества и витамины, а значит, очень полезны для здоровья.

Время приготовления: 5 минут
Время приготовления в йогуртнице: 5-6 минут
2-3 порции

Ингредиенты

3-4 соцветия брокколи
3-4 соцветия цветной капусты
2-3 маленьких моркови или большая морковь, порезанная ломтиками

- Подготовьте прибор: наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поставьте корзину на прибор, подготовьте необходимые ингредиенты.
- Положите овощи в корзину для варки, закройте крышку йогуртницы. Нажмите кнопку приготовления на пару, с помощью кнопок "+" и "-" настройте время. Для приготовления овощей по данному рецепту потребуется 5-6 минут (зависит от размера овощей).

Дополнительно: овощи на пару отлично сочетаются с освежающим домашним йогуртовым соусом или топпингом. Смешайте 5-6 столовых ложек густого домашнего йогурта, измельченного чеснока, нарезанного укропа и приправьте солью.

Полезные советы.

- Старайтесь нарезать овощи кусочками одинакового размера.
- Замороженные овощи — это вкусно и удобно. Перед приготовлением их не надо размораживать.



©2013 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

Document order number: 4222 248 72062