



Multi Şef
TARİFLERİ

 **arçelik**







Multi Şef

PROFESYONEL MUTFAK MAKİNESİ

*Mutfağının şefi olmak isteyenlere
yepyeni bir yardımcı.*





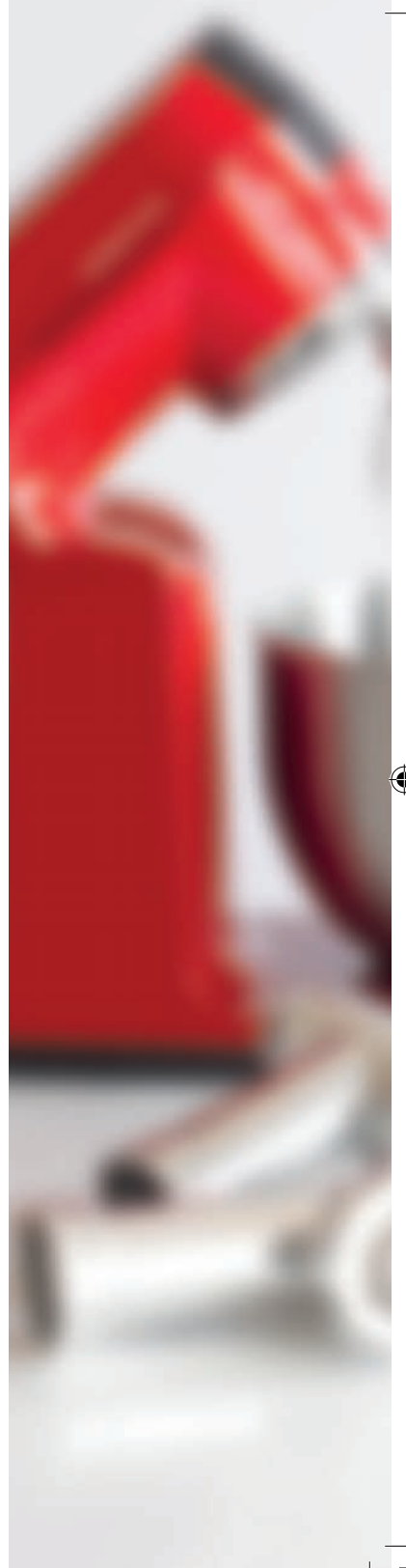
Arçelik'ten Multi Şef

Multi Şef ile köpük köpük olmuş mis gibi bir krema da yapılır, çıtır çıtır bir kurabiye de... Ev yapımı makarna hamurunu yoğurmak ya da açmak ise sadece dakikalarını alır. Baharatı tam kıvamında bir sucuk ya da ev hijyeninde çiğ köfte yapmak ise umduğunuzdan çok daha pratik. Hatta ellerinizle seçtiğiniz domatesler ile salça bile yapabilirsiniz!

Bu kitapçıkta her aksesuar için özel olarak hazırlanmış ve denenmiş lezzetli tarifleri bulacaksınız.

En hızlı ve pratik yardımcınız Multi Şef'in 7 farklı aksesuarı ile zoru kolay yapmak çok daha keyifli!

Şimdiden afiyet olsun.





Multi Şef

PROFESYONEL MUTFAK MAKİNESİ

İçindekiler

Balon Çırpıcı Aksesuarı	5-6
Pavlova Tarifi	7-8
Karıştırıcı Aksesuarı	9-10
Çikolata Kaplı Kek Tarifi	11-12
Hamur Yoğurucu Aksesuarı	13-14
Ciabatta Ekmeği Tarifi	15-16
Çiğ Köfte Aksesuarı	17-18
Etli Çiğ Köfte Tarifi	19-20
Püre ve Salça Hazırlama Aksesuarı	21-22
İtalyan Sos Tarifi	23-24
Kıyma, Sucuk ve İçli Köfte Aksesuarı	25-26
Sucuk ve Sucuk Köftesi Tarifi	27-28
Hamur Açma ve Kesme Aksesuarı	29-30
Peynirli Erişte Tarifi	31-32

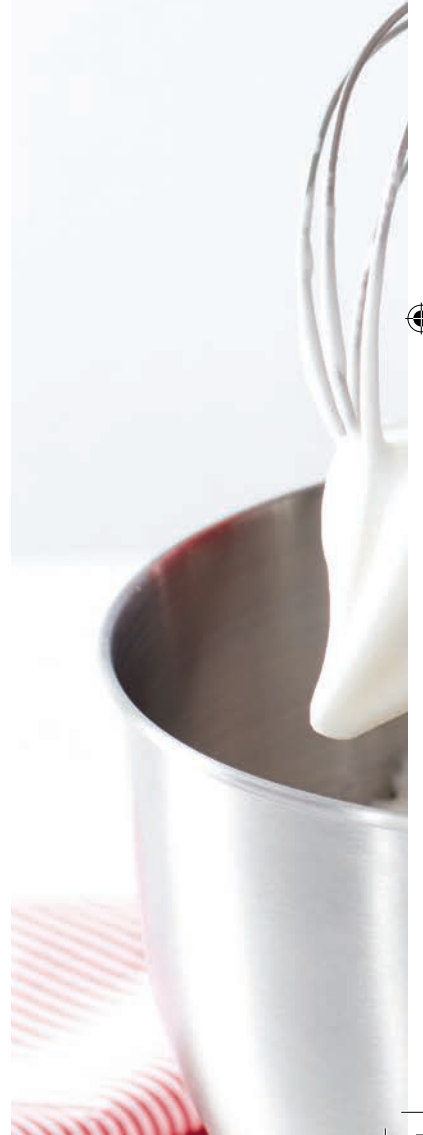




“ kabaran kekinizin sırrı,
çıtır merenginizin
mucizesi,
mutfağınızın en büyük
yardımcısı. ”


Multi Şef
PROFESYONEL MUTFAK MAKİNESİ

Balon
Çırpıcı





O6





Pavlova

Tarifi



07





8 kişilik



60+ dk.



Malzemeler

- **Pavlova:** 6 yumurta beyazı (orta boy, oda sıcaklığında); 200 g beyaz şeker; 2 tatlı kaşığı mısır unu; 1 tatlı kaşığı beyaz sirke; Yarım tatlı kaşığı vanilya aroması.
- **Sos:** 300 ml süt; 25 g mısır nişastası; 55 g beyaz şeker; Yarım tatlı kaşığı vanilya aroması. Süsleme için 10 adet çilek.

Yapılışı

- Fırını 120°C dereceye ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
- Şekeri blender ile inceltmemiz gerekiyor. Şekeri blendere koyun. Toz şekerden ince, pudra şekerinden daha kalın olacak şekilde çekin.
- Yumurta beyazlarını Multi Şef kabına koyun ve Balon Çırpıcı ile 8. kademede 2 dakika çırpın.
- Hız 8. kademedeysen, köpürmeye başlayan yumurta beyazlarına her defasında 1 yemek kaşığı çekilmiş şeker ekleyin. Şeker bitene kadar devam edin. Daha sonra mısır unu, sirke ve vanilyayı ekleyin. Şeker eriyene kadar çırpmaya devam edin. Ortalama 3 dakika sonra koyu bir kıvama gelmiş olacak. Kabı ters çevirdiğinizde karışım dökülmüyorsa kıvamı olmuş demektir.
- Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine, 26 cm çapında bir yuvarlak olacak şekilde karışımı yerleştirin.
- Isınmış fırında 1,5 saat pişirin. Kabuğu sertleşen pavlova hazır demektir. Fırının çalışmasını durdurup, fırın kapağını yarı açık bırakıp 1,5 saat daha soğuması ve iyice sertleşmesi için bekleyin.
- Bu sırada küçük bir tencerede sütü kaynatın. Kaynayan süte su ile açılmış mısır nişastasını ekleyip, iyice çırpın. Kıvamı koyulaşan sosu şeker ve vanilyayı ekleyip son kez çırpın. Ateşin altını kapatın.
- Soğuyan sosu oda sıcaklığındaki pavlovanın üzerine sürün. Doğradığınız çilekleri de üzerine yerleştirip servis edebilirsiniz

08



“ tam kıvamında kremalar,
zahmetsiz kek ve
kurabiyeler için tam
aradığınız aksesuar. ”



Karıştırıcı



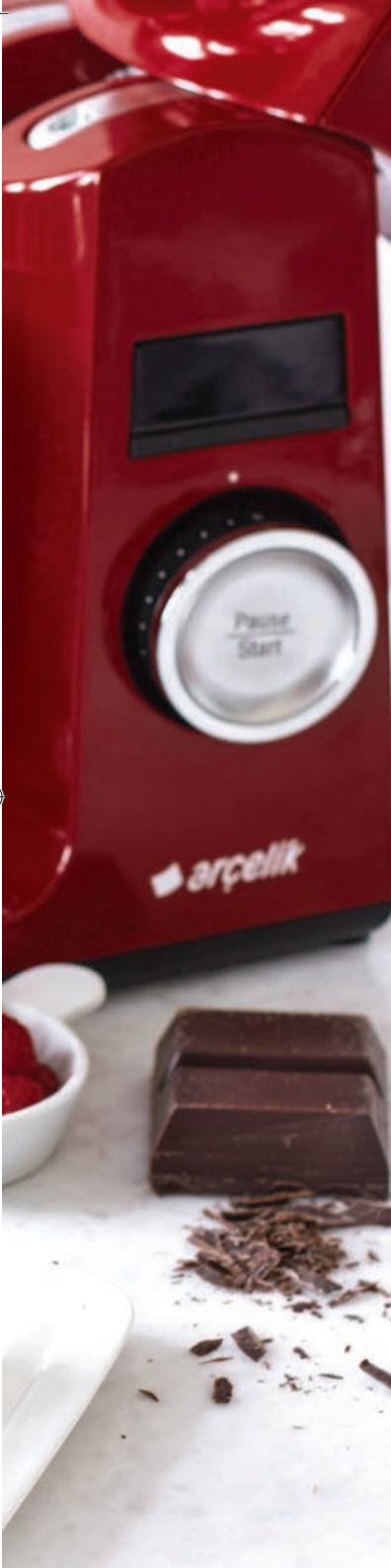




Çikolata Kaplı Kek

Tarifi





8 kişilik

60+ dk.



Malzemeler

- **Kek:** 6 yumurta; 200 g şeker; 180 g un; 1 paket vanilya.
- **Çikolata kaplama:** 50 ml süt; 100 g bitter kuvertür çikolata.

Yapılışı

- Multi Şef'in kabına yumurtaları kırın, şeker ve vanilyayı da ekleyin. Çırpma aparatı ile 6. kademedede 1 dakika boyunca çırpin.
- Krema kıvamına gelen yumurtaya unu da ekleyin. 6. kademedede 8 dakika çırpin.
- Önceden 180°C derecede ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin. Pişen keki kabından çıkarmadan ters çevirip soğutun.
- Kek soğuduktan sonra küçük bir tencerede sütü ısıtın, ince kıyılmış çikolatayı ekleyin ve ateşi kapatın. Bir spatula ile çikolata eriyene kadar karıştırın.
- Soğuyan keke eriyen çikolatayı sürün. Üzerini dilediğiniz meyve ve kuru yemiş ile süsleyerek servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.





“ hamur yoğurmanın
en kolay ve
zevki hali. ”


Multi Şef
PROFESYONEL MUTFAK MAKİNESİ

Hamur
Yoğurucu

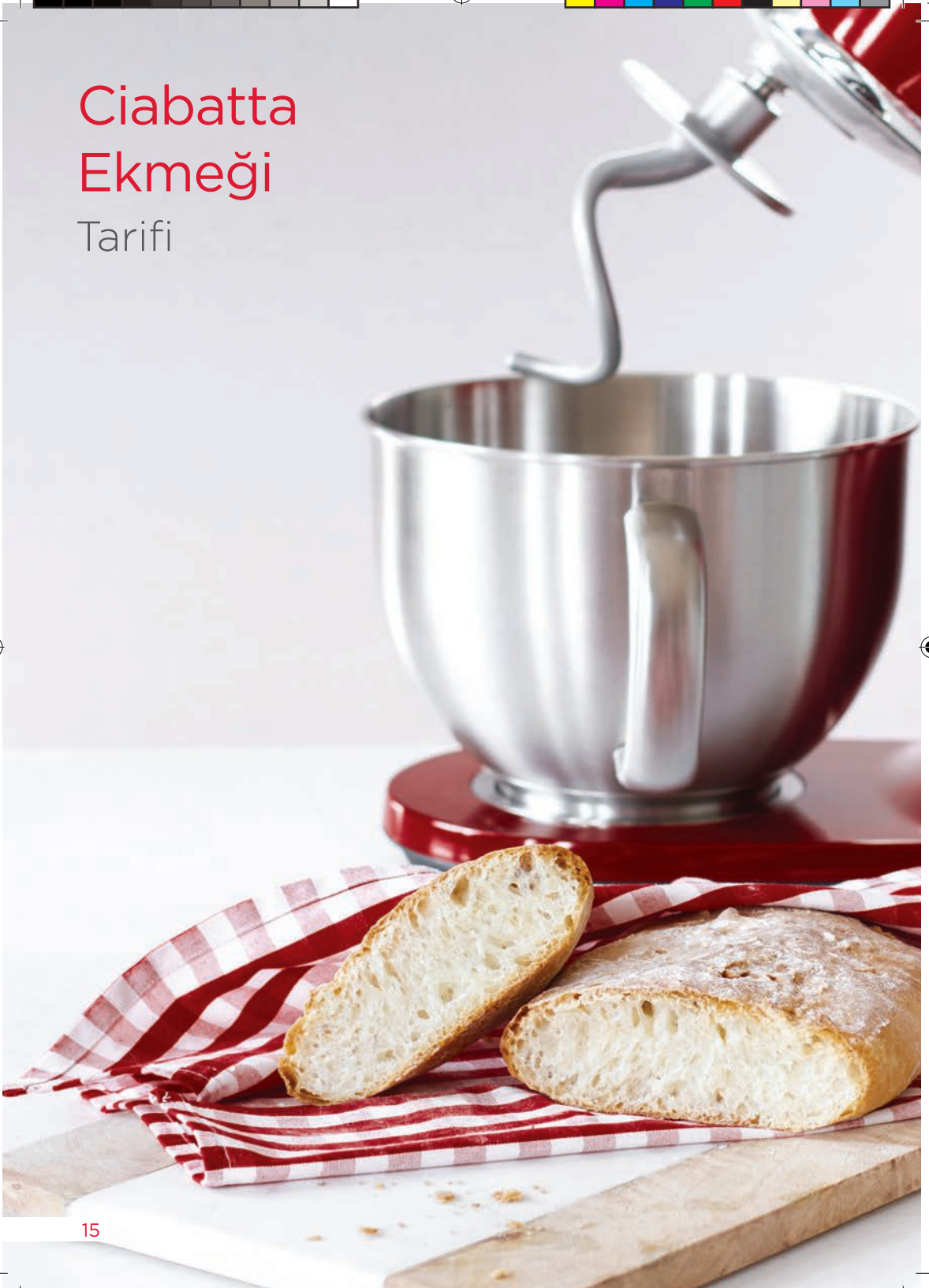






Ciabatta Ekmeği

Tarifi





6+ kişilik



60+ dk.



Malzemeler

- **Biga:** 50 ml sıcak su; 100 ml su; 180 g un; 8 g aktif hamur mayası.
- **Ekmek:** 450 g un; 280 ml su; 70 ml ılık süt; 320 g biga; 15 g zeytinyağı; 1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı

- Biga yapımı için sıcak suyu ve mayayı Multi Şef kabına koyun, maya köpürene kadar ortalama 10 dakika bekleyin. Köpüren mayaya su, un ve aktif hamur mayasını da ekleyin. Çırpıcı ile 1. kademede 2 dakika boyunca çırpın. Zeytinyağı ile yağlanmış kapaklı bir kaba alın. Bu civık hamuru 10 ile 24 saat arası, oda sıcaklığında bekletin. Hamurun içinde baloncuklar olduğu zaman hazır demektir.
- Ilık süt ve mayayı Multi Şef kabında karıştırın ve 10 dakika bekletin. Bekleyen mayaya su, biga ve zeytinyağını ekleyip karıştırıcı aparatı ile 2. kademede 2 dakika karıştırın.
- Karıştırıcıyı çıkarıp, hamur yoğurma aparatını takın. Kaba un ve tuzu da ekleyip 2. kademede 3 dakika, sonrasında 4. kademede 2 dakika daha yoğurun. Oldukça civık bir hamur elde edeceksiniz. Bu hamuru hafifçe yağlanmış bir kaba aktarın. Üzerini streç film ile kaplayıp, oda sıcaklığında 1,5 saat bekletin.
- Bir tepsiye yağlı kağıt serin. 2 katına çıkan hamuru, hafif unlanmış tezgaha alıp 3 parçaya bölün. Parçaları 7 cm x 20 cm uzunluğuna gelecek kadar çekştirerek, dikdörtgen şekil verip yağlı kağıda alın. Ellerinizi ısıtıp ekmekler fazla kabarmasın diye parmaklarınızı batırın. Hamurlar düz görünebilir, ancak pişerken kabarmaya başlayacaklar. Hamurların üzerini hafif nemli mutfak bezi ile örtün, 2 saat bekletin.
- Fırın tepsisine mısır unu serpin. Yağlı kağıttaki hamurları ters çevirip tepsiye alın. Yağlı kağıtlı kısımları yukarı gelsin. Yağlı kağıdı çıkarıp, 220°C dereceye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Pişmenin ilk 10 dakikasında fırını 3 kere su ile spreyleyin. Bu işlem hafif buhar oluşturup, ekmeğin kabuğunu çıtır çıtır yapacak. Afiyet olsun.





“ *ister etli, ister etsiz...
istediğiniz acılıkta ve
mükemmel kıvamda
çiğ köfteyi sizi hiç
yormadan hazırlar.* ”



Çiğ Köfte
Aksesuarı







Etli Çiğ Köfte

Tarifi





5 kişilik



60+ dk.



Malzemeler

- 200 g bulgur; 200 g iki kere çekilmiş yağsız kıyma; 1 adet orta boy soğan; 5 diş sarımsak; 1 yemek kaşığı biber salçası; 1 yemek kaşığı domates salçası; 1 yemek kaşığı isot biberi; 1 yemek kaşığı pul biber; 1 çay kaşığı kimyon; 1 çay kaşığı karabiber; 1 tatlı kaşığı tuz; 2 yemek kaşığı soğuk su; 1 adet domatesin rendesi; 2 dal yeşil soğan; Yarım demet maydanoz.

Yapılışı

- Bıçak ile incecik kıyılmış soğan ve sarımsağı, domates ve biber salçasını, bulgur, kıyma ve tüm baharatları Multi Şef kabına koyun.
- Çiğ köfte aparatı ile 5 dakika 2. kademede yoğurun. Sonrasında 5 dakika daha 4. kademede yoğurmaya devam edin. Spatula ile kabın dip kısmını karıştırıp, 4. kademede 10 dakika daha yoğurmaya devam edin.
- Domates rendesini ekleyip 10 dakika daha 4. kademede yoğurun.
- Spatula ile karışımı alt üst ederek karıştırın. 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 10 dakika daha 4. kademede yoğurmaya devam edin.
- Ara ara kıvamına bakın. Dilediğiniz kıvama gelene kadar Multi Şef ile yoğurmaya devam edin. Dilediğiniz kıvama gelen çiğ köfteye ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanozu ekleyin. 4. kademede 10 dakika daha yoğurduktan sonra şekil verip marul, limon ve dilediğiniz yeşillikler ile servis edebilirsiniz.





“ ev hijyeninde ve
lezzetinde salça ve sos
yapmak artık çok daha
pratik! ”



Püre ve Salça Hazırlama Aksesuarı







İtalyan Sos Tarifi





4 kişilik



45-60 dk.



Malzemeler

- 1 kilo orta boy domates; 1 adet orta boy soğan; 8 diş sarımsak; 4 yemek kaşığı zeytinyağı; 1 çay kaşığı dolusu kuru fesleğen; 1 tatlı kaşığı esmer şeker; 1 tatlı kaşığı beyaz sirke; 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber; Dilediğiniz kadar tuz.

Yapılışı

- Yıkadığınız domatesleri 4 parçaya bölün. Domatesleri tepsiye birbirlerinin üzerine düşmeyecek şekilde, tek sıra halinde dizin. Önceden 200°C dereceye ısıtılmış, fanlı fırında 20 dakika pişirin.
- Küçük bir tencereye zeytinyağını ve yemeklik doğradığınız soğanı koyun. Soğanlar saydamlaşana kadar kavurun, soğanların yanmaması önemli. Üzerine ince kıydığınız sarımsakları, esmer şekeri, karabiberi, kuru fesleğeni ve sirkeyi de ekleyip kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Tencerenin kapağını kapatıp oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.
- Pişen domatesleri oda sıcaklığına gelen kadar bekletin.
- Multi Şef'e Püre ve Salça Hazırlama Aksesuarını takın. Bir kat domates, bir kat zeytinyağlı sos olacak şekilde, 5. kademede püre haline getirin. Püre haline gelen sosa damak tadınıza göre tuz ekleyip karıştırın.
- Köfte, makarna gibi yemeklerinize harika eşlik edecek bu sosu sterilize edilmiş kavanozlarda konserve yapabilir ya da buzdolabında kapaklı bir kaptan 5 güne kadar saklayabilirsiniz.





“ içindeki her malzemeyi
görerek seçtiğiniz
ve elinizin lezzetini
katabildiğiniz mis gibi
sucuklar, köfteler ve
lezzetine doyum olmaz
içli köfteler yapın diye... ”



Köfte, Sucuk ve
İçli Köfte Aksesuarı







Sucuk ve Sucuk Köftesi Tarifi





6+ kişilik 45-60 dk.



Malzemeler

• 1 kg yağlı kuşbaşı et (yağ oranı %30 ve üzeri); 10 diş sarımsak; 1 tatlı kaşığı kimyon; 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber; 1 tatlı kaşığı karabiber; 1 çay kaşığı yenibahar; 2 tatlı kaşığı tuz.

• **Köfte için:** 1 su bardağı çekilmiş kuru ekmek.

• **Sucuk için:** 4 metre sucuk bağırsağı.

Yapılışı

- Kıyma aparatının ucuna ince delikli başlığı takın ve kıyma aparatını da Multi Şef'e takın.
- Kuşbaşı et, sarımsak, tuz ve baharatları 4. kademede 1 kere geçirin. Çıkan karışımı aynı şekilde 3 kere daha kıyma aparatından geçirin.
- **Köfte için:** Baharatlı sucuk kıymasının içine çekilmiş kuru ekmeği ekleyip yoğurun. Buzdolabında yarım saat beklettikten sonra dilediğiniz şekli verip pişirin. Afiyet olsun.
- **Sucuk için:** 2 çay bardağı ılık suya, 1 çay bardağı sirke ekleyin ve bağırsağı bu suyun içinde 15 dakika bekletin. Bağırsak yumuşayacak ve esnekleşecek.
- Kıyma aparatının ucuna kalın sucuk doldurma aparatını takın. Yumuşayan bağırsağı aparata geçirin. Tüm bağırsağı başından sonuna kadar aparatın üzerine geçirmanız gerekiyor. Bağırsağın ucundan 4 santim kadar çekip, ucunu parmağınızla sıkıştırın.
- Hazırladığınız sucuk kıymasını da kıyma çekme haznesine yerleştirin. Multi Şef'i 2. kademede çalıştırın. Bağırsakta hava kalmayacak şekilde doldurmaya başlayın. Sucuk dilediğiniz uzunluğa geldiğinde Multi Şef'i durdurun. Bağırsağı 4 santim uzun kalacak şekilde kesin ve et bitene kadar diğer sucukları da aynı şekilde doldurun. Seçtiğiniz porsiyonlamaya göre ortalama 3 ile 5 adet sucuğunuz olacak.
- Doldurduğunuz sucukların içinde hava kaldıysa elinizle hafifçe bastırarak havayı çıkarın ve bağırsakların uçlarını bağlayın. Çıkaramadığınız hava varsa, hava olan kısma ateşe sterilize edilmiş iğne batırın. Hava zamanla çıkacaktır.
- Sucukları serin ve havadar bir yerde en az 4-8 gün asılı tutun, dilediğiniz kıvama gelince tüketebilirsiniz.

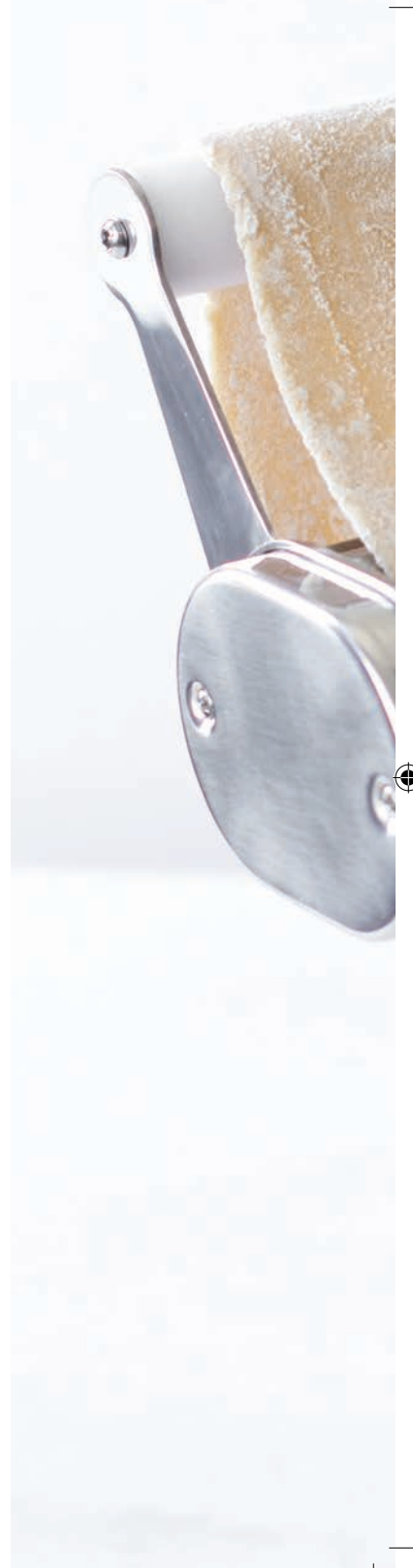




“ ev eriştesi ve makarnasının yeri ayrıdır ama zahmetini de bilmeyen yoktur. bu aksesuar ile zahmetini unutun, keyfine bakın! ”


Multi Şef
PROFESYONEL MUTFAK MAKİNESİ

Hamur Açma ve Kesme Aksesuarı







Peynirli Erişte

Tarifi





4 kişilik

30 dk.



Malzemeler

- 350 g un; 3 adet yumurta; 4 yemek kaşığı süt; 1 tatlı kaşığı tuz; 200 g tulum peyniri; 3 yemek kaşığı tereyağı; 1 avuç ceviz içi; 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber; 1 tutam maydanoz. Açma ve kesme aşaması için 1 bardak un.

Yapılışı

- Multi Şef'e hamur yoğurma aparatını takın. Kaba yumurta, un, süt ve tuzu koyun. Tüm malzemeleri 2. kademede 2 dakika yoğurun. Ardından 3 dakika boyunca 4. kademede yoğurmaya devam edin. Son olarak 2. kademede 2 dakika daha yoğurup 8 eşit parçaya bölün.
- Multi Şef'e hamur açma aparatını takın ve hamur açma kalınlığını 5 dereceye ayarlayın. Hızı ise 4. kademeye ayarlayın. Top şekline getirdiğiniz hamur parçalarını iyice unlayıp aparat ile açın. Açtığınız hamur parçalarını unlanmış zemine dizin.
- Multi Şef'e Erişte Kesme aparatını takın. Hızını 2. kademeye getirin. Açtığınız hamur parçalarını iyice unlayarak, aparattan geçirin. Kesilmiş erişmeleri dilediğiniz uzunlukta doğrayın.
- 4 litre suyu kaynatın. Taze erişmeleri kaynayan suda 3-5 dakika haşlayın. Dilediğiniz yumuşaklıkta pişen erişmeleri süzün.
- Tereyağını tencerede eritin, süzdüğünüz erişmeleri ekleyin. Ufaladığınız tulum peynirini ve küçük parçalara kıydığınız cevizini de ekleyin. Tüm peynir ve ceviz karışana kadar erişmeyi karıştırın. Servis tabağına aldığınız erişmeye karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyerek sıcak servis edin.







 **arçelik**

