



کتاب آشپزی

فر





## منوی سر آشپز تمام دستورات پخت

غذاي جانبي  
سيب زميني كباب  
گراتن سيب زميني  
گراتن سبزيجات  
فلفل دلمه اي شکم پر

پيتزا و کيك شور  
پيتزا  
پيتزاي دوتابه اي  
پاي سبزيجات  
کيش لورن

کيك ها  
کيك گلابي شکلاتي  
کيك ماربل  
چيزکيك  
کيك ماست

دسر  
تارت میوه  
اشترودول  
پاي سيب

غذا با پاستا  
گراتن کرپ  
لازانيا  
کاتلوني

غذاهاي سبزيجات  
اشترودول سبزيجات  
گراتن بادمهان  
گراتن کوجه فرنگي

مرغ و گوشت  
ران برده  
کباب ها  
مرغ بربان  
سینه مرغ

ماهي  
قزل آلای گريل شده  
سالمون و سبزيجات معطر  
ماهي با رویه فندق



 ARISTON

غذا با پاستا

گراتن کرپ  
لازانیا  
کانولوی

## گراتن کرپ

برای ۶ نفر

زمان آماده سازی: ۵۰ دقیقه

زمان پخت: ۳۵-۴۵ دقیقه

لوازم مورد نیاز: ظرف مستطیلی نجسب

\*زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر

اساس عملکرد انتخابی (دستور

پخت های خودکار) مشخص می شود.



برای تهیه خمیر کرپ تمام مواد را با هم ترکیب کرده، و آن را به صورت یکواخت هم بزنید. حداقل ۱۵ دقیقه برای استراحت آن را در یخچال قرار دهید. برای تهیه کرپ از یک تابه نجسب کوچک استفاده نمایید. اسفنаж را در آب جوش قرار دهید. بلاآصله آن را در آب سرد قرار داده و آن را فشار دهید تا آب اضافی آن خارج شود. در انتهای آن را خرد کرده و پنیر ریکوتا را همراه با نمک، فلفل، جوزهندی، تخم مرغ ها و پنیر پارمسان اضافه نمایید. کرپ ها را پر کرده و از وسط به روی هم برگردانید.

### تهیه سس بشامل

کره را آب کرده و به آن آرد را اضافه نمایید. مرتب آن را هم بزنید تا یکدست شود. کمی شیر اضافه کرده و پخت آن را ادامه دهید. تا زمانیکه سس به غلظت دلخواه برسد آن را هم بزنید. پس از آماده شدن نمک و جوزهندی رنده شده را اضافه نمایید. کمی از سس را در کف ظرف ریخته و کرپ ها را روی آن قرار دهید. با سس بشامل روی آن را پوشانده و سپس پنیر پارمسان را روی آن بریزید. غذا را در فر گذاشته تا روی آن برشته و طبلی گردد.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- همچنین می توانید از قالچ های نگینی، ورقه ای و سرخ شده نیز استفاده نمایید.

### مواد داخل کرپ

۴۰۵ گرم پنیر ریکوتا

۲۰۰ گرم اسفناج

۴۰ گرم پنیر پارمسان

نمک، فلفل

۱ عدد تخم مرغ

جوزهندی

### سس بشامل

۵۰ گرم کره

۶۰ گرم آرد

الیتر شیر

نمک

جوزهندی

۶۰ گرم پنیر پارمسان

### تهیه کرپ

۱۰۰ گرم آرد

۲۵۰ میلی لیتر شیر

۳ عدد تخم مرغ

۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

نمک

جوزهندی

## مواد لازم

۵۰۰ گرم لازانیا

۱۸۰ گرم پنیر پارمسان رنده شده

۲۰۰ گرم پنیر خرد شده (موزارلا، اسکامورزا یا پرولون)

## سس گوشت

۷۵۰ گرم گوشت چرخ کرده گاو

۸۰۰ گرم گوجه فرنگی (کنسروی یا خرد شده)

۱ عدد عصاره گوشت

۱ عدد پیاز متوسط

۳۰۰ گرم گره

۶-۷ قاشق غذاخوری روغن زیتون

۱ لیوان آب، کرفس، هویج، نمک

## برای ۶۰۰ گرم سس بشامل

(می‌توانید از سس های بشامل آماده و موجود در بازار استفاده نمایید)

۵۰ گرم گره، ۶۰ گرم آرد، ۱ لیتر شیر، نمک، جوزه‌ندی

## تهیه سس گوشت

کرفس، هویج و پیاز را خرد کرده و با هم در کمی روغن یا کره تفت دهید.

گوشت را اضافه کرده و آن را تفت دهید. آب را به مواد افزوده و منتظر بمانید تا بخار کند. سس

گوجه، عصاره و نمک را به آن اضافه نمایید. درب ظرف را گذاشته و اجازه دهید با حرارت کم به

مدت یک ساعت بپزد.

## تهیه سس بشامل

کره را آب کرده و آرد را به آن اضافه نمایید. مرتب آن را هم بزنید تا یکدست شود.

شیر را کم کم به آن اضافه کرده و تازه‌مانیکه سس به غلظت دلخواه برسد آن را هم بزنید.

پس از آماده شدن نمک و جوزه‌ندی رنده شده را اضافه نمایید.

ظرفر را با کره چرب کرده، دو قاشق غذاخوری سس گوشت در کف ظرف بریزید و ورقه های لازانیا

را روی آن قرار دهید. سس گوشته، سس بشامل، پنیر خرد شده و پنیر پارمسان رنده شده را

به ترتیب اضافه نمایید. به همین شکل لایه های بعدی را قرار داده تا موادتان تمام شود.

در انتهای، روی آن را به آرامی سس بشامل ریخته و با پنیر پارمسان آن را کاملاً بپوشانید و چند

## نکات و پیشنهادات

اگر در حال تهیه ماهی یا لازانیای سبزیجات می‌باشید، می‌توانید در سس بشامل از عصاره

سبزیجات به جای شیر و از روغن زیتون به جای کره استفاده نمایید.

از منوی "CREPES GRATIN" و "CASSEROLE" و دستور پخت "RECIPES" را انتخاب و آن را

تایید نمایید.



 ARISTON

لazanía

برای ۸-۶ نفر

زمان آماده سازی: ۲ ساعت

زمان پخت: ۶۰-۴۵ دقیقه

لوازم مورد نیاز: ظرف مستطیلی نچسب

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر

اساس عملکرد انتخابی (دستور پخت های

خودکار) مشخص می‌شود.

## مواد لازم

۶ گرم پنیر پارمسان (۳۰ گرم برای مواد داخل)  
چند تکه کره

## مواد داخل کاتلونی

۷۵ گرم ترہ فرنگی

۱۳۰ گرم کرفس

۳۰۰ قاشق غذاخوری روغن زیتون

۳۵۰ گرم گوشت گاو چرخ کرده (کم چرب)

۲۰۰ میلی لیتر عصاره

۸۰ گرم اسفناج

۶۰ گرم گوجه فرنگی تازه

ا عدد تخم مرغ

۳۰ گرم پنیر پارمسان

## برای ۵۰۰ گرم سس بشامل

(می توانید از سس های بشامل آماده و موجود در بازار استفاده نمایید)

۳۰۰ گرم کرده ۳۰۰ گرم آرد ۵۰ لیتر شیر، نمک، جوزهندی.

## تهیه مواد داخل کاتلونی

کرفس و ترہ فرنگی را باریک خرد کرده و آنها را در ظرف کاسروال با روغن زیتون تفت دهید.  
گوشت های خرد شده را به همراه نمک و فلفل اضافه نمایید. اسفناج و گوجه خرد شده را نیز به آن اضافه نمایید. تازه مانیکه آب آن تبخیر شود به پخت ادامه دهید. عصاره را به آن اضافه کرده و پخت گوشت را به پایان برسانید. مواد باید ترم شوند، اما شل و آبکی نباشند. مخلوط را هم زده و تخم مرغ، پنیر پارمسان و جوزهندی را به آن اضافه نمایید. تمام مواد را به ذوبی ترکیب کنید.

## تهیه سس بشامل

کره را آب کرده و آرد را به آن اضافه نمایید. مرتب آن را هم بزنید تا یکدست شود.  
شیر اکم کم به آن اضافه کرده و تازه مانیکه سس به غلظت دلخواه برسد آن را هم بزنید. پس از آماده شدن نمک و جوزهندی رنده شده را اضافه نمایید.

مواد آماده شده را در ورقه های پاستاریخته و آن هارا بپیچید. کاتلونی را به اندازه دلخواه برش دهید.  
ظرف شیشه ای را با کره چرب کرده و کمی سس در کف ظرف ببریزید.

کاتلونی ها را در ظرف چیده و روی آن را با سس باقی مانده بپوشانید. پنیر پارمسان را روی آن ریخته و در برخی از نقاط آن کره بگذاردید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

## نکات و پیشنهادات

در صورت تمایل می توانید از مواد کرپ (اسفناج و پنیر ریکوتا) برای کاتلونی استفاده نمایید.



**کاتلونی**

برای ۴ نفر

زمان آماده سازی: ۱ ساعت

زمان پخت: ۴۵-۵۵ دقیقه

لوازم مورد نیاز: ظرف شیشه ای مستطیل  
(حدوداً ۳۵×۲۵ سانتیمتر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار) مشخص می شود.

A close-up photograph of a dish containing several red bell peppers that have been hollowed out and filled with a mixture of rice and herbs. The tops of the peppers are covered with a generous amount of a finely chopped green herb, likely parsley or cilantro, mixed with small yellow pieces, possibly cheese or saffron. The dish is presented in a shallow, light-colored ceramic or glass baking dish.

ARISTON

## غذاهای سبزیجات

اشترودل سبزیجات  
گراتن پادمجان  
گراتن گوجه فرنگی



 ARISTON

## اشترودول سبزیجات

برای ۸ نفر

زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه

زمان پخت: ۴۵-۳۰ دقیقه

لوازم مورد نیاز: سینی روغن گیر و سینی

پخت موجود در دستگاه

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر

اساس عملکرد انتخابی (دستور پخت های

خودکار) مشخص می شود.

### مواد لازم

۵۰۰ گرم خمیر یوفکا

۱ عدد تخم مرغ

۱۵۰ گرم پنیر سوئیسی (امتنال)

۱۵ گرم ریحان.

۱ عدد بادمجان

۲ عدد کدو سبز

۱ عدد فلفل دلمه ای قرمز

۱ عدد فلفل دلمه ای زرد

۱ عدد تره فرنگی

۲ عدد گوجه فرنگی

سبزیجات را به صورت باریک برشید و تعام آنها را چند دقیقه در تابه با کمی روغن زیتون تفت دهید، سعی کنید تا آنها را ترد نگه دارید.

سبزیجات را کنار گذاشته تا خنک شوند. پنیر خرد شده را به مواد بالا، گوجه باریک شده و ریحان اضافه کرده و آن را بنمک و فلفل طعم دار نمایید.

خمیر را باز کرده و سبزیجات آماده شده را در وسط آن قرار دهید.

تخم مرغ همراه را با قلم مو کمی تخم مرغ بزنید. سپس جهت پخت، روی سینی روغن گیر کاغذ مواد را بگیرد.

روی اشترودول را با قلم مو کمی تخم مرغ بزنید. سپس جهت پخت، روی سینی روغن گیر کاغذ روغنی قرار داده و اشترودول را روی آن بگذارد.

نکته  
اگر برای رسیدن به وزن پیشنهای مجبوری دو لایه خمیر یوفکا قرار دهید، آنها را کمی روی هم برگردانده تا یک خمیر مستطیل شکل تک به دست آید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

• می توانید از بادمجان گریل شده و منجمد استفاده نمایید. در صورت استفاده از بادمجان تازه، می توانید آن را در آرد غلتانده و به چای گریل کردن آن را سرخ نمایید.

## مواد لازم

- ٤-٥ عدد بادمجان (حدود ١ کیلوگرم)
- ١ عدد پیاز بزرگ
- ٥-٦ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ٨٠٠ گرم گوچه فرنگی خرد شده
- ٣٥٠ گرم پنیر موزارلا
- ١٠٠ گرم پنیر پارمسان رنده شده
- ریحان تازه



بادمجان ها را به ورقه هایی با قطر اساتنی مترا بریده و پس از نمک زدن آنها را حدود ۱ ساعت در دستمال حوله ای قرار دهیید. بامجان ها را زیر گریل داغ بپزید. پیازها را در روغن سرخ کرده و گوچه های خرد شده را به آن اضافه نمایید. به این مواد نمک زده و اجازه دهد تا حدود ۴۰ دقیقه با حرارت کم بپزد. موزارلا را خرد نمایید.

دو قاشق غذاخوری سس گوچه در کف ظرف بپریزید. سیس یک لایه بادمجان گذاشته و روی آن سس بریزد، چند تکه موزارلا گذاشته و روی آن را با پنیر پارمسان و کمی ریحان بپوشانید. لایه های بعدی را نیز به همین ترتیب چیده تا مواد شما تمام شود. در انتهای روی آخرین لایه سس گوچه فرنگی ریخته و پنیر پارمسان رنده شده را روی آن پخش کنید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

## نکات و پیشنهادات

- می توانید از بادمجان گریل شده و منجمد استفاده نمایید. در صورت استفاده از بادمجان تازه، می توانید آن را در آرد غلتانده و به جای گریل کردن آن را سرخ نمایید.

## گراتن بادمجان

برای ۸-۶ نفر

زمان آماده سازی: ۵۰ دقیقه

زمان پخت: ۵۰-۴۰ دقیقه

لوازم مورد نیاز:

ظرف مستطیلی نسبت (حدوداً ۳۵ سانتی متر)  
۲۵

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار) مشخص می شود.

## گراتن گوجه فرنگی

برای ۶-۴ نفر

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۴۵-۳۵ دقیقه

لوازم مورد نیاز:

ظرف نچسب (حدوداً ۲۶ سانتی متر طول)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد اختایی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.

مواد لازم
۱۳۵ گرم نان خرد شده
۱۵ گرم ریحان
۱۰ گرم جعفری
۱/۲ جبه سیر
۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
نمک، فلفل



گوجه ها را از وسط نصف کرده و داخل آن را خالی نمایید. به گوجه ها نمک زده و آن ها را بر عکس روی دستمال حوله ای قرار دهید تا آب آن بزود. برای تهیه نان سبزیجات نان خرد شده، ریحان، جعفری، سیر، روغن زیتون، نمک و فلفل را در خدا ساز با هم مخلوط نمایید. گوجه ها را با مخلوط نان پر کرده و آنها را در ظرف بچینید. روغن زیتون را به آن اضافه کرده و در فر قرار دهید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- در صورت تمایل جهت عطر بیشتر غذا می توانید کمی برگ نعناع به نان سبزیجات اضافه نمایید.
- گوجه های شکم پر را می توانید به صورت سرد به عنوان یک پیش غذای تابستانی سرو نمایید.



ARISTON

## مرغ و گوشت

ران بره  
کباب ها  
مرغ بربان  
سینه مرغ

## ران بره

برای ۶-۴ نفر  
زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه  
زمان پخت: ۷۰-۶۰ دقیقه  
لوازم مورد نیاز:  
سینی روغن گیر یا سینی پخت همراه با دستگاه  
\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس عملکرد انتخابی مشخص می شود  
(دستور پخت های خودکار).



ابتدا تمام چربی های اضافی ران را جدا نمایید.  
سیر را خرد کرده، سپس آن را کاملا روی ران بمالید. گوشت را با نمک و فلفل طعم دار کنید.  
سپس آن را مستقیما روی کاغذ روغنی در سینی روغن گیر قرار دهید.  
سینی روغن گیر را در طبقه سوم فر قرار دهید.

از منوی "گزینه RECIPES" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- پس از پخت، گوشت را یک فویل آلمینیومی پوشانده و آن را حداقل ۱۰ دقیقه جهت استراحت کنار گذارد. بتایرین آب داخل گوشت به صورت یکنواخت جذب خواهد شد.
- میتوان با برداشتن تنها قسمت ابتدایی استخوان، از ران بره استخوان دار نیز استفاده نمود.
- پس از پخت می توانید کمی خردل روی گوشت زده و آن را مدتی جهت استراحت در فری قرار دهید که هنوز گرمای پخت را در خود دارد.



مواد لازم

۱ عدد ران بره ، حدود ۲ کیلوگرم

۲ جبه سیر

نمک، فلفل

## مواد لازم

۴-۸ تکه گوشت کبابی (از آنجا که زمان های پخت انواع گوشت با هم متفاوت است بهتر است به آن سوسیس اضافه نکنید)

سیر

مریم گلی

کمی رزماری

روغن زیتون

نمک

فلفل

سیر، رزماری و مریم گلی را خرد کرده و آنها را همراه با روغن و نمک در یک کاسه برشیزد.  
کباب ها را حداقل ۳۰ دقیقه در این مواد بخوابانید و پس از آن جهت گریل در طبقه پتجم فر  
قرار دهیید. حدود ۱ لیتر آب در سینی روغن گیر ریخته و آن را در طبقه دوم قرار دهیید.

(زمانیکه باید گوشت را برگردانید فر به شما هشدار خواهد داد.)

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را  
تایید نمایید.

## نکات و پیشنهادات

• علاوه بر گوشت، می توانید انواع ماهی مانند میگو، سالمون و ... را نیز به قطعات هم اندازه  
بریده و از آن نیز استفاده نمایید.



ARISTON

## کباب ها

برای ۸-۴ نفر

زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه همراه با

دقیقه جهت خواباندن در مواد

زمان پخت: ۲۵-۱۵ دقیقه

لوازم مورد نیاز:

گریل و سینی روغن گیر همراه با فر

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.

## مواد لازم

۴-۸ تکه سینه مرغ (ضخامت آن کمتر از ۱ سانتیمتر نباشد)

روغن زیتون

سیر

نمک، فلفل

مریم گل، رزماری



**ARISTON**

## سینه مرغ

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

زمان پایان پخت / شروع با تاخیر را نمی توانید برای این منو تنظیم نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- سینه مرغ را می توانید به صورت سرد سرو کرده، آن را به صورت تگیتی یا باریک خرد و همراه با شابانک سالاد یا مخلوطی از سبزیجات با سرکه بالزامیک یا آب مرکبات میل نمایید.
- علاوه بر این می توانید به جای سینه مرغ از سینه بوقلون با همین اندازه نیز استفاده نمایید.

برای ۸-۴ نفر

زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه همراه با

دقیقه جهت خواباندن در مواد

زمان پخت: ۱۵-۲۰ دقیقه

لوازم مورد نیاز: گربل یا سینی روغن گیر

همراه با فر

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.

 ARISTON

ماهی

قزل آلای گریل شده  
سالمون و سیزیجانات  
ماهی با رویه فندق



## قزل آلای گریل شده

برای ۴ نفر

زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

زمان پخت: ۳۰-۵۰ دقیقه

لوازم مورد نیاز: سینی روغن گیر یا سینی پخت همراه با فر

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس عملکرد اختباری (دستور پخت های خودکار) مشخص می شود.



داخل شکم ماهی و فلس های آن را تمیز کرده، ماهی را شسته و خشک نمایید. به داخل ماهی و سطح رویی آن نمک و فلفل بزنید. داخل شکم آن را با سبزیجات معطر پر کرده و پس از آن قزل آلا را روی کاغذ پخت درون سینی روغن گیر قرار دهید. روی ماهی را روغن زیتون فرا بکر بزنید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- ماهی قزل آلا را همراه با سس مایونز یا سس هایی با پایه مایونز مانند سس تارتار یا پیازچه سرو نمایید.
- مخلوط سبزیجات گریل شده می تواند مخلفات مناسبی در کنار غذا باشد.
- ماهی قزل آلا را می توانید بر اساس ذائقه شخصی خود با آب مرکبات (لیمو، پرتقال، لیمو و ترش) طعم دار نمایید.

### مواد لازم

۴ عدد قزل آلا هر کدام به وزن ۲۳۰/۲۵۰ گرم

زماری

مریم گلی

سبز

آویشن

نمک و فلفل

روغن زیتون فرا بکر

## مواد لازم

۶۰۰-۷۰۰ گرم فیله سالمون

۱۰ گرم روغن زیتون

۱۰۰ گرم نان سفید یا تنسی

۱۰۰ گرم آویشن خشک - یا در صورت وجود چند برگ آویشن تازه (۱۰ گرم)

۱۰۰ گرم ریحان خشک - یا در صورت وجود چند برگ ریحان تازه (۱۵ گرم)

۱ حبه سیر

نمک



فیله را به ۴ یا ۵ قسمت خرد نمایید. ظرف فر را با نصف روغن زیتون چرب نمایید. نمک و

فلفل را روی ماهی زده و آن را درون ظرف قرار دهید.

نان، ریحان و سیر را خرد کرده و مخلوط به دست آمده را به آرامی روی سالمون پخش نمایید.

از منوی "گزینه RECIPES" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

زمان پایان پخت / شروع با تأخیر را نمی توانید برای این منو تنظیم نمایید.

## نکات و پیشنهادات

• سالمون را با سیب زمینی بخارپز به عنوان مخلفات کنار ماهی سرو نمایید.



## سالمون و سبزیجات معطر

برای ۴ نفر

زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

زمان پخت: ۳۵-۴۵ دقیقه

لوازم مورد نیاز: ظرف کم عمق نچسب

(حدوداً ۲۶ سانتیمتر طول)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.

## مواد لازم

۶۰۰ گرم فیله ماهی سفید (کاد، هیک، سیباس)	مواد لازم
۱۰۰ گرم نان سفید	
۸۰ گرم فندق یا بادام	
۵ گرم ریحان تازه	
۵ گرم جعفری	
شوید	
سیر	
نمک، فلفل	
روغن زیتون فرابکر	

نان سفید و فندق را به صورت جداگانه در غذاساز ریخته و کمی آنها را خرد نمایید. ریحان، جعفری، شوید و سیر نیز با چاقو خرد کنید. مواد اولیه را با هم ترکیب کرده و ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون به آن اضافه و با نمک و فلفل طعم دار نمایید. مواد را توسط یک قاشق به خوبی بیکنیگر مخلوط کنید.

فیله های مرغ را در سس فندق غلتانده و آن را کمی با دست فشار دهید تا مطمدن شوید که این لایه به خوبی روی ماهی نشسته است. ماهی ها را روی کاغذ پخت درون سینی روغن گیر قرار دهید. روی ماهی روغن زیتون فرابکر زده و آن را با عملکرد مناسب بپزید.



از منوی "RECIPES" گزینه "CREPES GRATIN" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

## نکات و پیشنهادات

- برای تهیه سس، در صورت تمایل می توانید به جای فندق از بادام استفاده نمایید.
- فیله ماهی سس زده را می توانید با سیب زمینی بخاریز و گوجه های خرد شده همراه با ریحان تازه سرو نمایید.
- همچنین می توانید آن را با سالاد سبزیجات معطر میل نمایید.



 ARISTON

## ماهی با رویه فندق

برای ۴ نفر

زمان آماده سازی: ۳۵ دقیقه

زمان پخت: ۱۵-۳۵ دقیقه

لوازم مورد نیاز: سینی روغن گیر یا سینی

پخت همراه با فر

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد اختباری مشخص می شود

(دستور پخت های خودکار).

 ARISTON

## غذای جانبی

سیب زمینی کبابی

گراتن سیب زمینی

گراتن سبزیجات

فلفل دلمه ای شکم پر



## سیب زمینی کبابی

برای ۶-۴ نفر  
زمان آماده سازی : ۲۰ دقیقه  
زمان پخت : ۴۰-۳۰ دقیقه  
واژه مورد تیاز : سینی روغن گیر یا سینی پخت همراه با فر  
\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس عملکرد اختخابی (دستور پخت های خودکار) مشخص می شود.



سیب زمینی ها را شسته، پوست گرفته و به قطعات کوچک خرد کنید، سپس آن را روی کاغذ روغنی درون سینی روغن گیر قرار دهید. روی آن را نمک و رزماری بریزید.  
کمی روغن ریخته و آن را هم بزنید.

(زمانیکه باید سیب زمینی ها را هم بزنید فر به شما هشدار خواهد داد.)



مواد لازم  
۱/۵ کیلوگرم سیب زمینی  
نمک  
قداری رزماری  
روغن زیتون  
رنگ

از منوی "RECIPES" و گزینه "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

زمان پایان پخت / شروع با تأخیر را نمی توانید برای این منو تنظیم نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- در صورت تمایل می توانید از سیب زمینی های تازه همراه با پوست استفاده نمایید.
- برای طعم دادن به سیب زمینی ها پیش از پخت چند حبه سیر و کمی موسیر به آن اضافه نمایید.

## مواد لازم

۱ کیلوگرم سبب زمینی
۱۵۰ گرم پنیر گرویر رنده شده
۲۰۰ میلی لیتر شیر
۲۵۰ میلی لیتر خامه
۴۰ گرم خامه
۱ جبه سیر
۱۵ گرم موسیر
نمک، فلفل، جوز هندی



سبب زمینی ها را پوست کنده و آن را ورقه ورقه کنید.  
یک تکه کره را در ظرف کاسرول ریخته و سیر خرد شده را همراه با موسیر تفت دهید، سپس

شیر و خامه را به آن اضافه نمایید.

سبب زمینی ها را در ظرف پیرکس چرب شده بچینید.  
خلوط شیر و خامه را روی سبب زمینی ها ریخته و به آن نمک، فلفل و جوز هندی اضافه  
نمایید.

پنیر رنده شده را روی سبب زمینی ها بریزید.  
در انتهای کمی روغن روی آن بپاشید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "GRATIN" را انتخاب و آن را  
تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- پیش از پخت، ۱۵۰ گرم قارچ (به صورت ورقه های باریک و پخته شده با روغن زیتون،  
حعفری و سیر) یا یک قالشق غذاخوری قارچ خشک شده (در آب خیس کرده و سپس خرد  
نمایید) اضافه نمایید.

## گراتن سبب زمینی

برای ۶-۴ نفر

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۶۵-۵۵ دقیقه

لوازم جانبی: ظرف نیچسب

(حدود ۲۸ سانتیمتر طول)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.



## گراتن سبزیجات

برای ۶-۴ نفر  
زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه  
زمان پخت: ۱۵-۲۰ دقیقه  
واژمه جانبی: ظرف پیرکس کم عمق  
(حدود ۲۶ سانتیمتر طول)  
\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس  
عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)  
مشخص می شود.



سبزیجات را شسته و خرد کنید. آن ها را در آب جوش و نمک ریخته و پس از چند دقیقه آبکشی کرده و آب اضافه آنها را بگیرید.

ظرف را با کره چرب کرده و سبزیجات را به آن اضافه کنید.  
روی آن را با سس بشامل بیوشانید.

آرد سوخاری و پنیر را با یکدیگر مخلوط کرده و روی سس بشامل بپاشید. کمی کره روی آن برویزید.  
تهیه سس بشامل

کره را آب کرده و به آن آرد را اضافه نمایید. مرتب آن را هم بزنید تا یکدست شود. شیر را به آرامی اضافه کرده و پخت آن را ادامه دهید. تا زمانیکه سس به غلظت دلخواه برسد آن را هم بزنید.  
پس از آماده شدن نمک و جوزهندی رنده شده را اضافه نمایید.

از منوی "RECIPES" و دستور پخت "CASSEROLE" گزینه "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.



مواد لازم
۱.۵ کیلوگرم سبز زمینی
مقداری رزماری
روغن زیتون
نمک
سس بشامل
۲۵ گرم کره
۳۰ گرم آرد
۵۰۰ میلی لیتر شیر
نمک
جوز هندی

- نکات و پیشنهادات
- می توانید به جای پنیر گرویر از پنیر چدار دودی استفاده نمایید.

## مواد لازم

۴ عدد فلفل دلمه ای متواتر

۱۵۰ گرم سوسیس گوشت

۱۵۰ گرم گوشت گوساله چرخکرده

۱۵۰ گرم ژامبون پخته شده و خرد شده

۲۰۰ گرم نان خشک یا نان تست

۵۰ گرم پنیر چدار، تقریباً خرد شده

شیر در صورت نیاز

۲ حبه سیر

مریم گل، رزماری، ریحان

روغن زیتون

فلفل ها را خرد کرده و داخل آن را خالی نمایید. نان ها را در شیر خوابانده، سپس با فشار  
شیر اضافی آن را بگیرید.

گوشت، ژامبون پخته شده، نان، پنیر و سبزیجات مغطر خرد شده را با هم مخلوط نمایید.  
درون فلفل دلمه ای را با این مخلوط پر کرده و آنها را در ظرف بچینید. روی آن کمی روغن  
زیتون بپاشید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را  
تایید نمایید.



## فلفل دلمه ای شکم پر

برای ۸ نفر

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۶۰-۵۵ دقیقه

لوازم جانی: ظرف مستطیلی تچسب فر

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.



 ARISTON

## پیتزا و کیک شور

پیتزا - پیتزا ۴ تابه ای  
پای سبزیجات  
کیش لورن

## پیتزا - پیتزا ۲ تابه ای

زمان آماده سازی: ۲ ساعت

زمان پخت: ۳۵-۴۵ دقیقه

لوازم جانبی: سینی روغن گیر یا سینی پخت

همراه با فر

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد اختایرانی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.



مixer را در آب گرم (حدود ۳۵ درجه سانتیگراد) حل کنید - از آبی استفاده نمایید که در مواد لازم ذکر شده است - آرد را روی یک تخته به صورت یک جا قرار داده، در وسط آن سوراخ ایجاد کرده و نمک، شکر و در انتهای روغن را در آن ببریزید. به رارامی آب را به آرد اضافه کرده و آن را ترکیب نمایید تا خمیر تشکیل شود. آن را ورز دهید تا خمیری نرم و کشسان تشکیل شود. خمیر را در ظرفی بزرگ قرار داده و روی آن را با پارچه ای مطروب بپوشانید. آن را در فر روی عملکرد "DOUGH PROVING" به حدود ۴۵ دقیقه قرار داده و اجازه دهید تا خمیر پف کند.

در عین حال، روغن، پونه کوهی و نمک را به سس گوجه اضافه نمایید. پس از پف کردن خمیر، آن را روی سینی روغن گیر پهن کرده و سس گوجه را روی آن ریخته و موز ارلای خرد شده را نیز اضافه کنید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

برای ۴ سینی  
روی طبقات ۱ و ۴ قرار دهید.

۷۰۰ گرم آرد  
۴۰۰ میلی لیتر آب  
۳۵ میلی لیتر روغن زیتون

۲۵ گرم خمیر تازه  
۱۳ گرم نمک  
۷ گرم شکر

۵۰۰ گرم پالپ گوجه فرنگی  
۳۵ گرم موزارا

روغن زیتون، نمک، پونه کوهی

### نکات و پیشنهادات

- برای خمیر پیتزا می توانید از انواع مختلف آرد استفاده نمایید مانند چاودار، گندم سیاه یا آرد کامل. برای این کار ۲ سوم آرد ساده و یک سوم آرد مورد نظر خود را مخلوط نمایید.
- می توانید پیش از قرار دادن پیتزا در فر از مواد مورد علاقه خود در لایه رویی ببریزید.

برای ۱ سینی  
۳۵۰ گرم آرد  
۲۰۰ میلی لیتر آب

۱۸ میلی لیتر روغن زیتون  
۱۴ گرم مخمر خشک

۷ گرم نمک  
۳.۵ گرم شکر  
۲۵۰ گرم پالپ گوجه فرنگی

۱۵۰ گرم موزارا

روغن زیتون، نمک، پونه کوهی

## مواد لازم

۲۵۰ گرم خمیر پای تازه

۴۵۰ گرم سبزیجات مخلوط، کنگر فرنگی، مارچوبه و قارچ

۱۵۰ گرم پنیر گرویر خرد شده

۳ عدد تخم مرغ

۲۰۰ میلی لیتر خامه کم چرب

۱۰۰ میلی لیتر شیر

نمک، فلفل، پاپریکا

روغن زیتون

سبزیجات را چند دقیقه در آب نمک جوش ریخته، سس آن را خالی کرده و آب آن را بگیرید.

سبزیجات خرد شده را در یک تابه با کمی روغن تفت دهید.

یک کاکذ پخت در ظرف مخصوص پای گذاشته و خمیر پای را روی آن پخش کنید تا کف ظرف و دیواره ها را بپوشاند.

سبزیجات را روی خمیر ریخته و روی آن را با پنیر رنده شده بپوشانید.

تخم مرغ ها را در یک کاسه شکسته و آن را با خامه و شیر مخلوط کنید. به آن نمک و پاپریکا

افزوده و مخلوط به دست آمد را به آرامی روی سبزیجات بریزید.

از منوی "گزینه RECIPES" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

## نکات و پیشنهادات

استفاده از سبزیجات فصلی تازه تیجه بهتری خواهد داشت. در صورتیکه سبزیجات را به خوبی ریز نمایید نیازی به حشاندن آن نمی باشد.

پای سبزیجات را می توان با فیله ماهی بخاریزی یا به عنوان پیش غذا همراه با یک سس

سبزیجات گرم (سس تره فرنگی، گوجه فرنگی یا کدوتببل) سرو نمود.



 ARISTON

## پای سبزیجات

برای ۸-۶ نفر

زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه

زمان پخت: ۶۰-۵۵ دقیقه

لوازم جانبی: ظرف فلزی کم عمق مخصوص

پای (حدود ۲۸ سانتی متر قطر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.

## مواد لازم

- ۲۵۰ گرم خمیر بربیزه تازه
- ۱۵۰ گرم بیکن خرد شده
- ۴ عدد تخم مرغ
- ۲ عدد پیاز خرد شده
- ۱۵ گرم جعفری خرد شده
- ۲۰۰ میلی لیتر شیر
- ۲۰۰ میلی لیتر خامه کم چرب
- ۱۰۰ گرم پنیر گرویر رنده شده
- نمک، فلفل
- روغن زیتون

کاغذ پخت را در کف ظرف پای گذاشته و خمیر بربیزه را روی آن پخش کنید تا کف ظرف و دیواره ها را بپوشاند.  
بیکن و پیاز نفت داده در روغن زیتون را در کف ظرف ریخته و روی آن را با پنیر بپوشانید.  
تخم مرغ ها را در یک کاسه شکسته و آن را با خامه و شیر مخلوط کنید. به آن نمک و فلفل اضافه نمایید.  
مخلوط به دست آمده را به آرامی روی ظرف ریخته و با جعفری خرد شده آن را طعم دار کنید.



 ARISTON

## کیش لورن

از منوی "گزینه RECIPES" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- شما می توانید انواع مختلف کیش لورن ها را با مواد زیر تهیه نمایید:
- سیب زمینی و بیکن
- تره فرنگی و ژامبون
- ماهی و کنگر فرنگی
- اسفناج و سالمون

برای ۶-۸ نفر

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۴۰-۵۰ دقیقه

لوازم جانبی: ظرف فلزی کم عمق مخصوص

پای (حدود ۳۰ سانتی متر قطر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.



**ARISTON**

## کیک ها

کیک گلابی شکلاتی  
کیک هاربل  
چیزکیک  
کیک هاست

## مواد لازم

۳ عدد تخم مرغ

۱۷۰ گرم شکر

۱۵۰ گرم کره

۲۵۰ گرم آرد ساده

۱۰ گرم بکینگ پودر

کمی نمک

۲-۳ عدد گلابی (حدود ۲۰۰ گرم)

۱ قاشق غذاخوری اسانس وانیل

۸۰ گرم شکلات تا خرد شده



تخم مرغ ها، شکر، اسانس وانیل و نمک را با هم ترکیب کنید تا یک دست شده و پف کند.  
کره نرم شده را به آن اضافه کرده و به آرامی با هم ترکیب نمایید.

آرد الک شده و مخمر را اضافه نمایید.

مواد را به خوبی با هم ترکیب کرده تا نرم و یکدست شود. گلابی ها را پوست کنده و آتها را به قطعات کوچک خرد نمایید. سپس به مخلوط بالا اضافه کنید.

تکه های خرد شده شکلات را نیز در مخلوط بالا بریزید.

قالب کیک را چرب کرده و کمی آرد در کف آن بپوشید. سپس ظرف را با مواد کیک پر کنید.

از منوی "گزینه RECIPES" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

## نکات و پیشنهادات

- علاوه بر شکلات خرد شده می توانید از ۸۰ گرم بادام خرد شده نیز استفاده نمایید.
- می توانید کمی از گلابی ها را خرد کرده و جهت تزیین روی کیک قرار دهید.
- اگر کیک را بدون شکلات درست کرده اید می توانید آن را با کاسترد انگور سرو نمایید.

 ARISTON

## کیک گلابی شکلاتی

برای ۶-۸ نفر

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۴۵-۵۵ دقیقه

لوازم جانبی: قالب کیک فازی و گود (حدود ۲۶ سانتی متر قطر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی مشخص می شود

(دستور پخت های خودکار).



### مواد لازم

۲۵۰ گرم آرد ساده

۱۵۰ گرم کره

۱۸۰ گرم شکر

۱۸۰ گرام چایخوری اسانس وانیل

۲۰۰ میلی لیتر شیر

۳ عدد تخم مرغ

۸ گرم (۱/۲ اقاشق چایخوری) بکینگ پودر

۳۰ گرم پودر شکلات



شکر، اسانس وانیل و تخم مرغ ها (باید به دمای محیط رسیده باشند) را با هم ترکیب کنید تا مخلوطی کرمی به دست آید. کره نرم شده را اضافه نمایید.

آرد الک کرده را اضافه کرده و شیر را به آرامی به آن بیفزایید. تمام مواد را هم زده تا مخلوطی یکدست ایجاد شود.

پس از چرب کردن قالب گرد، کمی آرد در کف آن بپاشید. سپس نیمی از مواد را درون قالب ریخته و باقی مانده مواد را پودر شکلات مخلوط نمایید.

نیم دیگر مواد شکلاتی را نیز در قالب ریخته و سعی کنید تا با چنگال طرح های دورنگ و هارپیچ ایجاد نمایید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CREPES GRATIN" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- کیک را همراه با کاسترد قهوه میل نمایید.



**ARISTON**

### کیک ماربل

برای ۸-۶ نفر

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۴۵-۵۵ دقیقه

لوازم جانبی: قالب کیک فلزی و دایره ای

(حدود ۲۶ سانتی متر قطر، ۸-۱۰ سانتی متر ارتفاع)

یا یک قالب کیک صبحانه (۱۰ × ۳۰ سانتیمتر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.

## مواد لازم

- ۲۸۰ گرم بیسکوئیت
- ۱۰۰ گرم کره
- ۳ عدد تخم مرغ
- ۲۸۰ گرم پنیر ریکوتا
- مربای تمشک



 ARISTON

## چیزکیک

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

• علاوه بر مربای تمشک، می‌توانید از مربای توت سیاه یا بلوبری نیز استفاده نمایید.

برای ۸-۶ نفر

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۳۸-۵۰ دقیقه

لوازم جانبی: قالب کیک فلزی گود

(حدود ۲۶ سانتی متر قطر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.

## مواد لازم

۲۰۰ گرم شکر	۳ عدد تخم مرغ کامل
۲۰۰ گرم آرد سفید	
۱۰۰ گرم آرد چاودار کامل	
۱۲۵ گرم ماست	
۱۷ گرم بکینگ پودر	
۶۰ گرم روغن	
کمی نمک	۱ عدد پرتفال؛ آب پرتفال و پوست پرتفال



تخم مرغ ها و شکر را با هم ترکیب نمایید.  
هر دو آرد را به همراه بکینگ پودر و نمک مخلوط کرده و آن را به تخم مرغ ها، ماست، روغن، آب پرتفال و پوست رنده شده اضافه نمایید.  
مواد اولیه را به خوبی با هم ترکیب نمایید. ظرف کیک را چرب کرده و کمی آرد در کف آن پاشید. مواد را در قالب ریخته و در فر قرار دهید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

- ### نکات و پیشنهادات
- به جای آرد چاودار می توانید از آرد گندم کامل نیز استفاده نمایید.
  - کیک را با ماست خامه ای طبیعی سرو نمایید.



برای ۶-۸ نفر

زمان آماده سازی: ۳۵ دقیقه

زمان پخت: ۴۵-۵۰ دقیقه

لوازم جانبی: قالب کیک فانزی گود  
(حدود ۲۶ سانتی متر قطر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس عملکرد انتخابی مشخص می شود  
(دستور پخت های خودکار).



 ARISTON

## دسرها

تارت میوه ای  
اشترودل  
پای سیب



## تارت میوه ای

برای ۸-۶ نفر

زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه

زمان پخت: ۴۰-۳۵ دقیقه

لوازم جانبی: ظرف کم عمق مخصوص پای

(حدود ۲۸ - ۳۵ سانتی متر قطر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد اختایی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.



**تهیه پایه تارت**  
کره و شکر را با هم مخلوط کرده تا نرم و کرمه شوند. تخم مرغ ها، نمک، پوست لیمو و آرد را ترکیب کرده و کمی با یکدیگر مخلوط نمایید. این ترکیب را به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. ظرف را با کره چرب کرده و کمی آرد روی آن بپاشید. خمیر را باز کرده تا کف ظرف و دیواره های آن را بپوشاند. با یک چنگال روی خمیر بزنید و آن را در فر قرار دهید.  
پس از پخت، خمیر را از فر خارج کرده و پیش از پر کردن آن با مواد متنظر بمانید تا خنک شود.

**تهیه کاسترد شیرینی**  
شیر و پوست لیمو را ترکیب کرده و متنظر بمانید تا بجوشند. شکر، آرد، تخم مرغ ها و اسانس وانیل را در یک کاسه با هم ترکیب نمایید. به آرامی شیر را به مخلوط اضافه کرده و متنظر بمانید تا بجوشد. پس از به جوش آمدن بالاصله آن را خاموش نمایید. آن را از روی حرارت برداشته، متنظر بمانید تا خنک شود. در این زمان به صورت مرتب آن را هم بزنید. میوه ها را ورقه ورقه کرده و پس از خنک شدن کاسترد آن را در گف تارت ریخته و با میوه تزئین نمایید. روی آن را با ژلاتین مخصوص دسر بپوشانید.

از منوی "RECIPES" "گزینه" "CREPES GRATIN" و دستور پخت "CASSEROLE" را انتخاب و آن را تایید نمایید.  
**نکات و پیشنهادات**

- در صورت تعاملی می توانید یک لایه کیک اسفنجی میان کاسترد و میوه های تازه قرار دهید.
- برای مریای تارت، پیش از پخت تارت، مریای مورد نظر (توت فرنگی، زردآلو، انجیر، هلو) را روی خمیر پایه بریزید و آن را با خمیر باقی مانده تزیین نمایید.

### جهت خمیر پای

۵۰۰ گرم آرد ساده

۱ عدد تخم مرغ کامل

۲ عدد تخم مرغ کامل

۱۲۵ گرم شکر

۵۰ گرم آرد

۱/۲ قاشق چایخواری

اسانس وانیل

پوست نصف لیمو

میوه های فصل

ژلاتین مخصوص دسر

(برای طعم دهنی)

### جهت کاسترد شیرینی

۵۰۰ میلی لیتر شیر

۳ عدد زرده تخم مرغ

۱ عدد تخم مرغ کامل

۱۲۵ گرم کره

۱۵۰ گرم شکر

پوست رنده شده یک عدد لیمو

کمی نمک

۱ قاشق چایخواری اسانس وانیل

## مواد لازم

۵۰۰ گرم خمیر هزارلا (تازه یا منجمد)	۲ بسته خمیر تازه هزارلای ۲۵۰ گرمی آماده پخت
۴۰۰ گرم سبیب	۵۰ گرم کشمش
۵۰ گرم بادام خرد شده (با دانه کاج)	۵۰ گرم بیسکوئیت خرد شده
۶ گرم شکر	پوست پرتقال رنده شده
۱۰ گرم مریبای زردآلو	دارچین
۱ عدد تخم مرغ کامل	شیر

نکته: اگر برای رسیدن به وزن ذکر شده باید دو ورقه خمیر را روی هم قرار دهید لیه آنها را روی هم برگردانده تا یک صفحه مستطیلی تشکیل شود.

کشمش ها را در کمی آب قرار دهید. سبیب ها را پوست کنده و ورقه ورقه نمایید. کشمش ها را از آب خارج کرده و پس از خشک شدن به همراه سبیب ها، بادام، پوست پرتقال، بیسکوئیت خرد شده، شکر، دارچین و مریبای در یک کاسه ریخته و به خوبی با هم مخلوط کنید. سطح کار را آرد پاشیده و خمیر را روی آن قرار دهید. به اندازه سینی پخت خمیر را به شکل مستطیل باز نمایید.

روی سینی پخت کاغذ روغنی گذاشته و خمیر را روی آن قرار دهید. مواد آماده شده را در وسط خمیر بربیزید.

لیه ها را با کمی شیر مرطوب کرده و آنها را روی هم قرار دهید تا مواد اشترودل را کاملا در برگیرید. در انتهای روی خمیر کمی تخم مرغ هم زده بزنید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

## نکات و پیشنهادات

- می توانید از انواع مختلف سبیب استفاده نمایید اما به یاد داشته باشید که میزان شکر را متناسب با شیرینی سبیب تغییر دهید.
- می توانید از خمیر هزارلای تهیه شده از آرد کامل نیز استفاده نمایید.
- می توانید به چای شکر عسل به مواد بالا اضافه نمایید.
- در دستور العمل های قدیمی اشترودل از گلابی تازه، شکر و تکه های شکلات استفاده شده است.



برای ۸-۱۰ نفر  
زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه  
زمان پخت: ۴۵-۵۰ دقیقه  
لوازم جانی: سینی پخت همراه با فر  
\* زمان جانی: سینی پخت همراه با فر  
\* زمان پخت: به صورت خودکار بر اساس  
عملکرد اختیابی (دستور پخت های خودکار)  
مشخص می شود.

**مواد کاسترد**

۵۰ میلی لیتر شیر	۴ عدد تخم مرغ
۱۰ گرم آرد ذرت	۵ گرم شکر
۱ قاشق چایخوری اسانس وانیل	۱۰ گرم آرد ساده
۷ لاتین مخصوص دسر	

**مواد لازم**

۲۵۰ گرم آرد ساده	۵۰ گرم کره
کمی نمک	۸ میلی لیتر آب سرد
۱۰ گرم بکینگ پودر	۱۰۰ گرم شکر



### تهیه پای

آرد الک شده را با نمک با هم مخلوط کرده، کره نرم شده، شکر، بکینگ پودر و آب را اضافه نمایید.  
آنها را مخلوط کرده تا خمیر سفتی ایجاد شود. به مدت ۳۰ دقیقه آن را در یخچال قرار دهید.

### تهیه کاسترد

شیر و اسانس وانیل را حرارت داده و از روی گاز بردارید. در کاسه ای دیگر، شکر، تخم مرغ، آرد و آرد ذرت را با هم مخلوط نمایید.

این مخلوط را به شیر اضافه کرده و روی حرارت به صورت مداوم هم بزنید تا کاسترد غلیظ و کرمی شود. کاغذ روغنی را در طرف مخصوصی پای قرار دهید. خمیر را در گفظ قرار داده، آن را پهن کنید تا دیواره ها را نیز بپوشاند. کاسترد تهیه شده را روی خمیر ببریزید.

سیب ها را به تکه هایی با ضخامت نیم سانتیمتر خرد کنید.  
ورقه های سیب را به گوشه ای بچینید تا کمی روی یکدیگر قرار گرفته و سطح خمیر را بپوشانند.

پس از پخت اجازه دهید خنک شده و روی آن ۷ لاتین ببریزید.

از منوی "RECIPES" گزینه "CASSEROLE" و دستور پخت "CREPES GRATIN" را انتخاب و آن را تایید نمایید.

### نکات و پیشنهادات

- پیش از ریختن کاسترد، کمی از بیسکوئیت خرد شده را روی خمیر ببریزید. با این کار خمیر ترد مانده و خیس نمی شود.
- پیش از پخت، روی سیب ها کمی پودر دارچین ببریزید.

**ARISTON**

### پای سیب

برای ۸-۶ نفر

زمان آماده سازی: ۵۰ دقیقه

زمان پخت: ۹۰-۷۵ دقیقه

لوازم جانی: ظرف فلزی کم عمق مخصوص

پای (حدود ۲۸ سانتی متر قطر)

\* زمان اولیه پخت به صورت خودکار بر اساس

عملکرد انتخابی (دستور پخت های خودکار)

مشخص می شود.

