The word "dreame" is the abbreviation of Dreame Technology Co., Ltd. and its subsidiaries in China. It is the transliteration of the company's Chinese name " 追觅 ",
which means striving for excellence in every endeavor and reflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search in technology.

Tasti™ AF30

Tender roast No flip Steam air fryer

TIPS & TRICKS
12 CHEF-CREATED RECIPES

For more information & after-sales support,
contact us via aftersales@dreame.tech or
https://global.dreametech.com
Huiyun Technology (Suzhou) Co., Ltd.
Made in China

Scan the QR code
for more benefits

Recipe Catalog

Russian 01

Kazakh 13

Uzbek 25

MENU

CHEDDAR BACON CROQUETTES

STUFFED GARLIC MUSHROOMS

SAUSAGE BUN

JERK CHICKEN WINGS

MOROCCAN MEATBALLS
WITH MINT YOGUR

COUNTRY CHICKEN TENDERS

PEANUT BUTTER MARSHMALLOW
FLUFF TURNOVERS

CRISPY POTATO SKIN WEDGES

CAJUN SHRIMP

SALMON WITH DILL SAUCE

CHIMICHURRI SKIRT STEAK

PORTABELLA PEPPERONI PIZZA

Крокеты с сыром чеддер и беконом

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 40 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 50 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

ИНГРЕДИЕНТЫ НАЧИНКИ

450 грамм острого сыра чеддер, кусок
450 грамм тонко нарезанного бекона комнатной температуры

ИНГРЕДИЕНТЫ ПАНИРОВКИ

2 столовые ложки оливкового масла
1 стакан муки
2 яйца, взбитых
½ стакана приправленных панировочных сухарей

1. Разрежьте кусок сыра на 6 одинаковых частей, примерно 1 дюйм x 1 ¾ дюйма каждый. Возьмите два кусочка бекона и оберните ими каждый кусок чеддера, полностью закрывая сыр. Обрежьте лишний жир. Положите кусочки бекона с сыром чеддер в морозилку на 5 минут, чтобы они затвердели. Не замораживайте их.
2. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 200 °C. Смешайте масло и панировочные сухари. Перемешивайте масло и сухари до тех пор, пока смесь не станет рыхлой и рассыпчатой. Обваляйте каждый кусок сыра в муке, затем в яйцах и панировочных сухарях. Прижмите обмазку к крокетам, чтобы она хорошо прилипла. Положите крокеты в корзину аэрогриля и подвергните тепловой обработке на протяжении 7–8 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Фаршированные грибы с чесноком

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 10 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 20 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

12 шампиньонов

ИНГРЕДИЕНТЫ НАЧИНКИ

1 ломтик белого хлеба
1 зубчик чеснока, раздавленный
1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки
Молотый черный перец по вкусу
1 столовая ложка оливкового масла

1. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 200 °C. В кухонном комбайне мелко измельчите ломтики хлеба. Смешайте измельченный хлеб с чесноком, петрушкой и перцем по вкусу. Добавьте оливковое масло после полного перемешивания.
2. Отрежьте ножки грибов и наполните шляпки панировочными сухарями. Насыпьте крошки в шляпки грибов таким образом, чтобы крошки не попали в вентилятор. Положите шляпки грибов в корзину аэрогриля и и поместите её в прибор. Готовьте грибы 10 минут до образования золотистой корочки.

Сосиски в тесте

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 30 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

1 упаковка сосисок весом 340 грамм
1 упаковка рогаликов весом 230 грамм

1. Достаньте сосиски из упаковки и дайте стечь воде. Просушите сосиски бумажными полотенцами. Разрежьте рогалики на прямоугольные полоски размером примерно 1 дюйм x 1,5 дюйма. Оберните полоски вокруг сосисок, оставив концы сосисок открытыми. Поместите обернутые сосиски в морозилку на 5 минут, чтобы они затвердели.
2. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 160 °C. Достаньте сосиски из морозильника и положите половину из них в корзину аэрогриля. Готовьте каждую порцию в течение 6–8 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Куриные крылышки по-ямайски

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 45 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

1,8 кг куриных крылышек
2 столовые ложки оливкового масла
2 столовые ложки соевого соуса
6 мелко нарезанных зубчиков чеснока
1 перец хабанеро, очищенный от семян и перегородок, мелко нарезанный
1 столовая ложка душистого перца
1 чайная ложка корицы
1 чайная ложка кайенского перца
1 чайная ложка белого перца
1 чайная ложка соли
2 столовые ложки коричневого сахара
1 столовая ложка свежего тимьяна, мелко нарезанного
1 столовая ложка натертого свежего имбиря
4 мелко нарезанных пера зеленого лука
5 столовых ложек сока лайма
½ стакана красного винного уксуса

1. В большой миске смешайте все ингредиенты, тщательно покрыв куриные крылышки приправами и маринадом. Переложите в герметичный пакет объемом 4,5 литра и поставьте в холодильник на срок от 2 до 24 часов.
2. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 200 °C. Выньте куриные крылышки из пакета и слейте всю жидкость. Полностью промокните крылышки бумажным полотенцем. Положите половину крылышек в корзину аэрогриля. Готовьте каждую порцию в течение 14–16 минут, встряхивая во время приготовления. Подавайте с соусом из голубого сыра или заправкой для салата.

Фрикадельки по-мароккански с мятным йогуртом

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 25 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 40 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

ИНГРЕДИЕНТЫ ФРИКАДЕЛЕК

450 грамм фарша из баранины
120 грамм фарша из индейки
1½ столовой ложки мелко нарезанной петрушки
1 столовая ложка мелко нарезанной мяты
1 чайная ложка молотого тмина
1 чайная ложка молотого кориандра
1 чайная ложка кайенского перца
1 чайная ложка пасты красного чили
2 мелко нарезанных зубчика чеснока
¼ стакана оливкового масла
1 чайная ложка соли
1 яичный белок

ИНГРЕДИЕНТЫ МЯТНОГО ЙОГУРТА

½ стакана обезжиренного греческого йогурта
¼ стакана сметаны
2 столовые ложки простокваши
¼ стакана мелко нарезанной мяты
1 мелко нарезанный зубчик чеснока
2 щепотки соли

1. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 200 °C. В большой миске смешайте все ингредиенты фрикаделек. Круговыми движениями скатайте фрикадельки ладонями, чтобы они стали размером с мяч для гольфа. Положите половину фрикаделек в корзину аэрогриля. Готовьте каждую порцию в течение 6–8 минут.
2. Пока фрикадельки готовятся, добавьте все ингредиенты мятного йогурта в миску среднего размера и тщательно все перемешайте. Подавайте с фрикадельками, украсив их свежей мятой и оливками.

https://global.dreametech.com

Куриные стрипсы по-деревенски

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 35 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

450 грамм куриного филе

ИНГРЕДИЕНТЫ ПАНИРОВКИ

3 яйца, взбитых
½ стакана приправленных панировочных сухарей
½ стакана муки
½ чайной ложки соли
1 чайная ложка черного перца
2 столовые ложки оливкового масла

1. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 165 °C. Положите в три отдельные миски панировочные сухари, яйца и муку. Приправьте панировочные сухари солью и перцем. Добавьте в панировочные сухари оливковое масло и хорошо перемешайте. Положите куриное филе в муку, затем окуните в яйца и обваляйте в панировочных сухарях. Панировочные сухари должны равномерно покрывать куриное филе. Аккуратно стряхните излишки панировки, выложите филе в корзину аэрогриля. Разделите подготовленное куриное филе на две одинаковые порции Каждую порцию готовьте в течение 10 минут или до образования золотистой корочки.

Слойка с кремовым зефиром и арахисовым маслом

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 20 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

4 листа теста фило, размороженное
4 столовые ложки арахисового масла с кусочками
4 чайные ложки кремового зефира
60 грамм растопленного масла
1 щепотка морской соли

1. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 180 °C. Смажьте маслом 1 лист теста. Положите второй лист теста поверх первого и также смажьте его маслом. Повторяйте это, пока не используете все 4 листа. Разрежьте слои теста на 4 полоски размером 3 x 12 дюймов.
2. Добавьте 1 столовую ложку арахисового масла и 1 чайную ложку кремового зефира на нижнюю сторону полоски теста. Заверните начинку в тесто, чтобы получился треугольник, затем сложите его несколько раз зигзагом, пока начинка не будет полностью закрыта. Смажьте края теста небольшим количеством масла. Поместите слойки в корзину аэрогриля. Готовьте в течение 3–5 минут, пока они не приобретут золотисто-коричневый цвет и не станут пышными. Добавьте немного морской соли, чтобы придать слойкам сладковато-соленый вкус.

Хрустящий картофель по-деревенски

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 40 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 1 ЧАС 40 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

4 клубня картофеля среднего размера
1 стакан воды
3 столовые ложки рапсового масла
1 чайная ложка паприки
¼ чайной ложки черного перца
¼ чайной ложки соли

1. Тщательно промойте картофель проточной водой, чтобы очистить его. Варите картофель в подсоленной воде 40 минут или до тех пор, пока он не станет мягким. Полностью остудите (приблизительно 30 минут) в холодильнике.
2. Смешайте в миске рапсовое масло, паприку, соль и черный перец. Разрежьте охлажденные картофелины на дольки и обваляйте их в смеси масла и специй. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 200 °C. Добавьте половину картофельных долек в корзину аэрогриля и равномерно распределите их в ней, положив кожурой вниз.Готовьте каждую порцию 13–15 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Креветки по-каджунски

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 5 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 10 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2

230 грамм тигровых креветок (16–20 штук)
¼ чайной ложки кайенского перца
½ чайной ложки приправы к блюдам из мяса краба
¼ чайной ложки копченой паприки
1 щепотка соли
1 столовая ложка оливкового масла

1. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 200 °C. Смешайте в миске все ингредиенты, полив креветки маслом и добавив специи.Положите креветки в корзину аэрогриля и подвергните тепловой обработке на протяжении 5 минут. Подавайте готовые креветки вместе с рисом.

Лосось с соусом из укропа

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 25 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

340 грамм лосося
2 чайные ложки оливкового масла
1 щепотка соли

ИНГРЕДИЕНТЫ УКРОПНОГО СОУСА

½ стакана обезжиренного греческого йогурта
½ стакана сметаны
1 щепотка соли
2 столовые ложки мелко нарезанного укропа

1. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 135 °C. Разрежьте лосось на две порции по 170 грамм и полейте каждую порцию 1 чайной ложкой оливкового масла. Поместите куски лосося в корзину аэрогриля и подвергните тепловой обработке на протяжении 15–17 минут.
Приготовьте укропный соус. Смешайте в миске йогурт, сметану, измельченный укроп и соль. Полейте приготовленный лосось соусом и украсьте дополнительной щепоткой измельченного укропа.

Говяжья грудинка с чимичурри

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 35 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2

450 грамм говяжьей грудинки

ИНГРЕДИЕНТЫ СОУСА ЧИМИЧУРРИ

1 стакан мелко нарезанной петрушки
¼ стакана мелко нарезанной мяты
2 столовые ложки мелко нарезанного орегано
3 мелко нарезанных зубчика чеснока
1 чайная ложка молотого красного перца
1 столовая ложка молотого тмина
1 чайная ложка кайенского перца
2 чайные ложки копченой паприки
1 чайная ложка соли
¼ чайной ложки черного перца
¾ стакана оливкового масла
3 столовых ложки красного винного уксуса

1. Смешайте в миске ингредиенты соуса чимичурри. Разрежьте говяжью грудинку на 2 равные порции и положите в герметичный пакет вместе с ¼ стакана чимичурри. Положите в холодильник на 2–24 часа. Достаньте из холодильника за 30 минут до начала тепловой обработки.
2. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 200 °C. Промокните говядину бумажным полотенцем. Поместите говядину в корзину для гриля и готовьте в течение 8–10 минут до средней прожарки. Перед подачей можно украсить сверху 2 столовыми ложками чимичурри.

Пицца с пепперони и портобелло

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 5 МИНУТ, ОБЩЕЕ ВРЕМЯ: 10 МИНУТ, КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1

1 шляпка гриба портабелло, очищенная и вырезанная
1 столовая ложка оливкового масла
1 столовая ложка томатного соуса
1 столовая ложка тертой моцареллы
4 куска пепперони
1 щепотка соли
1 щепотка сушеных итальянских приправ

1. Предварительный разогрев не требуется. Установите температуру 160 °C. Сбрызните обе стороны портабеллы оливковым маслом, затем приправьте внутреннюю часть портабеллы солью и итальянскими приправами. Равномерно распределите томатный соус по грибу, после чего посыпьте сыром.
2. Поместите портабелло в корзину для гриля. Поставьте кулинарную корзину в аэрогриль. Через 1 минуту достаньте кулинарную корзину из аэрогриля и положите ломтики пепперони поверх пиццы портабелло. Поставьте корзину для гриля обратно в аэрогриль на 3–5 минут. Украсьте пиццу свежетертым пармезаном и молотым красным перцем.

Чеддар қосылған беконнан жасалған крокеттер

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 40 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 50 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 13

САЛМАСЫ ҮШІН

фунт кесек өткір чеддар ірімшігі жіңішке кесілген,
бөлме температурасындағы 1 фунт бекон

АУНАТУ ҮШІН

2 ас қасық зәйтүн майы
1 кесе әмбебап ұн
2 шайқалған жұмыртқа
½ стақан дәмдеуіш қосылған нан үгіндісі

1. Кесек чеддар ірімшігін әрқайсысы шамамен 1 дюйм x 1 ¾ дюйм болатын бірдей мөлшердегі 6 бөлікке кесіңіз. Екі тілім беконды алыңыз да, оларды чеддардың әр тіліміне орап, ірімшікті толығымен жабыңыз. Артық майды кесіп алыңыз. Чеддар мен бекон кесектерін қатайту үшін мұздатқышқа 5 минутқа салыңыз. Мұздатпаңыз.
2. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 200°C орнатыңыз. Май мен нан үгіндісін араластырып, қоспа борпылдап, ұсақталғанша араластырыңыз. Әрбір чеддар кесегін ұнға, содан кейін жұмыртқаға, артынан нан үгіндісіне салыңыз. Қоспа крекеттерге сіңуі үшін қоспаны үстінен басыңыз. Крокеттерді пісіру себетіне салып, 7-8 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.

Сарымсақ салынған саңырауқұлақтар

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 10 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 20 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 4

САЛМАСЫ ҮШІН

1 тілім ақ нан
1 түйір ұсақталған сарымсақ
1 ас қасық майдалап туралған жалпақ жапырақты ақжелкен
Дәміне қарай ұнтақталған қара бұрыш
1 ас қасық зәйтүн майы

1. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 200°C орнатыңыз. Асүйлік комбайнда нан кесектерін ұсақ үгінділерге ұсақтап, дәміне қарай сарымсақ, ақжелкен мен бұрыш қосыңыз. Толығымен араласқан кезде зәйтүн майын қосыңыз.
2. Саңырауқұлақтың сабағын кесіп, бастарын нан үгіндісімен толтырыңыз. Үгінділерді желдеткіш сорып алмауы үшін саңырауқұлақтың бастарына себіңіз. Саңырауқұлақ бастарын пісіру себетіне салып, аэрогрильге сырғытып салыңыз. Саңырауқұлақтарды 10 минут немесе беті қызарып, қытырлақ болғанша пісіріңіз.

Қамырға оралған шошқа еті

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 15 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 30 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 4

1 12 унция пакеттегі жіңішке шұжық
1 8 унция банкадағы круассан

1. Жіңішке шұжықтарды қаптамадан алыңыз да, құрғатыңыз; қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Қамырды шамамен 1 x 1,5 дюйм тікбұрышты жолақтарға кесіңіз. Жолақтарды жіңішке шұжықтарға орап, шұжықтардың ұштарын көрінетін етіп қалдырыңыз. Қатайту үшін мұздатқышқа 5 минутқа салыңыз.
2. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 160°C орнатыңыз. Шұжықтарды мұздатқыштан алыңыз да, олардың жартысын пісіру себетіне салыңыз. Әр порцияны 6-8 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.

Қақталған тауық қанаттары

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 15 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 45 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 5

4 фунт тауық қанаттары
2 ас қасық зәйтүн майы
2 ас қасық соя соусы
Майдалап туралған 6 түйір сарымсақ
Тұқымдары мен қабырғалары алынып тасталған және майдалап туралған 1 хабанеро бұрышы
1 ас қасық хош иісті бұрыш
1 шай қасық даршын
1 шай қасық тұз
2 ас қасық қоңыр қант
1 ас қасық майдалап туралған жасаң же біршөп
1 ас қасық үгітілген жасаң зімбір
4 майдалап туралған көк пияз
5 ас қасық лайм шырыны
½ стақан қызыл шарап сірке суы

1. Үлкен араластырғыш ыдыста барлық ингредиентті біріктіріп, тауықты дәмдеуіштермен және маринадпен мұқият араластырыңыз. 1 галлон қайта жабылатын қапқа салып, тоңазытқышта 2 сағаттан 24 сағатқа дейін сақтаңыз.
2. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 200°C орнатыңыз. Қаптан қанаттарды алып, барлық сұйықтықты төгіп тастаңыз. Қанаттарды қағаз сүлгімен толығымен құрғатыңыз. Қанаттардың жартысын пісіру себетіне салыңыз да, әр партияны ара-тұра шайқап, 14-16 минут пісіріңіз. Дастарқанға зеңді ірімшік батырылған тұздықпен немесе ранчо тұздығымен бірге қойыңыз.

Жалбыз йогурты қосылған марокколық ет түйірлері

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 25 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 40 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 4

ЕТ ТҮЙІРЛЕРІ ҮШІН

1 фунт тартылған қой еті
4 унция тартылған күркетауық еті
1 ½ ас қасық майдалап туралған ақжелкен
1 ас қасық майдалап туралған жалбыз
1 чайная ложка молотого кориандра
1 шай қасық ұнтақталған зире
1 шай қасық ұнтақталған кориандр
1 шай қасық кайен бұрышы
1 шай қасық қызыл чили пастасы
2 түйір майдалап туралған сарымсақ
¼ стақан зәйтүн майы
1 шай қасық тұз
1 жұмыртқа ақуызы

ЖАЛБЫЗ ЙОГУРТЫ ҮШІН

½ стақан майсыз грек йогурты
¼ стақан қаймақ
2 ас қасық айран
¼ стақан майдалап туралған жалбыз
1 түйір майдалап туралған сарымсақ
2 шымшым тұз

1. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 200°C орнатыңыз. Үлкен араластырғыш ыдыста ет түйірлерін жасауға арналған барлық ингредиенттерді біріктіріңіз. Ет түйірлерін гольф добының өлшеміне дейін тегістеу үшін қолдарыңызбен домалақтаңыз. Ет түйірлерінің жартысын пісіру себетіне салыңыз да, әр партияны 6-8 минут пісіріңіз.
2. Ет түйірлері пісіп жатқанда, жалбыз йогуртына арналған барлық ингредиентті орташа араластырғыш ыдысқа қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарқанға ет түйірлерімен бірге қойыңыз және жас жалбызбен және зәйтүнмен безендіріңіз.

https://global.dreametech.com

Ауыл стиліндегі тауық стрипсілері

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 15 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 35 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 4

АУНАТУ ҮШІН

3 шайқалған жұмыртқа
½ стақан дәмдеуіш қосылған нан үгіндісі
½ кесе әмбебап ұн
½ шай қасық тұз
1 шай қасық қара бұрыш
2 ас қасық зәйтүн майы

1. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 165°C орнатыңыз.Үш бөлек ыдысқа нан үгіндісін, жұмыртқаны және ұнды салыңыз. Нанның үгіндісін тұз бен бұрышпен дәмдеңіз. Нанның үгіндісіне зәйтүн майын қосып, жақсылап араластырыңыз. Тауықты ұнға салыңыз, содан кейін жұмыртқаға батырыңыз, соңында нан үгіндісіне салыңыз. Нан үгінділері тауық етіне жақсылап және біркелкі жағылғанына көз жеткізу үшін басып, пісіру себетіне салмай тұрып артық нан үгінділерін қағыңыз. Тауық стрипсілерін бір уақытта пісіріңіз, әр порцияны 10 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.

Жержаңғақ майы Кремді зефир Қабатша

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 15 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 20 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 4

4 жайма жібітілген фило қамыры
4 ас қасық жержаңғақ майы
4 шай қасық зефир үлпегі
2 унция еріген сары май
1 шымшым теңіз тұзы

1. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 180°C орнатыңыз. 1 парақ филоға сары май жағыңыз. Бірінші фило парағының үстіне екіншісін салыңыз да, оған да сары май жағыңыз. Барлық 4 жайманы қолданғанша қайталаңыз. Фило қабаттарын 3 x 12 дюймдік 4 жолаққа кесіңіз.
2. Фило жолағының астыңғы жағына 1 ас қасық жержаңғақ майы мен 1 шай қасық зефир үлпегін жағыңыз. Үшбұрыш жасау үшін парақтың ұшын салманың үстіне бүктеп, салма толығымен оралғанша иректелген түрде қайта-қайта бүктеңіз. Қабатшаның ұштарын тығыздау үшін аздап сары майды пайдаланыңыз. Қабатшаларды пісіру себетіне салыңыз да, қызарғанша және үлпілдек болғанша 3-5 минут пісіріңіз. Тәтті және тұзды дәм беру үшін біраз теңіз тұзын қосыңыз.

Қабығы алынбаған қытырлақ картоп тілімдері

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: ЖАЛПЫ УАҚЫТ 40 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 1 САҒАТ 40 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 4

4 орташа қызыл қоңыр картоп
1 стақан су
3 ас қасық рапс майы
1 шай қасық тәтті қызыл бұрыш
¼ шай қасық қара бұрыш
¼ шай қасық тұз

1. Картопты тазалау үшін ағын сумен жуыңыз. Картопты тұзды суда 40 минут немесе жұмсарғанша қайнатыңыз. Тоңазытқышта толығымен салқындатыңыз (шамамен 30 минут).
2. Араластырғыш ыдыста рапс майын, паприка, тұз және қара бұрышты араластырыңыз. Салқындатылған картопты төртке бөліп, май мен дәмдеуіштердің қоспасына аздап батырыңыз. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 200°C орнатыңыз. Пісіру себетіне картоп тілімдерінің жартысын тым толтырмай қабығын төмен қаратып салыңыз. Әр порцияны 13-15 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.

Қамырға оралған шошқа еті

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 5 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 10 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 2

½ фунт жолбарыс асшаяндары (16-20 дана)
¼ шай қасық кайен бұрышы
½ шай қасық шаян етінен жасалған тағамдарға дәмқосар
¼ шай қасық ысталған паприка
1 шымшым тұз
1 ас қасық зәйтүн майы

1. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 200°C орнатыңыз. Араластырғыш ыдыста барлық ингредиенттерді біріктіріп, асшаяндарды маймен және дәмдеуіштермен араластырыңыз. Асшаяндарды пісіру себетіне салыңыз да, 5 минут пісіріңіз. Дастарқанға күрішпен бірге қойыңыз.

https://global.dreametech.com

Аскөк тұздығы қосылған албырт

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 15 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 25 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 2

АЛБЫРТ ҮШІН

12 унция албырт
2 шай қасық зәйтүн майы
1 шымшым тұз

АСКӨК ТҰЗДЫҒЫ ҮШІН

½ стақан майсыз грек йогурты
½ стақан қаймақ
1 шымшым тұз
Майдалап туралған 2 ас қасық аскөк

1. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 135°C орнатыңыз. Албыртты 6 унциядан тұратын екі бөлікке бөліп, әр бөлікке 1 шай қасық зәйтүн майын тамызыңыз. Бір шымшым тұзбен дәмдеңіз. Албыртты пісіру себетіне салыңыз да, 15-17 минут пісіріңіз.
2. Аскөк тұздығын жасаңыз. Араластырғыш ыдыста йогурт, қаймақ, туралған аскөк пен тұзды араластырыңыз. Пісірілген албырттың үстіне тұздық құйып, қосымша бір шымшым туралған аскөкпен безендіріңіз.

Чимичурри тұздығымен бірге берілетін стейк

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 15 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ: 25 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 4

ЧИМИЧУРРИ ТҰЗДЫҒЫ ҮШІН

1 стақан майдалап туралған ақжелкен
¼ стақан майдалап туралған жалбыз
2 ас қасық майдалап туралған орегано
3 түйір майдалап туралған сарымсақ
1 шай қасық ұсақталған қызыл бұрыш
1 ас қасық ұнтақталған зире
1 шай қасық кайен бұрышы
2 шай қасық ысталған паприка
1 шай қасық тұз
¼ шай қасық қара бұрыш
¾ стақан зәйтүн майы
3 ас қасық қызыл шарап сірке суы

1. Чимичурриге арналған ингредиенттерді араластырғыш ыдыста біріктіріңіз. Стейкті 8 унциядан 2 бөлікке бөліп, ¼ стақан чимичурримен бірге қайтажабылатын қапқа салыңыз. Тоңазытқышта 2 сағаттан 24 сағатқа дейін сақтаңыз. Пісіруден 30 минут бұрын тоңазытқыштан алыңыз.
2. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 200°C орнатыңыз. Стейкті қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Стейкті пісіру себетіне салып, жартылай піскенше 8-10 минут пісіріңіз. Үстін 2 ас қасық чимичурримен безендіріп, дастарқанға қойыңыз.

Портабелло қосылған пепперони пиццасы

БЕЛСЕНДІ УАҚЫТ: 5 МИН ЖАЛПЫ УАҚЫТ:10 МИН ПОРЦИЯЛАР САНЫ: 1

Қабығы аршылған 1 портабелло саңырауқұлағының басы
1 ас қасық зәйтүн майы
1 ас қасық томат тұздығы
1 ас қасық ұсақталған моцарелла
4 тілім пепперони
1 шымшым тұз
1 шымшым кептірілген итальяндық дәмдеуіштер

1. Алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Температураны 160°C орнатыңыз. Портабеллоның екі жағына зәйтүн майын себіңіз, содан кейін портабеллоның ішкі жағына тұз бен итальяндық дәмдеуіштерді себіңіз. Томат тұздығын саңырауқұлақтың айналасына біркелкі құйып, содан кейін үстіне ірімшік себіңіз.
2. Портабеллоны пісіру себетіне салып, аэрогрильге сырғытып салыңыз. 1 минуттан кейін аэрогрильден пісіру себетін шығарып алыңыз да, пепперони тілімдерін портабелло пиццасының үстіне салыңыз. Тағы 3-5 минут пісіріңіз. Соңында жаңа үгітілген пармезан ірімшігі мен ұсақталған қызыл бұрыш үлпектерін қосыңыз.

Chedder pishlog‘i va bekonli kroketlar

FAOL: 40 DAQ JAMI: 50 DAQ PORSIYALAR: 6

TO‘LDIRGICH UCHUN

450 g o‘tkir chedder pishlog‘i, blok
450 g bekon, ingichka kesilgan, xona harorati

PANIROVKA UCHUN

2 osh qoshiq zaytun moyi
1 stakan universal un
2 tuxum, ko‘pirtirilgan
½ stakan ziravorlangan panirovka suxarilari

1. Chedder pishlog‘i blokini har biri taxminan 2,5 × 4,5 sm bo‘lgan 6 ta bir xil o‘lchamdagi bo‘laklarga kesing. Ikkita bekon bo‘lagini oling va pishloqni to‘liq qoplagan holda, har bir bo‘lak chedder pishlog‘iga o‘rang. Ortiqcha bekon qismlarini olib tashlang. Bekonli chedder pishlog‘i bo‘laklarini 5 daqiqa muzlatgichda sovuting. Muzlatib qo‘ymang.
2. Oldindan isitish kerak emas. 200 °C ga sozlang. Zaytun moyi va panirovka suxarilarini aralashtiring va aralashma bo‘sh va uvalanuvchan bo‘lguncha aralashtiring. Har bir chedder blokini unga, so‘ngra tuxumga, keyin esa panirovkaga soling. Kroketlarga yopishib qolishini ta’minlash uchun panirovkani kroketlarga bosing. Kroketlarni pishirish savatiga joylashtiring va 7–8 daqiqa yoki oltin jigarrang bo‘lgunga qadar pishiring.

Qiymali sarimsoq qo‘ziqorinlari

FAOL: 10 DAQ JAMI: 20 DAQ PORSIYALAR: 4

12 ta shampinyon qo‘ziqorinlari

QIYMA UCHUN

1 bo‘lak oq non
1 bosh sarimsoq, maydalangan
1 osh qoshiq yassi bargli petrushka, mayda to‘g‘ralgan
Ta’mga qarab yanchilgan murch
1 osh qoshiq zaytun moyi

1. Oldindan isitish talab qilinmaydi. Haroratni 200 °C ga sozlang. Oshxona kombaynida non bo‘laklarini mayda maydalagichga maydalang va ta’mga qarab sarimsoq, petrushka va murch qo‘shing. To‘liq aralashtirib, zaytun moyini qo‘shing.
2. Qo‘ziqorinlarning poyachalarini kesib oling va qalpoqchalarni panirovka suxarilari bilan to‘ldiring. Uvoqlar ventilyatorga tushib ketmasligi uchun ularni ehtiyotkorlik bilan qo‘ziqorin qalpoqchalariga joylashtiring. Qo‘ziqorin qalpoqchalarini pishirish savatiga joylashtiring va uni aerofrityurnitsaga suring. Qo‘ziqorinlarni 10 daqiqa davomida yoki ular oltin va qarsildoq bo‘lgunga qadar pishiring.

Xamirdagi sosiskalar

FAOL: 15 DAQ JAMI: 30 DAQ PORSIYALAR: 4

1 paket (340 g) kokteyl sosiska
1 ta (225 g) xamir (yarim oy shaklidagi, tayyor bulka xamiri)

1. Kokteyl franklarini paketdan chiqaring va suvini oqizing; qog‘oz sochiq ustida quriting. Xamirni taxminan 2,5 × 4 sm to‘rtburchaklar tasmalarga kesib oling. Tasmalarni franklarga o‘rang, uchlarini ko‘rinadigan qilib qo‘ying. Qattiqlashishi uchun muzlatkichga 5 daqiqaga qo‘ying.
2. Oldindan isitish kerak emas. 160°C ga sozlang. Franklarni muzlatkichdan chiqaring va yarmini pishirish savatiga qo‘ying. Har bir partiyani 6–8 daqiqa davomida, oltin jigarrang bo‘lguncha pishiring.

https://global.dreametech.com

Yamayka usulida ziravorlangan tovuq qanotlari

FAOL: 15 DAQ JAMI: 45 DAQ PORSIYALAR: 6

4 kilogramm tovuq qanotlari
2 osh qoshiq zaytun moyi
2 osh qoshiq soya sousi
6 dona sarimsoq, mayda to‘g‘ralgan
1 habanero qalampiri, urug‘lar va ichki tolalari olib tashlangan, mayda to‘g‘ralgan
1 osh qoshiq xushbo‘y murch
1 choy qoshiq dolchin
1 choy qoshiq kayen qalampiri
1 choy qoshiq oq murch
1 choy qoshiq tuz
2 osh qoshiq jigarrang shakar
1 osh qoshiq yangi toshcho‘p, mayda to‘g‘ralgan
1 osh qoshiq yangi zanjabil, maydalangan
4 ta ko‘k piyoz, mayda to‘g‘ralgan
5 osh qoshiq laym sharbati
½ piyola qizil sharob sirkasi

1. Katta idishda barcha masalliqlarni aralashtirib, tovuqni ziravorlar va tuz bilan yaxshilab yoping. 3,8 litrlik qayta yopiladigan paket qayta yopiladigan paketga o‘tkazing va 2 soatdan 24 soatgacha muzlatkichga qo‘ying.
2. Oldindan isitish kerak emas. 200°C ga sozlang. Qanotlarni paketdan oling va barcha suyuqlikni to‘kib tashlang. Qanotlarni qog‘oz sochiq bilan to‘liq quriting. Qanotlarning yarimini pishirish savatiga qo‘ying va har bir partiyani 14–16 daqiqa davomida pishiring, pishirishning yarmida silkiting. Ko‘k pishloqli (qaymoqli) sous yoki ranch sousi bilan dastarxonga torting.

Yalpi yogurti bilan Marokash frikadelkalari

FAOL: 25 DAQ JAMI: 40 DAQ PORSIYALAR: 4

FRIKADELKALARI UCHUN

1 funt (450 g) qo'y go'shti qiymasi, 4 unsiya (110 g) kurka qiymasi
1 ½ osh qoshiq petrushka, mayda to'g'ralgan
to'g'ralgan 1 osh qoshiq yalpiz, mayda to'g'ral- gan
1 choy qoshiq maydalangan zira
1 choy qoshiq maydalangan kashnich
1 choy qoshiq qizil chili pastasi
2 dona sarimsoq, mayda to'g'ralgan
¼ stakan zaytun moyi
1 choy qoshiq tuz
1 tuxum oqi

YALPIZLI YOGURT UCHUN

½ piyola yog'siz yunon yogurti
¼ stakan smetana
2 osh qoshiq sariyog'
¼ stakan yalpiz, mayda to'g'ralgan
1 bosh sarimsoq, mayda to'g'ralgan
2 chimdim tuz

1. Oldindan isitish kerak emas. 200°C ga sozlang. Katta idishda frikadelkalar uchun barcha masalliqlarni aralashtiring. Frikadelkalarni golf to'pi o'lchamida bo'lishi uchun aylantiruvchi harakat- lar bilan qo'llaringiz orasida ayllantiring. Frikadelkalarning yarimini pishirish savatiga qo'ying va har bir partiyani 6-8 daqiqa davomida pishiring.
2. Frikadelkalar pishayotganda yalpizli yogurt uchun barcha masalliqlarni o'rtacha idishga soling va yaxshilab aralashtiring. Frikadelkalar bilan dastarxonga torting hamda yangi yalpiz va zaytun bilan bezang.

https://global.dreametech.com

Uy uslubidagi yumshoq tovuq bo'laklari

FAOL: 15 DAQ JAMI: 35 DAQ PORSIYALAR: 4

450 g tovuq filesi

PANIROVKA UCHUN

3 tuxum, ko'pirtirilgan
½ stakan ziravorlangan panirovka suxarilari
½ stakan universal un
½ choy qoshiq tuz
1 choy qoshiq qora murch
2 osh qoshiq zaytun moyi

1. Oldindan isitish kerak emas. 165°C ga sozlang. Uchta alohida idishda panirovka suxarilari, tuxum va unni bir chetga surib qo'ying. Panirovka suxarilariga tuz va murch qo'shing. Panirovka suxarilariga zaytun moyi qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tovuqni unga soling, so'ng tuxumga botiring va nihoyat panirovka suxarilariga bulang. Panirovka suxarilari tovuqqa mahkam va bir tekis qoplanishi
uchun bosing, pishirish savatiga qo'yishdan oldin ortiqcha uvoqlarni silkitib oling. Bir vaqtning o'zida tovuq go'shtining yarmini pishiring har bir partiyani 10 daqiqa yoki oltin jigarrang bo'lgunga qadar pishiring

Yeryong‘oq yog‘li kremli zefirli xamir

FAOL: 15 DAQ JAMI: 20 DAQ PORSIYALAR: 4

4 varaq filo xamiri, muzdan tushirilgan
4 osh qoshiq maydalangan yeryong‘oq bo‘laklari
2 unsiya sariyog‘, eritilgan
1 chimdim dengiz tuzi

1. Oldindan isitish kerak emas. 180°C ga sozlang. 1 varaq filo xamiriga sariyog‘ surting. Birinchi varaqning ustiga ikkinchi varaqni qo‘ying va sariyog‘ surting. Barcha 4 varaqni ishlatguningizcha takrorlang. Filo qatlamlarini 4 ta taxminan 7,5 × 30 sm tasmalarga kesib oling.
2. Filo tasmalarining pastki qismiga 1 osh qoshiq yeryong‘oq moyi va 1 choy qoshiq kremli zefirni surting. Uchburchak hosil qilish uchun varaqning uchini to‘ldirgich ustiga qatlang va to‘ldirgich to‘liq o‘ralguncha zigzag shaklida qayta-qayta qatlang. Xamir uchlariga yopish uchun biroz sariyog‘ surting. Xamirlarni pishirish savatiga soling va 3–5 daqiqa davomida oltin jigarrang va shishib ketguncha pishiring. Shirin va sho‘r uyg‘unligini biroz dengiz tuzi bilan yakunlang

https://global.dreametech.com

Qarsildoq kartoshka bo‘laklari

FAOL: 40 DAQ JAMI: 1 SOAT 40 DAQ PORSIYALAR: 4

4 ta o‘rta russet navli kartoshka
1 stakan suv
3 osh qoshiq raps yog‘i
1 choy qoshiq paprika
¼ choy qoshiq qora murch
¼ choy qoshiq tuz

1. Kartoshkani tozalash uchun suv ostida yuving. Kartoshkani tuzlangan suvda 40 daqiqa yoki yumshoq bo‘lguncha qaynatib oling. Muzlatkichda to‘liq sovitib oling (taxminan 30 daqiqa).
2. Idishda raps yog‘i, paprika, tuz va qora murchni aralashtiring. Sovitilgan kartoshkani choraklarga bo‘ling hamda yog‘ va ziravorlar aralashmasida biroz aralashtiring. Oldindan isitish kerak emas. 200°C ga sozlang. Kartoshka bo‘laklarining yarmini pishirish savatiga soling va po‘stini pastga qaratib qo‘ying, ortiqcha to‘lib ketmasligidan ehtiyot bo‘ling. Har bir partiyani 13–15 daqiqa yoki oltin jigarrang bo‘lgunga qadar pishiring.

Kajun qisqichbaqasi

FAOL: 5 DAQ JAMI: 10 DAQ PORSIYALAR: 2

FAOL: 5 DAQ JAMI: 10 DAQ PORSIYALAR: 2
Taxminan 225 g yirik (yo'lbars) qisqichbaqa (16–20 dona)
¼ choy qoshiq kayen qalampiri
½ choy qoshiq Old Bay ziravori
¼ choy qoshiq dudlangan paprika
1 chimdim tuz
1 osh qoshiq zaytun moyi

1. Oldindan isitish kerak emas. 200°C ga sozlang. Idishda barcha masalliqlarni aralashtirib, qisqichbaqalarni yog' va ziravorlar bilan qoplang. Qisqichbaqalarni pishirish savatiga qo'ying va 5 daqiqa davomida pishiring. Guruch bilan dasturxonga torting.

Shivit sousli losos baliq

FAOL: 15 DAQ JAMI: 25 DAQ PORSIYALAR: 2

LOSOS UCHUN

340 g losos baliq
2 choy qoshiq zaytun moyi
1 chimdim tuz

SHIVIT SOUS UCHUN

½ piyola yog'siz yunon yogurti
½ stakan smetana
1 chimdim tuz
2 osh qoshiq shivit, mayda to'g'ralgan

1. Oldindan isitish kerak emas. 135°C ga sozlang. Losos baliqni ikkita 6 unsiyali bo'laklarga kesib oling va har bir bo'lakka 1 choy qoshiq zaytun moyini seping. Bir chimdim tuz bilan tuzlang. Losos baliqni pishirish savatiga qo'ying va 15–17 daqiqa davomida pishiring.
2. Shivit sousini tayyorlang. Idishda yogurt, smetana, to'g'ralgan shivit va tuzni aralashtiring. Tayyorlangan lososga sous quying va qo'shimcha bir chimdim to'g'ralgan shivit bilan bezang.

Chimichurri steyki

FAOL: 15 DAQ JAMI: 35 DAQ PORSIYALAR: 2

450 g steyk (chimichurri sousi bilan)

CHIMICHURRI UCHUN

1 stakan petrushka, mayda to'g'ralgan
¼ stakan yalpiz, mayda to'g'ralgan
2 osh qoshiq jambil, mayda to'g'ralgan
3 dona sarimsoq, mayda to'g'ralgan
1 choy qoshiq maydalangan qizil qalampir
1 osh qoshiq maydalangan zira
1 choy qoshiq kayen qalampiri
2 choy qoshiq dudlangan paprika
1 choy qoshiq tuz
¼ choy qoshiq qora murch
¾ stakan zaytun moyi
3 osh qoshiq qizil sharob sirkasi o yкcyca

1. Chimichurri uchun masalliqlarni idishda aralashtiring. Steykni 225 g dan 2 bo'lakka bo'ling ¼ chashka chimichurri bilan qayta yopiladigan paketga soling. 2 soatdan 24 soatgacha muzlating. Pishirishdan 30 daqiqa oldin muzlatkichdan chiqaring.
2. Oldindan isitish kerak emas. 200°C ga sozlang. Steykni qog'oz sochiq bilan quriting. Steykni pishirish savatiga soling va o'rtacha qovurishda 8–10 daqiqa davomida pishiring. Ustiga 2 osh qoshiq chimichurri bilan bezang va dastarxonga torting.

https://global.dreametech.com

Portabella Pepperoni pitsasi

FAOL: 5 DAQ JAMI: 10 DAQ PORSIYALAR: 1

1 portabella qo'ziqorin qopqog'i, 1 portabella qo'ziqorin qopqog'i, tozalangan
1 osh qoshiq zaytun moyi
1 osh qoshiq pomidor sousi
20–30 g maydalangan motsarella, maydalangan
4 tilim qalampir
1 chimdim tuz
1 chimdim quritilgan italyan ziravorlari

1. Oldindan isitish kerak emas. 160 °C ga sozlang. Portabella qo'ziqorinining har ikki tomoniga zaytun moyini surting, so'ngra portabellaning ichki qismiga tuz va italyan ziravorlarini surting. Pomidor sousini qo'ziqorin ichiga teng ravishda yoyib, keyin pishloq bilan to'ldiring.
2. Portabellani pishirish savatiga joylashtiring va uni aerogrilga suring. 1 daqiqadan so'ng, aerogrildan pishirish savatini oling va pepperoni bo'laklarini portabella pitsasi ustiga qo'ying. Yana 3–5 daqiqa pishiring. Yangi maydalangan parmezan pishlog'i va maydalangan qizil qalampir parchalari bilan tugating.