

A E N O

Рецепттер

GastroLab CR1S

Бұл рецепттер бөлек қолжетімді,
Gastrolab жүйесіне енгізілмеген.



aeno.com



Өрік қайнатпасы	7	Алма, бал және даршын қосылған сұлы жар...	43
Өрік пирогы	8	Шабдалы қосылған кокос сүтіндегі сұлы жар...	44
Апельсин кекстері	9	Папайя қосылған сұлы кекстері	45
Зәйтүн қосылған багет	10	Құлпынай және шоколад қосылған сұлы кек...	46
Тәтті пирогқа арналған негізгі қамыр	11	Жемістер қосылған сұлы жармасы	47
Тұзды пирогқа арналған негізгі қамыр	12	Аскабақ печеньесі	48
Банан наны	13	Аскабақ пирогы	49
Шие қосылған банан наны	14	Аскабақ құймақтары	50
Банан қытырлақтары	15	Амареттомен ыстық шоколад	51
Жұмыртқасыз және сүтсіз глютенсіз веган...	16	Глинтвейн	52
Безе	17	Жалқау орамалар	53
Тауық ішектерінен жасалған бефстроганов	18	Бұршақ сорпасы	54
Бефстроганов	19	Жаңғақ печеньесі	55
Таңқурай қосылған брауни	20	Жаңғақ пирожныйы	56
Семіз және көкөністер қосылған булгур	21	Чили қосылған өткір сиыр еті бұқтырмасы	57
Шошқа етінен жасалған бургер	22	Етке арналған өткір тұздық	58
Күркетауықпен бигос	23	Фетамен толтырылған грек кофтасы	59
Буға пісірілген ақ балық	24	Қарақұмық пісірмесі	60
Жаңғақпен бисквит	25	Саңырауқұлақ қосылған қарақұмық ботқасы	61
Ванильді айс кофе	26	Қарақұмық ботқасы шампиньонмен	62
Ванильді пудинг	27	Қарақұмық жаңғақпен және авокадо мусы...	63
Ванильді қайнатпа кремі және таңқурайы...	28	Қарақұмық қараөрікпен	64
Шие қайнатпасы	29	Саңырауқұлақ борщы	65
Қаражидек қайнатпасы	30	Саңырауқұлақ пастасы	66
Құлпынай мен маскарпонемен вафли	31	Саңырауқұлақ наггетстері	67
Вегандық панна-котта	32	Табаға алмұрт пирогы	68
Фасоль мен тофудан жасалған вегандық паста	33	Қамырдағы алмұрттар	69
Тофумен вегандық паста	34	Буға пісірілген алмұрт	70
Лимонмен вегандық лимон кексі	35	Гуакамоле	71
Аквафабамен (ноқат тұздығымен) вегандық...	36	„Орео“ десерті	72
Соя сүтімен вегандық майонез	37	Йогурт пен мангодан жасалған десерт	73
Айвадан жасалған вегандық пирог	38	Павлова десерті	74
Құс-құспен жасалған вегандық салат	39	Үй жаңғақ майы	75
Вегетариандық лечо	40	Үй қаймақ майы	76
Шие балмұздағы	41	Оливкалармен буға пісірілген дорадо	77
Шие коктейлі	42	Қара бидай-бидай наны	78

Күнбағыс тұқымы бар қара бидай наны	79	Асшаян котлеттері	115
Аңшылық шұжықтары бар ұйытқыдағы жу...	80	Қоян мен күріш котлеттері	116
Пеште пісірілген шошқа белдемесі	81	Лосось котлеттері	117
Саңырауқұлақ толтырмасы бар пісірілген ба...	82	Тауық котлеттері	118
Қоюланған сүт	83	Көкөніспен бірге хек етінен жасалған котлет...	119
Өрік қосылған жұмсақ тоқаштар	84	Күркетауық етінен жасалған бу котлеттері	120
Құлпынай мен йогурт қосылған йогурттық т...	85	Ақ шарап тұздығындағы асшаяндар	121
Қабак қызылшасынан жасалған құймақтар	86	Көкөніспен бұқтырылған асшаяндар	122
Қаймақ тұздығындағы қабак қызылшасы ор...	87	Пудинг кремі	123
Өсімдік сүті қосылған кофе	88	Түсті қырыққабат кремі	124
Брокколи қосылған каннеллони	89	Пармезан ірімшігімен цуккини кремі	125
Қырыққабат қоспасы	90	Қаймақ кремі	126
Капучино пудингі	91	Батат крем-сорпасы	127
Қаймақтағы тұқы	92	Болгар бұрышы крем-сорпасы	128
Моцарелла қосылған карбонара	93	Брюссель қырыққабаты крем-сорпасы күрк...	129
Қарпат чанахиі	94	Қызылша, мейіз және желкек қосылған кре...	130
Картоп пен тофу қосылған карри	95	Қозықұйрық крем-сорпасы	131
Картоп пирогы	96	Бекон қосылған түсті қырыққабат крем-сорп...	132
Картоп салаты	97	Жалбыз қосылған жасыл бұршақ крем-сор...	133
Картоп сорпасы	98	Қызанақтан жасалған крем-сорпа	134
Саңырауқұлақ қосылған картоп тұшпарал...	99	Балдыркөктен жасалған үгінді	135
Пияз толтырмасы бар картоп крокеттері	100	Саңырауқұлақ қосылған крокеттер	136
Пияз және қаймақ қосылған картоп крокет...	101	Ет қосылған крокеттер	137
Апельсин тұздығымен үйрек	102	Саңырауқұлақ тұздығында бұқтырылған қо...	138
Алмамен су-вид әдісімен үйрек	103	Қаймақ тұздығында картоп қосылған бұқты...	139
Ромдық цукаттармен кекс	104	Чили тұздығындағы бұршақпен булгур жар...	140
Құлпынайдан кисель	105	Қышқыл-тәтті тұздықтағы тауық	141
Өріктен кисель	106	Карри тұздығындағы тауық	142
Рейхан мен қарағай жаңғағынан классикал...	107	Кокос кілегейіндегі күрішпен тауық	143
Қызыл алабұғадан кнель	108	Пармезанмен күріш және тауық төсі	144
Денсаулық пен жасартуға арналған кокте...	109	Саңырауқұлақ тұздығындағы тауық филесі	145
Манго мен апельсин коктейлі	110	Күріш пен асқабақ қосылған тауық филесі	146
Махаббат коктейлі	111	Жерорта теңіздік тауық филесі	147
Кептірілген жемістер компоты	112	Өрік, қараөрік және жаңғақпен толтырылғ...	148
Консервіленген болгар бұрышы	113	Тауық наггетстері	149
Брокколи котлеттері	114	Асқабақ пен чоризо қосылған лечо	150

Просекко қосылған лимонад	151	Көкөністермен томат тұздығындағы тауық етінен	
Лимон қосылған тауық	152	жасалған көкөніс рагу	187
Лимон курды	153	Ragout warzywne z indykiem	188
Буға пісірілген спаржа қосылған лосось	154	Көкөніс рагу	189
Лимончелло	155	Көкөніс крем-сорпасы	190
Жалбыз ликері	156	Маринадталған қияр	191
Ет паштеті	157	Окрошка	192
Еткүркетауықтан жасалған фрикаделькалар	158	Оранж кофе	193
Майонез	159	Грек йогурты бар майшабақ	194
Көкнәр печеньесі	160	Лимон мен шөптер бар буға пісірілген бекіре	195
Таңқурай коктейлі	161	Мандарин тұздығы мен розмарин бар пан...	196
Джин қосылған таңқурай коктейлі	162	Асшаян бар паста	197
Қыша соусы қосылған маринадталған үйр...	163	Қызыл балық пен шпинат бар паста	198
Меренга	164	Песто және жалбыз қосылған паста	199
Таңқурай қосылған меренгалық рулет	165	Құлпынай қосылған паста	200
Бадам маффиндері	166	Кілегей тұздықтағы треска қосылған паста	201
Бадам ұны	167	Тунец қосылған паста	202
Жалбыз қосылған бадам пестосы	168	Қозыеткен қосылған тальятелле пастасы	203
Аңшылық бұқтырма	169	Кілегей тұздықтағы паста	204
Тауық қосылған құймақтар	170	Банкадағы паштет	205
Ірімшікті құймақтар	171	Туна паштеті	206
Сәбіз пюресі	172	Шабдалы балмұздағы	207
Сәбіз кекстер	173	Шабдалы джемі	208
Сәбізді пирог	174	Шабдалы бәліш	209
Сәбізді смузи	175	Шабдалы тұшпаралары	210
Желе кәмпиттерінен жасалған балмұздақ	176	Ақжелкен пестосы	211
Арак қосылған мохито	177	Қаймақты тұздықтағы тауық пен көкөніс қу...	212
Авокадодан мусс	178	Тауық етінен жасалған қуырылған	213
Алмұрттан мусс	179	Сиыр етінен жасалған қуырылған	214
Ақ шоколадтан жасалған мусс құлпынай тұ...	180	Шошқа еті мен қабырғалардан жасалған қу...	215
Минестроне	181	Сүтқорек ұнтағымен пісірілген алхоры	216
«Итальяндық сүю» сусыны	182	Ноқаттан жасалған печенье	217
Негрони	183	Печенье	218
Тәтті картоптан ньокки	184	Алмұрт және көк ірімшік қосылған пирог	219
Шпинат және пармезан қосылған ньокки	185	Құрма қосылған пирог	220
Балдыркөк тамырынан жасалған жұмсақ пюре	186	Қарақат қосылған пирожки	221

Қоректік смузи	222	Асшаян қосылған салат	258
Арақ қосылған құлпынай гранитасы	223	Кускус, түсті қырыққабат және спаржа қос...	259
Құлпынай қайнатпасы	224	Апельсин және ешкі ірімшігі қосылған ки...	260
Құлпынай балмұздағы	225	Көкөністер мен тунец қосылған макарон са...	261
Құлпынай-банандық овсянка қосылған см...	226	Қызылша қосылған селедка салаты	262
Айраннан жасалған пончиктер	227	Қызанақ қосылған селедка салаты	263
Тәтті картоп пюресі	228	Қытай қырыққабаты мен апельсин қосыл...	264
Буына пісірілген брокколи пюресі	229	Ветчина мен тұздалған қияр қосылған салат	265
Буына пісірілген асқабақ пюресі	230	Жұмыртқа мен қояншөп қосылған салат	266
Гүлді қырыққабат пюресі	231	Шошқа етінің су-вид әдісі	267
Оразаға арналған борщ	232	Шошқа шұжығы	268
Шоколадты құм печеньесі	233	Сыра тұздығында бұқтырылған шошқа си...	269
Пита	234	Сүзбе қосылған запеканка	270
Омлеттен жасалған пицца	235	Авокадо мен лосось қосылған ірімшік жағ...	271
Салями және зәйтүн қосылған пицца	236	Сарымсақ қосылған ірімшік жағындысы	272
Құлпынай мен горгонзола тұздығы және ба...	237	Сүзбеден жасалған балмұздақ	273
Қоян етінен бекон және көкөністер қосыл...	238	Ірімшік тұздығы	274
Шарап тұздығындағы балық	239	Ірімшік қамыр	275
Қызанақ тұздығындағы балық	240	Прованс шөптері қосылған ірімшік кекс	276
Хек балық котлеттері	241	Цуккини қосылған ірімшік құймақ	277
Ақ саңырауқұлақпен ризотто	242	Манго-шабдалы смузи	278
Қауын мен чоризо шұжығы бар ризотто	243	Желедегі көксерке	279
Құлпынай, дорблю тұздығы және жасыл м...	244	Вешенка қозықұйрық сорпасы	280
Қызылша қосылған ризотто	245	Қырыққабат қосылған сорпа	281
Батат қосылған карри күріші	246	Желкек сорпасы	282
Сүтке пісірілген күріш ботқасы алмұртпен	247	Түсті қырыққабат сорпасы	283
Қызыл балық қосылған күріш салаты	248	Ақ саңырауқұлақтар мен қызыл пияздан ж...	284
Хумус қосылған рулет	249	Ауыл наны	285
Кептірілген қызанақ қосылған шошқа белд...	250	Семга, түсті қырыққабат және шпинат қос...	286
Күркетауықтан жасалған ірімшік қосылған...	251	Көкөністер мен фета қосылған тарт	287
Батат пен эдамаме бұршақтары қосылған...	252	Пияз бен ветчина қосылған тарт	288
Батат қосылған салат	253	Цуккини мен тунец қосылған тарт	289
Қызылша мен скумбрия қосылған салат	254	Майшабақтан жасалған тартар	290
Қызылша салаты	255	Тунецтен жасалған тартар	291
Сегізаяқ салаты	256	Қызанақты ризотто асшаяндармен	292
Бұршақ пен ветчина қосылған салат	257	Қызанақты ризотто трескамен	293

Қызанақты ризотто	294	Суық шай	330
Қызанақты крем-сорпа	295	Грек йогуртынан жасалған суық чизкейк	331
Қызанақты кеспемен сорпа	296	Буына пісірілген түсті қырыққабат	332
Қызанақты сорпа	297	Пиязды фокачча	333
Шие қосылған торт	298	Пияз қосылған саңырауқұлақ крем-сорпасы	334
Тропикалық коктейль	299	Пияз сорпа-пюресі	335
Будың үстіндегі треска	300	Қант ұнтағы	336
Күріш пен көкөністер қосылған будағы тунец	301	Сарымсақ тұздығы	337
Қуырылған едамаме бұршақтары	302	Пияз қосылған шағын чебуректер	338
Қызанақ қосылған бұқтырылған бұршақ	303	Чили кон карне	339
Құлпынай қосылған бұқтырылған тауық	304	Шошқа етінен ветчина	340
Сәбізмен бұқтырылған шошқа еті	305	Шоколад кремі	341
Құлпынаймен бұқтырылған шошқа филесі	306	Шоколад пудингі	342
Кептірілген қызанақтармен, каперспен ж...	307	Батат қосылған шоколад торты	343
Қара роммен тирамису	308	Батат қосылған шоколад кекстері	344
Кеспеге арналған камыр	309	Жаңғақ қосылған шоколад кекстері	345
Төңкеріс тұшпарасына арналған камыр	310	Шоколад кекстері	346
Венгриялық гуляш	311	Су-видтегі шараппен алма	347
Украиналық шпундра	312	Даршын қосылған алма компоты	348
Балық сорпасы	313	Алма кекстері	349
Толтырылған бұрыш	314	Тунамен толтырылған жұмыртқалар	350
Толтырылған шампиньондар	315	Жұмыртқа ликері	351
Күнге кептірілген қызанақпен толтырылғ...	316	Скумбрия қосылған жұмыртқа пастасы	352
Шылымдалған скумбриямен толтырылған...	317	Ветчина қосылған жұмыртқа пастасы	353
Асшаяндармен толтырылған жұмыртқалар	318	Цуккини қосылған жұмыртқа кекстері	354
Шалғаммен толтырылған жұмыртқалар	319	Жұмыртқа кекстері	355
Француздық пияз сорпасы	320	Брокколи қосылған жұмыртқа котлеттері	356
Француздық тоқаштар	321	Ұнсыз жұмыртқа құймақтары	357
Көкөніспен тауық етінен жасалған фрик...	322	Апельсин қосылған күркетауық	358
Күнге кептірілген қызанақ пен брынзамен...	323	Су-вид әдісімен пісірілген күркетауық	359
Салями мен фета ірімшігі қосылған фрит...	324	Макарон қосылған итальяндық салат	360
Протеин қосылған фитнес құймақтары	325		
Фитнес құс сүті	326		
Фитнес сырниктер	327		
Фитнес кәмпиттер	328		
Сыра қамырындағы балық чипстері	329		

Өрік қайнатпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	250 мл	пышаққалақша

Дайындық:

1.

Пышақты араластыру ыдысына орнатыңыз. Өрікті, қантты және желатинді (желатинді алдын ала қаптамадағы нұсқаулық бойынша суда еріту керек) қосыңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
2.

Қақпақты ашыңыз, қалақшамен барлығын ыдыстың қабырғаларынан түбіне қырып алыңыз – уақыт 20 минут, температура 90°C, жылдамдық 2.
3.

Қайнаған банкаларға құйыңыз, тығындап жабыңыз және банкаларды төңкеріп қойыңыз. Суыған соң салқын әрі қараңғы жерде сақтаңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г жаңа піскен өрік (сүйегі алынған, жартылай кесілген)
- 70 г қант
- 30 грамм желатин



Өрік пирогы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	12 мин	45 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам – өріктерді жуып, жартылай кесіп, сүйектерін алып тастаңыз.

2-қадам – ыдысқа пышақты орнатыңыз, 300 г қантты салыңыз, ұнтақтаңыз – уақыт 1 минут, жылдамдық 8. Қақпақты ашыңыз, 2 жұмыртқа сарысын және 2 тұтас жұмыртқаны, 100 г йогуртты және 70 г майды қосыңыз. Барлығын араластырыңыз – уақыт 2 минут, жылдамдық 5.

3-қадам – қақпақты ашыңыз, 400 г бидай ұнын қосыңыз. Араластыруды жалғастырыңыз – уақыт 3 минут, жылдамдық 5. Осы кезде қақпақтың тесігі арқылы 1,5 шай қасық пісіру ұнтағын қосыңыз.

4-қадам – пісіру пішінді дайындаңыз – оны сары маймен аздап майлаңыз немесе пісіру қағазымен төсеңіз. Дайын қоспаны қалақшамен пішінге салыңыз. Қамырдың үстіне өріктерді салып, аздап басыңыз.

5-қадам – пирогты пешке салыңыз. 200°C температурада 45 минут пісіріңіз. Ыстық пирогқа қант ұнтағын себіңіз.

Ингредиенттер:

- 10 өрік
- 300 г қант
- 400 г бидай ұны
- 1,5 шай қасық пісіру ұнтағы
- 100г табиғи йогурт
- 2 жұмыртқа сарысы
- 2 тұтас жұмыртқа
- 70 г өсімдік майы
- 2 шай қасық қант ұнтағы



Апельсин кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	25 мин	6	көбелек саптама

Дайындық:

1-қадам – апельсиндерді жуып, қайнаған суға салыңыз. 1 апельсиннің қабығын ұсақ үккіште үгіңіз, 1 апельсиннің жартысынан шырын сығыңыз.

2-қадам – араластыру ыдысына көбелек саптамасын салыңыз, 200 г сүт пен 50 г майды құйыңыз, 3 жұмыртқаны сындырыңыз, 120 г қантты, апельсин шырынын және тортқа арналған ваниль хош иістендіргіштің бірнеше тамшысын қосыңыз. Қақпақты жауып, араластырыңыз – уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам – қақпақты ашыңыз, қоспаға 250 г бидай ұнын және 1,5 шай қасық пісіру ұнтағын салыңыз. Апельсин қабығын қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жауып, қамырды араластырыңыз – уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

4-қадам – ыдыстың қақпағын ашыңыз, қалақшамен қамырды алдын ала сары маймен майланған пісіру пішінге салыңыз.

5-қадам – силикон немесе қағаз кекс пішіндерін қамырмен толтырыңыз. 180° С дейін қыздырылған пешке салыңыз, шамамен 20 минут пісіріңіз. Қамырдың ортасы құрғақ болуын таяқшамен тексеріңіз. Егер таяқша қамырға жабысып тұрса, пісіру уақытын ұзартыңыз.

6-қадам – пісірген соң кекстерді аздап суытыңыз, пішіндерден шығарыңыз, жаңғақ немесе кокос үгіндісімен себіңіз немесе қант ұнтағын себіңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г бидай ұны
- 120 г қант
- 200 г сүт
- 1,5 шай қасық пісіру ұнтағы
- 50 г өсімдік майы
- 2 ст.л. апельсин шырыны
- 3 жұмыртқа
- 1 шай қасық ваниль қанты
- 1 апельсин
- Ваниль хош иістендіргіштің бірнеше тамшысы
- Кекстерді безендіруге арналған қант ұнтағы



Зәйтүн қосылған багет

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	55 мин + 10 сағат	15-20 мин	2	пышақ

Дайындық:

1-қадам – пышақты ыдысқа орнатыңыз. 70 г зәйтүн мен 30 г маринадтан сүзілген каперсті араластыру ыдысына салыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып, ұнтақтаңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 7.

2-қадам – қақпақты ашыңыз, қалақшамен зәйтүндерді басқа ыдысқа салыңыз. Ыдысты жумаңыз.

3-қадам – пышақты араластыру ыдысына салыңыз, 340 г суды құйыңыз, 15 г жаңа ұсақталған ашытқыны қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып, араластырыңыз – температура 37 °С, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.

4-қадам – ыдыстың қақпағын ашыңыз, ашытқы қосылған суға 500 г ұнды, 2 шай қасық ұсақ тұзды, 2 шай қасық кептірілген райханды және 2 шай қасық кептірілген пиязды қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жауып, қамырды илеңіз – уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

5-қадам – қақпақты ашыңыз, қамырға алдын ала ұсақталған зәйтүн мен каперсті қосыңыз. Қақпақты жауып, қайта илеңіз – қамыр илеу функциясы – уақыт 3 минут, жылдамдық 2.

6-қадам – қалақшамен қамырды басқа ыдысқа салыңыз, қамыр кеуіп қалмас үшін қақпақпен тығыз жабыңыз. Тоңазытқышқа шамамен 10 - 12 сағатқа қойыңыз.

7-қадам – қамыр салынған ыдысты тоңазытқыштан шығарыңыз және бөлме температурасында шамамен 30 минут ұстаңыз. Осы кезде жалпақ пісіру табасын пісіру қағазымен төсеңіз.

8-қадам – қамырды ұн себілген тақтаға немесе үстелге төңкеріңіз, илемеңіз. Пышақпен қамырды 2 бөлікке бөліңіз, әр бөлікке ұзынша пішін беріңіз және екі рет бұраңыз. Дайындалған пісіру табасына салыңыз және 30 минут көтерілуге қалдырыңыз. Осы кезде пешті 220°С дейін қыздырыңыз.

9-қадам – багеттерді 220 °С дейін қыздырылған пешке салыңыз, желдеткіш режимінде шамамен 15-20 минут пісіріңіз, қабығы қызарғанша.

Ингредиенттер:

500 г бидай ұны

340 мл су

70 г зәйтүн

30 г каперс

15 г жаңа ашытқы

10 г ұсақ тұз 10 г ұсақ тұз

2 шай қасық кептірілген райхан

2 шай қасық кептірілген пияз



Тәтті пирогқа арналған негізгі қамыр

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	60 мин	25 мин	8	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам – ингредиенттерді дайындаңыз: ұн мен қант ұнтағын електен өткізіңіз, сары майды ұсақ кесектерге кесіңіз.
- 2-қадам – пышақты араластыру ыдысына салыңыз. Ұн мен қант ұнтағын салыңыз, майды, жұмыртқа сарысын, суды және тұзды қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып – 25 секунд, жылдамдық 3
- 3-қадам – қалақшамен қамырды кондитерлік тақтаға салыңыз, қолмен илеңіз.
- 4-қадам – қамырды шамамен 0,5 см қалыңдыққа дейін жайыңыз, илеуішпен пісіру табасына салыңыз.
- 5-қадам – қамырды тоңазытқышта кемінде 1 сағат суытыңыз.
- 6-қадам – пісіруден бұрын қамырды шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз.
- 7-қадам – пирогты 180 °C температурада шамамен 20-25 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г бидай ұны
- 200 г бөлме температурасындағы сары май
- 2 жұмыртқа сарысы
- 30 г қант ұнтағы
- 30 мл суық су
- Бір шымшым тұз



Тұзды пирогқа арналған негізгі қамыр

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	60 мин	25 мин	8	пышақ

Дайындық:

1-қадам – пышақты араластыру ыдысына салыңыз. Ұнды салыңыз, майды, суды және тұзды қосыңыз. Қақпақты жауып – уақыт 15 секунд, жылдамдық 4.

2-қадам – қамырды шамамен 0,5 см қалыңдыққа дейін жайыңыз, илеуішпен пісіру табасына салыңыз.

3-қадам – қамырды тоңазытқышта кемінде 1 сағат суытыңыз.

4-қадам – пісіруден бұрын қамырды шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз.

5-қадам – пирогты 180 °С температурада шамамен 20-25 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г бидай ұны
- 200 г бөлме температурасындағы сары май
- 2 ас қасық суық су
- 0,5 шай қасық тұз



Банан наны

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	45 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақты орнатыңыз, 240 г піскен бананды қосыңыз, 2 тұтас жұмыртқаны сындырыңыз, 50 г қантты қосыңыз.
2. Қақпақты жауып, банандарды „ботқа“ күйіне дейін ұнтақтаңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
3. Қақпақты алыңыз, 320 г ұнды, 10 г пісіру ұнтағын салыңыз және 100 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпақты жауып, қамырды араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
4. Қақпақты алыңыз, қамырды пісіру қағазы төселген кекс пішінге құйыңыз.
5. Қалған бананды ұзынынан жартылай кесіңіз, екі жартысын кекстің үстіне салыңыз.
6. Пешті 180°C дейін қыздырыңыз, банан нанын шамамен 45 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 240 г піскен банан + 1 қосымша банан
- 2 жұмыртқа
- 50 г қант
- 320 г ұн
- 100 г өсімдік майы
- 10 г пісіру ұнтағы



Шие қосылған банан наны

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	75 мин	6	пышақ

Дайындық:

1. Шие жуып, жартылай кесіп, сүйектерін алып тастаңыз. Пешті 170°С дейін қыздырыңыз. Пісіру табасын пісіру қағазымен төсеңіз.
2. Пышақты араластыру ыдысына салыңыз. 70 г кесектерге кесілген сары майды салыңыз – температура 60°С, уақыт 1 минут, жылдамдық 1.
3. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, оған 350 г бананды салыңыз – ұнтақтау уақыты 10 секунд, жылдамдық 4.
4. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, 240 г бидай ұнын, 130 г қантты, 1 жұмыртқаны, 1 шай қасық пісіру ұнтағын, бір шымшым тұзды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Араластырыңыз – уақыт 1 минут, жылдамдық 6.
5. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қалақшамен қамырды пішінге салыңыз, сүйегі алынған шиemen себіңіз.
6. Пирогты үстінен/астынан 170°С дейін қыздырылған пешке салыңыз. 55-60 минут пісіріңіз. Шамамен 50 минуттан кейін нанның піскенін таяқшамен тексеріңіз. Егер таяқша құрғақ болса, нан дайын деген сөз.

Ингредиенттер:

- 350 г банан
- 100 г шие
- 240 г бидай ұны
- 70 г сары май
- 130 г қант
- бір шымшым тұз
- 1 жұмыртқа
- 1 шай қасық пісіру ұнтағы



Банан қытырлақтары

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	3 мин	10 мин	2	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам – пышақты ыдысқа салыңыз.
- 2-қадам – ыдысқа 180 г ірімшікті, 1 жұмыртқаны, 1 бананды, 50 г ұнды салыңыз. 50 г кокос сүтін құйыңыз. Араластыру - уақыт 20 с, жылдамдық 10.
- 3-қадам - Табада 1 шай қасық ерітілген сары майды қыздырыңыз. Қасықтың көмегімен құймақтарды қалыптаңыз. 1 толық ас қасық қоспа - 1 құймақ.
- 4-қадам - Орташа отта алтын қоңыр қабық пайда болғанша қуырыңыз, содан кейін аударып, екінші жағынан алтын түске дейін қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 180 г сүзбе
- 1 жұмыртқа
- 1 аршылған банан
- 50 г ұн
- 50 г кокос сүті
- Қуыруға арналған 1 шай қасық ерітілген сары май



Жұмыртқасыз және сүтсіз глютенсіз вегандық құймақтар - негізгі рецепт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Блендерге пышақты салыңыз. Сүт құйамыз, қамырдың қалған ингредиенттерін қосамыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Қамыр илеу - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.

2-қадам - Қамырды қыздырылған табаға бөліктермен құйып, құймақтарды екі жағынан қуырамыз. Қамырдың әрбір бөлігін құймас бұрын, табаны маймен майлаңыз.

Ингредиенттер:

- 600 мл бадам сүті
- 100 г қарақұмық ұны
- 100 г бадам ұны
- 50 г крахмал
- 0,5 шай қасық тұз
- Қуыруға арналған май



Безе

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	15 мин	4 сағат	4	көбелек саптама

Дайындық:

1. Пешті 180°С-қа дейін қыздырыңыз. Пісіру қағазымен пісіру табасын жабыңыз.
2. Таза және құрғақ араластыру ыдысына көбелекті салыңыз, жұмыртқа ақуызын құйыңыз, бір шымшым тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Шайқау - 4 мин/жылдамдық4.
3. Қайта шайқау - 4 мин/жылдамдық 4. Қақпақтағы тесік арқылы жұмыс істеп, біртіндеп 350 г қант ұнтағын, 1 ас қасық крахмалды және 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз.
4. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, көбелекті шығарыңыз. Көбікті кондитерлік қапшыққа салып, дайындалған пішінге безе сығыңыз.
5. 150°С-та 5 минут пісіріңіз, содан кейін температураны 100°С-қа дейін төмендетіп, 2 сағат пісіріңіз. Пешті өшіріңіз, пеш есігін ашыңыз және безені толық суығанша 1,5 сағатқа қалдырыңыз.

Ингредиенттер:

- 7 ақуыз
- 350 г қант ұнтағы
- 1 ас қасық Лимон шырыны
- 1 ас қасық крахмал



Тауық ішектерінен жасалған бефстроганов

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	75 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - өнімдерді дайындаңыз. 250 тауық жүрегін тазалап, екіге бөліңіз, 250 г тауық қарнын тазалап, 3-4 бөлікке кесіңіз. Етті жуып, кептіріңіз. Көкөністерді жуып, қабығын аршыңыз. Сәбізді 1х1 см-ге кесіңіз. Пияз бен сарымсақты қауызынан тазалаңыз. Пиязды 4 бөлікке кесіңіз.
- 2-қадам - ыдысқа пышақты салыңыз. пияз бен сарымсақты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.
- 3-қадам - қақпақты ашыңыз және қалақшаның көмегімен көкөністерді ыдыстың бүйірлерінен түбіне қарай итеріңіз. Сәбіз қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз -температура 100 градус, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
- 4-қадам - қақпақты ашыңыз. Көкөністерге тауық жүректері мен қарындарын қосыңыз. Тұз, қара бұрыш ұнтағы және 700 мл су қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 45 мин, жылдамдық 1.
- 5-қадам - қақпақты ашыңыз, 200 г қарақұмық, 150 мл қаймақ қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 25 мин, жылдамдық 1.
- 6-қадам - қақпақты ашыңыз, тұзға дәмін көріңіз, қажет болса дәмдеңіз. Терең тарелкаларда жаңа піскен шөптердің көп мөлшерімен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г тауық жүректері
- 250 г тауық қарындары
- 150 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 200 г қарақұмық
- 150 г қаймақ
- 50 г жаңа піскен шөптер
- 1 шай қасық тұз
- 0.5 шай қасық бұрыш



Бефстроганов

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	80 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындаңыз. 450 г бұзау етін 2-3 см жолақтарға кесіңіз. Көкөністерді жуып, қабығын аршыңыз. Сәбізді 1x1 см-ге кесіңіз. Пияз бен сарымсақты қауызынан тазалаңыз. Пиязды 4 бөлікке кесіңіз.

2-қадам - ыдысқа пышақты салыңыз. 30 май құйыңыз, етті салыңыз. Қақпақпен жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - қақпақты ашыңыз, етті басқа ыдысқа салыңыз. Ыдысты жумай, пияз бен сарымсақты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.

4-қадам - қақпақты ашыңыз және қалақшаның көмегімен көкөністерді ыдыстың бүйірлерінен түбіне қарай итеріңіз. Сәбіз қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз -температура 100 градус, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - қақпақты ашыңыз. Көкөністерге етті қайтарыңыз. Тұз, қара бұрыш ұнтағы және 500 мл су қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 45 мин, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашыңыз, 150 г қарақұмық, 150 мл 20% кілегей қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 25 мин, жылдамдық 1.

7-қадам - қақпақты ашыңыз, тұзға дәмін көріңіз, қажет болса дәмдеңіз. Терең тарелкаларда жаңа піскен шөптердің көп мөлшерімен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 450 г бұзау еті
- 150 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 150 г қарақұмық
- 150 г 20% кілегей
- 50 г жаңа піскен шөптер
- 1 шай қасық тұз
- 0.5 шай қасық бұрыш



Таңқурай қосылған брауни

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	35-40 мин	8	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: шоколадты ұсақ кесектерге сындырыңыз. Ұн мен қант ұнтағын електен өткізіңіз (бөлек).
- 2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 180 г кокос майын салыңыз. Қақпақты жабамыз, қақпақты ашып, сары майды ерітеміз - температура 80° C, уақыт 3 минуты, жылдамдық 1.
- 3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, ыстық майға 200 г сынған шоколадты және 140 г қант ұнтағын құйыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 1 минута, жылдамдық 3.
- 4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, тағамды шамамен 15-20 минут суытыңыз.
- 5-қадам - Шоколадқа 120 г ұн, 1 шай қасық қопсытқыш, 10 г ванильді қант қосып, 3 жұмыртқаны шайқаңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.
- 6-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қалақшаның көмегімен қамырды пісіру қағазымен жабылған пішінге салыңыз. Браунидің үстіне таңқурайды жайыңыз.
- 7-қадам - Брауниді 180° C-қа дейін қыздырылған пешке салыңыз, шамамен 35-40 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г қара шоколад
- 180 г кокос майы
- 140 г қант ұнтағы
- 120 г пісіруге арналған бидай ұны
- 1 шай қасық қопсытқыш
- 3 Л жұмыртқа
- 10 г ванильді қант
- 300 г таңқурай



Семіз және көкөністер қосылған булгур

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	30 мин	4	пышақ араластыру саптамасы диск себет

Дайындық:

1-қадам - 400 г семізді жуып, 4 бөлікке кесіңіз, тұздап, бұрыштаңыз. Буға пісіруге арналған пішінге пісіру қағазының жолақтарын салыңыз, сонда бу еркін айнала алады. Балық кесектерін қағаз жолақтарына жайыңыз. Тағамды қақпақпен жабыңыз.

2-қадам - 200 г булгурды себетке құйыңыз, жарманы суық сумен шайыңыз.

3-қадам - Араластыру ыдысына 1,2 литр су құйыңыз, 1 шай қасық тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100° С, уақыт 8 минут.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, суға жармасы бар себетті салыңыз, ыдыстың үстіне балық бар ыдысты қойыңыз. Буға пісіру - уақыт 10 минут.

5-қадам - Семіз бар контейнерді шығарыңыз, өлшеуіш стаканның көмегімен жармасы бар себетті шығарыңыз. Суды төгіңіз, ыдысты жуып, кептіріңіз.

6-қадам - 100 г сәбізді тазалаңыз, 100 г бұрышты тұқымынан тазалаңыз. Сәбізді, бұрышты және 100 г пиязды ұсақ кесектерге кесіңіз, пышағы бар ыдысқа салыңыз, 2 түйір сарымсақ қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 5.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышпен ауыстырыңыз. Қалақшамен көкөністерді бүйірлерден қырыңыз, 30 г май қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, қақпақты ашыңыз. Көкөністерді бұқтырыңыз - температура 95° С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, көкөністерге 1 шай қасық қыша, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш, 0,5 шай қасық тәтті паприка қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз - температура 95° С, уақыт 3 минуты, жылдамдық 2.

9-қадам - Суыған балықтың терісін алыңыз, шанышқының көмегімен балықты ұсақ кесектерге бөліңіз, сүйектері болса - алып тастаңыз.

10-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, көкөністерге пісірілген жарманы және балықты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, тағамды араластырыңыз - уақыт 1 минута, жылдамдық 1

Ингредиенттер:

- 400 г семіз филесі
- 200 г булгур жармасы
- 1,2 литр су
- Жарма пісіруге арналған 1 ас қасық тұз
- 100 г пияз
- 100 г сәбіз
- 100 г болгар бұрышы
- 2 түйір сарымсақ
- 30 г өсімдік майы
- 1 байлам ақжелкен
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 0,5 шай қасық тәтті паприка



Шошқа етінен жасалған бургер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
күрделі	30 мин	30 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақты орнатыңыз, 70 г сүт құйыңыз, 70 г су, 10 г ашытқы, 10 г қант салыңыз. Араластыру - температура 37 градус, уақыт 1,5 минуты, жылдамдық 1.
2. 250 г ұн, 10 г зәйтүн майын қосыңыз - уақыт 3 мин, жылдамдық 1
3. Қамырды ыдыстан шығарыңыз және оны 4 бөлікке бөліңіз. 4 доп қалыптаңыз және пісіру қағазымен жабылған пісіру табасына салыңыз. Жылы жерге 1 сағатқа қойыңыз.
4. 10 г ақжелкен мен чили бұрышын ыдысқа салыңыз, пышақпен ұсақтаңыз - уақыт 8 с, жылдамдық 8.
5. Ингредиенттерді ыдыстың түбіне қырыңыз. 500 г шошқа етін, 5 г тұзды, дәміне қарай бұрышты, 20 г нан үгіндісін салыңыз - уақыт 10 с, жылдамдық 6.
6. Қоспаны басқа ыдысқа салып, тоңазытқышқа қойыңыз. Қамыр көтерілген соң, пісіру табасын пешке салыңыз және пеш температурасын 180 градусқа, 25 минутқа орнатыңыз.
7. Осы уақытта толтырманы дайындаңыз: салатты жуыңыз, пиязды жұқа кесектерге кесіңіз және қиярды кесіңіз.
8. Тоқаштарды пештен шығарыңыз және суытыңыз.
9. Осы уақытта ет қоспасын 4 бөлікке бөліңіз және котлеттерді қалыңдығы шамамен 1 см етіп қалыптаңыз. Зәйтүн майында табада қуырыңыз.
10. Булочкаларды екіге бөліп, ішіне салат, котлет және толтырма салыңыз, тұздық құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г ұн
- 80 г сүт
- 70 г су
- 10 г қант
- 10 г жаңа ашытқы
- 10 г зәйтүн майы
- 5 г тұз
- әшекейлеуге арналған күнжіт
- 500 г шошқа еті
- 10 г ақжелкен
- 5 г тұз
- дәміне қарай бұрыш
- дәміне қарай чили бұрышы
- 20 г нан үгіндісі
- 4 үлкен жапырақ сіздің сүйікті салатыңыз 1 үлкен қызыл пияз 1 үлкен қызыл пияз
- 1 орташа қияр
- сіздің сүйікті тұздығыңыз (майонез, барбекю)



Күркетауықпен бигос

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	60 мин	6	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Құрамдастарды дайындаңыз: Қырыққабаттан артық шырынды төгіңіз, дәмін көріңіз – егер өте қышқыл болса, суық сумен шайып, қатты сығыңыз. Қырыққабатты пышақпен бірнеше рет ұсақ бөліктерге кесіңіз. Пиязды тазалаңыз, ұсақ бөліктерге кесіңіз. Етті шамамен 1-1,5 см бөліктерге кесіңіз, беконды ұсақ текшелерге (шамамен 0,5 см) кесіңіз.
2. Қақпаққа пышақты салыңыз, шамамен 140 г тазартылған пиязды салыңыз, қақпақты жабыңыз, пиязды ұсақтаңыз – уақыт 5 секунд, жылдамдық 6.
3. Қақпақты ашыңыз, шпательмен пиязды қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты салыңыз. Пиязға 30 мл май (2 ас қасық) құйыңыз, қақпақты жабыңыз. Пиязды қуырыңыз – температура 120 °C, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты ашыңыз, пиязға 100 г текшелеп кесілген беконды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Бекон мен пиязды қуырыңыз – температура 120 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты ашыңыз. Пияз бен беконға 250 г текшелеп кесілген етті қосыңыз. Қазанның қақпағын жабыңыз. Етті қуырыңыз – температура 120 °C, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты ашыңыз. Пияз бен етке 700 г сүзілген, кесілген қышқыл қырыққабатты, 2 лавр жапырағын, 4 түйір хош иісті бұрышты, шай қасық тұзды және 0,5 шай қасық ұнтақ бұрышты, әрқайсысы 1 шай қасық ұнтақ сарымсақ пен ұнтақ ысталған паприканы қосыңыз, 600 мл су құйыңыз. Қақпақты жабыңыз. Пісіріңіз – температура 100 °C, уақыт 45 минут, жылдамдық 1.
7. Қақпақтағы тесік арқылы 100 г өрікті қосыңыз, қақпақты жабыңыз, араластырыңыз – 12 секунд, жылдамдық 3.
8. Бірге пісіруді жалғастырыңыз – температура 100 °C, уақыт 15 минут, жылдамдық 2.
9. Қақпақты ашыңыз, шпательмен бигосты басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Тағамды ыстық күйінде ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 700 г қышқыл қырыққабат
- 250 г күркетауық филесі
- 100 г бекон
- 150 г пияз
- 30 г күнбағыс майы
- 100 г өрік
- 2 лавр жапырағы
- 4 хош иісті бұрыш
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш
- 1 шай қасық ұнтақ сарымсақ
- 1 шай қасық ұнтақ ысталған тәтті паприка
- 800 мл су



Буға пісірілген ақ балық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	10 мин	25 мин	6	араластыру саптамасы	диск	себет

Дайындық:

1. Балықты дайындаңыз: шамамен 370 г балық филесін жуыңыз, қағаз сүлгімен немесе мата арқылы құрғатыңыз, сүйектерін алыңыз. Балықты ұсақ бөліктерге (шамамен 4-5 см) кесіңіз, тұздаңыз, бұрыштаңыз, буға пісіруге арналған пішінге салыңыз.
2. Қақпаққа 1 200 мл су құйыңыз, балық салынған ыдысты қақпаққа қойыңыз, қақпақты жабыңыз, балықты буға пісіріңіз – температура 105 °С, уақыт 25 минут.
3. Ыдысты шығарыңыз, балықты сууы үшін қойыңыз, қақпақты жуыңыз және құрғатыңыз.
4. Көкөністерді дайындаңыз: 400 г сәбізді, 150 г пиязды, 100 г балдыркөкті, ұсақ бөліктерге кесіңіз.
5. Шпиндель мен дискті үккішке арналған саптаманы салыңыз. Қақпақты жабыңыз.
6. Сәбізді, балдыркөк пен пиязды үккіштен өткізіңіз, итергішпен басыңыз – уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.
7. Қақпақты ашыңыз, дискті шығарыңыз, шпательмен көкөністерді басқа ыдысқа ауыстырыңыз.
8. қақпаққа араластырғышты салыңыз. Пиязды салыңыз.
9. Пиязға 50 г сары май қосыңыз. Қазанның қақпағын жабыңыз, пиязды қуырыңыз – температура 120 °С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
10. Қақпақты ашыңыз, пиязға үгітілген сәбізді, балдыркөкті, 2 лавр жапырағын, 4 түйір хош иісті бұрышты, 1 шай қасық тұзды және 0,5 шай қасық бұрышты қосыңыз. Көкөністерге 100 мл су құйыңыз.
11. Қазанның қақпағын жабыңыз, көкөністерді бұқтырыңыз – температура 110 °С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1
12. Қақпақты ашыңыз, көкөністерге буға пісірілген балық бөліктерін қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз – уақыт 20 секунд, жылдамдық 1.
- Қалауыңызша дайын тағамды жаңа ақжелкенмен себіңіз.

Ингредиенттер:

- Шамамен 370 г сүйексіз балық филесі (жақсырақ треска, хек, теңіз басы немесе судак)
- 400 г сәбіз
- 100 г балдыркөк
- 150 г пияз
- 50 г сары май
- 2 лавр жапырағы
- 4 дана хош иісті бұрыш
- көкөністерге 1 шай қасық тұз + балыққа 0,5 шай қасық тұз
- көкөністерге 0,5 шай қасық бұрыш + балыққа бір шөкім бұрыш
- көкөністерге 100 мл су
- әшекейлеуге бірнеше лимон тілімі және ақжелкен жасылы



Жаңғақпен бисквит

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	65 мин	10	көбелек саптама

Дайындық:

1. Миксер қақпағына көбелекті салыңыз. 5 жұмыртқаның ағын сарысынан бөліңіз. Табаққа жұмыртқа ағын құйыңыз, бір шөкім тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, жұмыртқа ағын көбік шыққанша шайқаңыз. Уақыт 5 минут, жылдамдық 4.
2. Қақпақты алыңыз. 120 г қант қосыңыз және қайта шайқаңыз. Қақпақты жабыңыз. Уақыт 4 минут, жылдамдық 4.
3. Қақпақты алыңыз. Сарысын құйыңыз, араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз. Уақыт 2 минут, жылдамдық 3.
4. Қақпақты алыңыз, шпательмен қабырғалардан барлығын жинаңыз, қайта араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
5. Қақпақты алыңыз, електен өткізілген 100 г ұн қосыңыз, құрамдастар біріккенше араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 2.
6. Қақпақты ашыңыз, 50 г ұсақталған қуырылған жаңғақты қосыңыз (фундук, кешью, бадам) Қақпақты жабыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 2.
7. Қақпақты алыңыз. Қамырды шпательмен ақырын араластырыңыз, 20 см дөңгелек пішінге құйыңыз. 170’С-қа дейін қыздырылған пеште шамамен 50 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 5 жұмыртқа
- 120 г қант
- 100 г бидай ұны
- 50 г қуырылған жаңғақ қоспасы (фундук, кешью, бадам)
- бір шөкім тұз



Ванильді айс кофе

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	2	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам – 200 мл суда еритін кофені қайнатыңыз. Суытыңыз, тоңазытқышқа қойыңыз
- 2-қадам – Миксер қақпағына пышақты салыңыз, 33% қаймақты салыңыз – қаймақты шайқаңыз уақыт 4 мин, жылдамдық 4.
- 3-қадам – Шайқалған қаймаққа мұз текшелерін, ваниль экстрактын қосыңыз, қайнатылған суық кофені құйыңыз. Қақпақты жабық тығынмен жабыңыз. Блендерлеу – уақыт 30 секунд, жылдамдық 12.
- 4-қадам – Биік стакандарда саманмен ұсыныңыз, дайындағаннан кейін бірден, мысалы, үгітілген шоколад себу арқылы.

Ингредиенттер:

- 3 шай қасық еритін кофе
- 200 мл су
- 200 г 33% қаймақ
- 1 шай қасық ваниль экстракты
- 8 мұз текшесі



Ванильді пудинг

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	10 мин	4	көбелек саптама

Дайындық:

1-қадам – Миксер қақпағына араластыруға арналған көбелекті салыңыз. Сүтті құйыңыз, сарысын, қантты, ваниль қантыңызды, ұнды, крахмалды және сары майды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз – температура 85°С, уақыт 10 минут, жылдамдық 2.

2-қадам – Қақпақты ашыңыз, қасықпен пудингті креманкаларға салыңыз. Пудингті ыстық немесе суық күйінде ұсыныңыз, мысалы, жаңа жемістермен, жеміс шырынымен, үгітілген шоколадпен және жаңа жалбыз жапырағымен себу арқылы.

Ингредиенттер:

- 500 мл кокос сүті
- 1 ас қасық сары май
- 2 жұмыртқа сарысы
- 2 ас қ. бидай ұны
- 1 шай қасық крахмал
- 1 ас қ. ваниль қанты
- 1 ас қасық қант (дәміне қарай)



Ванильді қайнатпа кремi және таңқурайы бар пирожные

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	60 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам – Араластыру қақпағына пышақты салыңыз, ұнды, ұсақ бөліктерге кесілген майды, қант ұнтағын, ваниль қантыңызды, сондай-ақ жұмыртқа сарысын қосыңыз. Қақпақты жабыңыз және қамырды араластырыңыз – уақыт 2 мин, жылдамдық 2.
- 2-қадам – Қақпақты ашыңыз, қамырды ыңғайлы бетке ауыстырыңыз және қолмен илеңіз, доп пішінге келтіріңіз. Тоңазытқышқа 10-15 минутқа қойыңыз
- 3-қадам – Қамырды шамамен 0,5 см-ге дейін жайыңыз, дөңгелектерді кесіңіз және сары маймен майланған кекс пішіндеріне салыңыз. Пішіндерді пергаментпен немесе силикон кілемшемен жабылған пісіру қаңылтырына қойыңыз. Пішіндерді 180 °C-қа дейін қыздырылған пешке қойыңыз және шамамен 10-15 минут алтын түске дейін пісіріңіз.
- 4-қадам – Қайнатпа кремін дайындаңыз: таза қақпаққа көбелек саптамасын салыңыз, сүтті құйыңыз, қантты, жұмыртқаны, сарысын, ұнды және ваниль қантыңызды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Құрамдастарды араластырыңыз және қыздырыңыз: уақыт 8 мин, температура 80°C, жылдамдық 2. Қыздыру соңында қоспа қоюлануы керек.
- 5-қадам – Қақпақты ашыңыз, шпательмен кремді басқа ыдысқа ауыстырыңыз және сууы үшін қойыңыз.
- 6-қадам – ыңғайлы болу үшін кремді кондитер сөмкесіне ауыстырыңыз. Пісірілген кекстерді әлі жылы креммен толтырыңыз, жаңа таңқураймен әшекейлеңіз.

Ингредиенттер:

- (Кекстерге)
- 400 г бидай ұны
- 200 г бөлме температурасындағы сары май
- 100 г қант ұнтағы
- 1 жұмыртқа
- 3 жұмыртқа сарысы
- 2 шай қасық ваниль қанты

Ингредиенттер:

- (Кремге)
- 600 мл сүт
- 150 г қант
- 10 г ваниль қанты
- 4 жұмыртқа сарысы
- 50 г бидай ұны
- 30 г (2 ас қ.) жүгері крахмалы
- бірнеше тамшы ваниль экстракты



Шие қайнатпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	15 мин	11	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру қақпағына пышақты салыңыз, содан кейін 1 кг сүйексіз шиені салыңыз. Қақпақты жабыңыз – уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.

2. Қақпақты ашыңыз, шпательмен шиелерді қақпақтың бүйірлерінен түбіне жылжытыңыз– температура 100°С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

3. Қақпақты ашыңыз, қант қосыңыз. Пісіруді жалғастырыңыз – температура 100°С, уақыт 2-3 минут, жылдамдық 1.

4. Қақпақты ашыңыз, қайнатпаны шпательмен араластырыңыз, көбік жоғалуы үшін, содан кейін банкаларға құйыңыз. Банкаларды төңкеріп қойыңыз және тығыздау үшін матамен жабыңыз.

Ингредиенттер:

- 1 кг сүйексіз шие
- 200 г қант



Қаражидек қайнатпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	50 мин	3	пышақ

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақ орнатыңыз. 1 кг жеміс, 330 г қант құйыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 1.
2. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, жемістерді ыдыстың бүйірлерінен шпательмен сүртіңіз. Қақпақты жабыңыз - температура 105°C, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
3. Джемді банкаларға құйыңыз.
4. Банкаларды қақпақтармен жабыңыз және төңкеріп қойыңыз, кемінде 30 минут - мүмкіндігінше түнге қалдырған жөн. Қараңғы, салқын жерде сақтаңыз.

Ингредиенттер:

- 1 кг қарақат
- 330 г қант



Құлпынай мен маскарпонемен вафли

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	30 мин	8	көбелек саптама	пышақ

Дайындық:

1. Жұмыртқаларды сындырыңыз, ақуызды сарыуыздан бөліңіз.
2. Көбелекті таза және құрғақ араластыру ыдысына салыңыз, жұмыртқа ақузын құйыңыз, ¼ шай қасық тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - 4 минут, жылдамдық 4. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, көбелекті шығарыңыз және көпіршікті басқа ыдысқа салыңыз.
3. Араластыру ыдысына пышақ салыңыз, 450 г су, 90 г май, 300 г ұн, 50 г қант, 10 г қопсытқыш, 5 жұмыртқа сарыуызын қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, араластырыңыз - 1 минут, жылдамдық 4.
4. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қамырды көпіршікті ыдысқа құйыңыз және шпательмен араластырыңыз.
5. Қыздырылған вафли пісіргішке бір порцияға шамамен 3 ас қасық қамыр салыңыз. Алтын түске дейін пісіріңіз.
6. Тазалап алынған ыдысқа көбелекті салыңыз және 200 г маскарпоне ірімшігі, 100 г 33% кілегей және бір ас қасық қант ұнтағын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз - уақыт 4 минут, жылдамдық 4.
7. Дайын кремді кондитерлік қапшыққа салыңыз және салқындатылған вафлилерге жағыңыз. Кремнің үстіне жаңа құлпынайды төртке бөліп салыңыз және үгітілген шоколадпен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 5 жұмыртқа
- ¼ шай қасық тұз
- 450 г газдалған су
- 300 г ұн
- 10 г қопсытқыш
- 50 г қант
- 90 г өсімдік майы
- 200 г маскарпоне ірімшігі
- 100 г 33% кілегей
- 150 г құлпынай
- 1 ас қасық қант ұнтағы
- 50 г үгітілген шоколад



Вегандық панна-котта

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	60 мин	4	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру саптамасын араластыру ыдысына орнатыңыз. 400 г өсімдік сүтін құйыңыз, 20 г кокос үгіндісін қосыңыз, 20 г бал қосыңыз және жарты шай қасық агар-агар құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз, қыздырыңыз. Температура 90°C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
2. Қақпақты алыңыз, 5 г крахмал құйыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз, қоспаны қыздырыңыз. Температура 90°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпақты алыңыз. Панна-коттаны 3-4 стаканға құйыңыз. Оларды тоңазытқышқа шамамен 15 минутқа қойыңыз.
4. Араластыру ыдысына пышақ салыңыз. 200 г тұқымсыз шие қосыңыз. Уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
5. Қақпақты алыңыз. 10 г бал қосыңыз және 1 шай қасық крахмал құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Температура 90°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз, муссты сәл салқындатыңыз, содан кейін оны панна-коттаның үстіне құйыңыз. Дайын десерттерді тоңазытқышта шамамен 45 минут салқындатыңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г кокос сүті
- 20 г кокос үгіндісі
- 30 г бал
- жарты шай қасық агар-агар
- 10 г крахмал
- 200 г шие



Фасоль мен тофудан жасалған вегандық паста

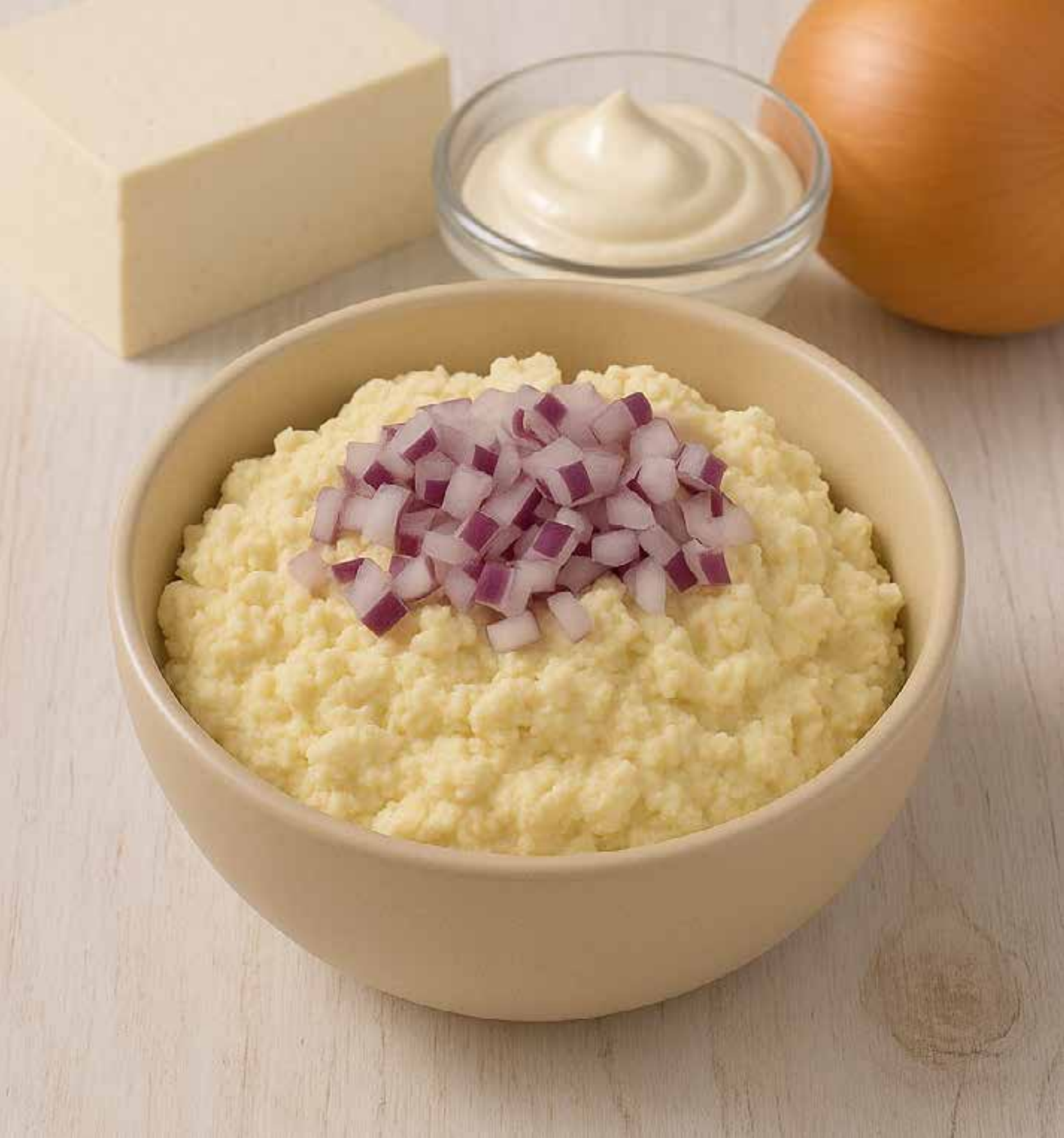
Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Миксер ыдысына пышақ салыңыз, оған пастаға арналған барлық ингредиенттерді қосыңыз: 400 г консервіленген фасоль, 100 г туралған тофу ірімшігі, 40 г сарымсақ, 60 г күнбағыс майы, 10 г тұз, 5 г ысталған тәтті ұнтақталған паприка
2. Қақпақпен жауып, барлығын біртекті массаға дейін араластырыңыз. Уақыт 2 минут, жылдамдық 4.
3. Қақпақты алыңыз, силикон шпательмен барлығын ыдыстың бүйірлерінен сүртіңіз. Қажет болса, пастаны тағы 1 минут араластырыңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г консервіленген фасоль
- 100 г тофу
- 40 г сарымсақ
- 60 г күнбағыс майы
- 5 г тұз
- 10 г ысталған ұнтақталған тәтті паприка



Тофумен вегандық паста

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	1	пышақ

Дайындық:

1. Пиязды ұсақтаңыз.
2. Араластыру ыдысына пышақ салыңыз, 180 г табиғи тофу, 100 г вегандық майонез, 2 шай қасық қыша, 1 шай қасық қара тұз, 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш құйыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.
3. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, пастаны шпательмен басқа ыдысқа салыңыз, ұсақталған пиязбен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 180 г тофу
- 100 г вегандық майонез
- 2 шай қасық қыша
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш
- 1 байлам пияз себуге



Лимонмен вегандық лимон кексі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	60 мин	50 мин	8	пышақ	себет

Дайындық:

1. 250 г асқабақты тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз, себетке салыңыз.

2. Ыдысқа 1,5 л су құйыңыз, қақпақпен жабыңыз, суды қайнатыңыз - температура 100 градус, уақыт 7 мин.

3. Қақпақты ашыңыз, асқабақты себетке салыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100° С, уақыт 25 минут, жылдамдық 1.

4. Қақпақты ашыңыз, себетті шығарыңыз. Асқабақты салқындатыңыз, суды төгіңіз.

5. Ыдысқа пышақ пен дайындалған асқабақты салыңыз, қақпақпен жабыңыз, блендермен шайқаңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.

6. Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, асқабақты шпательмен басқа ыдысқа салыңыз.

7. Маффин пішінін маймен мұқият майлаңыз, ұн себіңіз.

8. Ыдысқа пышақ салыңыз, 100 мл өсімдік сүтін құйыңыз, 400 г бидай ұнын, 14 г құрғақ ашытқыны, 120 г қантты, бір шымшым тұзды құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.

9. Қақпақты ашыңыз, қамырға шамамен 250 г асқабақ пюресі мен 80 г ұсақталған лимон қабығын қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, қақпақты ашыңыз. Қақпақтың тесігі арқылы 100 г майды біртіндеп құйып араластырыңыз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 4.

10. Қамырды илеңіз - илеу бағдарламасы, уақыт 3 минут, жылдамдық 2.

11. Қақпақты ашыңыз, қоспаны қасықпен дайындалған кекс пішініне салыңыз.

Жылы жерде шамамен 1 сағат көтерілуге қалдырыңыз.

12. Пирогты 180° С-қа дейін қыздырылған пешке қойыңыз және шамамен 25 - 30 минут пісіріңіз, қабығы алтын-қоңыр түске дейін. Таяқшамен пирогтың ортасы құрғақ па екенін тексеріңіз, егер жоқ болса, температураны 160° С-қа төмендетіңіз және тағы 15 минут пісіріңіз.

13. Сәл салқындаған кексті пішіннен шығарыңыз, салқындатыңыз, електен өткізілген қант ұнтағымен себіңіз.
- ## Ингредиенттер:
- 400 г бидай ұны

250 г асқабақ

14 г құрғақ ашытқы

100 мл бадам сүті

120 г қант

100 г өсімдік майы

80 г лимон қабығы

Бір шымшым тұз
- A close-up photograph of a slice of golden-brown lemon cake served on a white ceramic plate. The cake is garnished with several thin slices of fresh lemon. A silver fork is placed on the plate. In the background, a wooden cutting board holds another slice of the cake, and several cinnamon sticks are scattered on a rustic wooden surface.

Аквафабамен (ноқат тұздығымен) вегандық майонез

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	8	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақ салыңыз. 100 мл ноқат банкасынан тұздық (аквафаба) құйыңыз, 2 ас қасық алма сірке суын, 1 ш. қасық қыша, 0.5 ш. қант, бір шымшым тұз, бір шымшым ұнтақталған бұрыш қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, тұздық ингредиенттерін араластырыңыз - уақыт 2 минут, жылдамдық 10.
2. Қақпақтың тесігін ашыңыз, тұздықты араластырыңыз, майды тар жолақпен қақпақтың тесігі арқылы құйыңыз - уақыт 1,5 минут, жылдамдық 4.
3. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, майонезді герметикалық ыдысқа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 100 мл консервіленген ноқат тұздығы (аквафаба)
- 2 ст.л. алма сірке суы
- 1 үлкен шай қасық қыша
- 0.5 ш. л қант
- 500 мл күнбағыс майы 500 мл күнбағыс майы
- Бір шымшым тұз
- Бір шымшым ұнтақталған қара бұрыш



Соя сүтімен вегандық майонез

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	8	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақ салыңыз. 100 мл табиғи соя сүтін құйыңыз, 1 ас қасық алма сірке суын, 1 шай қасық қыша, 0.5 ш.л қант, 0,5 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз.
2. Майонез ингредиенттерін араластырыңыз. Іске қосылғаннан кейін 10 секундтан соң майды тар жолақпен қақпақтың тесігі арқылы құйыңыз - уақыт 1 минут 10 секунд, жылдамдық 4.
3. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, майонезді герметикалық ыдысқа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 100 мл табиғи соя сүті
- 1 ст.л. алма сірке суы
- 1 үлкен шай қасық қыша
- 0.5 ш. қасық қант
- 400 мл күнбағыс майы 400 мл күнбағыс майы
- 0,5 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш



Айвадан жасалған вегандық пирог

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	60 мин	9	көбелек саптама	пышақ

Дайындық:

1. Көбелекті миксер ыдысына салыңыз. 240 г соя сүтін және 120 г өсімдік майын құйыңыз. 300 г бидай ұнын, 100 г қантты, 10 г қопсытқышты және бір шымшым тұзды құйыңыз.
2. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Қамырды илеңіз. Уақыт 45 секунд, жылдамдық 4.
3. Қақпақты алыңыз. 20 см жақты шаршы пісіру табасын пісіру қағазымен төсеңіз, қамырды құйыңыз, үстін тегістеңіз.
4. Айваны тазалаңыз және тілімдерге кесіңіз.
5. Айва тілімдерін қамырдың үстіне тығыз етіп салыңыз және қамыс қантымен себіңіз
6. Пешті 180°С-қа дейін қыздырыңыз, пирогты шамамен 60 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г айва
- 20 г қамыс қанты
- 240 г соя сүті
- 120 г өсімдік майы
- 300 г бидай ұны
- 100 г қант
- 10 г қопсытқыш
- бір шымшым тұз



Құс-құспен жасалған вегандық салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
орташа	40 мин		2	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

- 1.Тостаққа 600 г су құйыңыз, жарты шай қасық тұз салыңыз. Бу себетін орнатыңыз, оған құс-құсты салыңыз. 10 минут, 100 градус Цельсий бойынша, жылдамдық 1 режимінде пісіріңіз.
2. Тостақты жуыңыз, пышақты ауыстырыңыз. Тостаққа насыбайгүл мен кесектерге кесілген қиярды салыңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 4. Содан кейін тостаққа ауыстырыңыз.
3. Тостаққа пиязды салыңыз – 8 секунд жылдамдық 5.
- Қияр мен насыбайгүл бар тостаққа ауыстырыңыз.
4. Қызанақтарды төртке бөліп, қасықпен қалған ингредиенттерге қосыңыз.
5. Көкөністерді 20 мл зәйтүн майы, лимон шырыны және дәміне қарай тұзбен араластырыңыз.
6. Құс-құсты және 200 г кесектерге кесілген фета ірімшігін қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Тоңазытқышқа 30 минутқа қойыңыз. Салатты насыбайгүл жапырақтарымен безендіріп, үстелге қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 g kuskusu
- 200 g sera feta
- 250 g zielonego ogórka
- 100 g czerwonej cebuli
- 180 g pomidorów cherry
- 600 g wody
- 3/4 łyżeczki soli
- 50 мл oliwy z oliwek
- 15 g liści bazylii



Вегетариандық лечо

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	30 мин	4	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты орнатыңыз. 50 г пияз және 20 г сарымсақ қосыңыз.

Қақпақты орнына қойыңыз, тығынды жабық күйде. Көкөністерді ұсақтап тураңыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.

2. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Силикон қалақшамен барлығын тарелканың бүйірлерінен сүртіңіз.

3. 50 мл зәйтүн майын құйыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз, тығынды жабық күйде. Барлығын қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

4. Қақпақты алыңыз. 450 г текшелеп кесілген картопты қосыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

5. Қақпақты алыңыз, 50 г томат пастасын салыңыз, 10 г тұз, 5 г орегано, 10 г ұнтақталған тәтті паприка салыңыз.

6. Қақпақты орнына қойыңыз, тығынды жабық күйде. Барлығын бірге қайнатыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

7. Қақпақты алыңыз. 250 г су құйыңыз, 160 г кесілген қызыл бұрыш және 450 г кесілген асқабақты қосыңыз.

8. Қақпақты орнына қойыңыз. Барлығын бірге пісіріңіз. Температура 100°C, уақыт 17 минут, жылдамдық 1.

9. Қақпақты алыңыз, лечоны тарелкаларға құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 50 г пияз
- 450 г картоп
- 250 г су
- 160 г қызыл бұрыш
- 20 г сарымсақ
- 450 г асқабақ
- 50 г томат пастасы
- 50 мл зәйтүн майы
- 10 г тұз
- 5 г орегано
- 10 г ұнтақталған тәтті бұрыш



Шие балмұздағы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Араластыру тостағына пышақты салыңыз. Сүйектері жоқ шиелер мен қант ұнтағын салыңыз, тостақты қақпақпен жабыңыз. Блендерлеңіз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.

2-қадам - Тостақ қақпағын ашыңыз, қалақшамен қоспаны араластырыңыз. Тостақты тығынды жабық күйдегі қақпақпен жабыңыз. Блендерлеңіз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.

3-қадам - Тостақ қақпағын ашыңыз, қалақшамен қоспаны қабырғалардан жинаңыз. Қаймақты құйыңыз, тостақты қақпақпен жабыңыз, балмұздақты блендермен шайқаңыз - уақыт 40 секунд, жылдамдық 5.

4-қадам - Тостақ қақпағын ашыңыз, қалақшамен балмұздақты стақаншаларға ауыстырыңыз, мұздатқышқа салыңыз.

Ингредиенттер:

450 г мұздатылған шие

100 г қант ұнтағы

175 мл 30% қаймақ



Шие коктейлі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	1 мин	2-3	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: бананды аршыңыз, шағын кесектерге кесіңіз.
- 2-қадам - Араластыру тостағына пышақты салыңыз, жемістерді салыңыз, ананас шырынын және суды құйыңыз. Тостақты тығынды жабық күйдегі қақпақпен жабыңыз. Бленд - уақыт 30 секунд, жылдамдық 12.
- 3-қадам - Тостақ қақпағын ашыңыз, сусынды биік стақандарға құйыңыз. Дайындаудан кейін бірден үстелге қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г сүйексіз мұздатылған шие
- 1 піскен банан
- 1 стақан ананас шырыны



Алма, бал және даршын қосылған сұлы жармасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	20 мин	-	2	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Миксер тостағына кесілген алма кесектерін салыңыз, пышақпен ұсақтаңыз, уақыт 10 с, жылдамдық 6 орнатыңыз. Тостақ қақпағын ашыңыз, пышақты шығарыңыз және орнына араластырғышты қойыңыз.
- 2-қадам - Қалақшамен алманы тарелка түбіне жинаңыз. Содан кейін сұлы жармасын, сүтті, балды, даршынды қосыңыз және температурада қыздырыңыз. 90 градус, жылдамдық 1, 15 минут.
- 3-қадам - Дайындаудан кейін бірден сұлы жармасын тарелкаларға құйыңыз және бадам жармасын қосыңыз.

Ингредиенттер:

- 150 г алма
- 80 г жылдам пісетін сұлы жармасы
- 350 г сүт
- 30 г бал
- 2 шөкім даршын
- 20 г бадам жармасы



Шабдалы қосылған кокос сүтіндегі сұлы жармасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	-	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Жемістерді дайындаңыз: шабдалыларды жуыңыз, тілімдерге бөліңіз, сүйектерін алыңыз.
- 2-қадам - Араластыру тостағына пышақты салыңыз, жаңғақтарды салыңыз, тостақты қақпақпен жабыңыз. Блендерлеңіз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен жаңғақтарды басқа ыдысқа ауыстырыңыз, пышақты алыңыз.
- 4-қадам - көбелекті орнатыңыз, шабдалыларды қосыңыз, сары май, бал, лимон шырынын қосыңыз. Тостақ қақпағымен жабыңыз. Жемістерді бұқтырыңыз - температура 110°С, уақыт 5 мин, жылдамдық 1. Тостақ қақпағын ашыңыз, қалақшамен жемістерді басқа ыдысқа ауыстырыңыз.
- 5-қадам - Кокос сүтін қазанға құйыңыз, қақпақпен жабыңыз - температура 105°С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
- 6-қадам - Қақпақ тесігі арқылы жармаларды салыңыз, пісіріңіз - температура 105°С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
- 7-қадам - сұлы жармасын тарелкаларға қойыңыз, үстіне дайындалған жемістерді салыңыз, жаңғақтармен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г жылдам пісетін сұлы жармасы
- 800 мл кокос сүті
- 2 үлкен шабдалы
- 40 г грек жаңғағы
- 10 г сары май
- 1 ас қасық бал
- 0,5 лимон шырыны



Папайя қосылған сұлы кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	30 мин	8 szt	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты орнатыңыз. 90 г папайя және 125 г сүтті өлшеңіз.
- Қақпақты орнына қойыңыз. Барлығын араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
2. Қақпақты алыңыз. 110 г сұлы жармасын, 10 г қопсытқышты, 15 г ванильді қантты және 60 г бадам ұнын салыңыз. 1 жұмыртқа, 80 г сары май және 30 г бал қосыңыз.
3. Қақпақты орнына қойыңыз. Барлығын бірге араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
4. Қақпақты алыңыз. Кекс немесе маффин пішіндерін алыңыз. Қамырды әр пішіннің 3/4 биіктігіне дейін құйыңыз.
5. Пешті 180°С-қа дейін қыздырыңыз, кекстерді шамамен 30 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 110 г сұлы жармасы
- 90 г папайя
- 60 г бадам ұны
- 1 жұмыртқа
- 125 г сүт
- 15 г ванильді қант
- 10 г қопсытқыш
- 80 г сары май
- 50 г бал



Құлпынай және шоколад қосылған сұлы кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	10 szt	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты орнатыңыз. 90 г банан және 125 мл сүтті өлшеңіз. Қақпақты орнатыңыз - Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
2. Қақпақты алыңыз. 110 г сұлы жармасын, 10 г қопсытқышты, 15 г ванильді қантты және 60 г бадам ұнын салыңыз. 1 жұмыртқа, 80 г сары май және 30 г бал қосыңыз.
3. Қақпақты орнатыңыз. Барлығын бірге араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
4. Қақпақты алыңыз. Қамырды кекс пішіндеріне 3/4 биіктігіне дейін құйыңыз. Әр тоқаштың үстіне шоколад кесегін, 2 құлпынай жидектерін салыңыз.
5. Пешті 180°С-қа дейін қыздырыңыз, кекстерді шамамен 20 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 110 г сұлы жармасы
- 90 г банан
- 60 г бадам ұны
- 1 жұмыртқа
- 125 мл сүт
- 15 г ванильді қант
- 10 г қопсытқыш
- 80 г сары май
- 30 г бал
- 10 сүт шоколадының кесегі
- 20 құлпынай жидектері



Жемістер қосылған сұлы жармасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	40 мин	6	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Пешті 180°C-қа дейін қыздырамыз.
- 2-қадам - Алмаларды жуып, тазалаймыз, төртке бөліп, тұқымдық ұяларды алып тастаймыз. Алмаларды шамамен 2-3 см кесектерге кесіп, май жағылған пісіру формасының түбіне саламыз.
- 3-қадам - Таңқурайды жуып, алмалардың үстіне біркелкі етіп таратамыз. Алма мен таңқурайдың үстіне қант себеміз.
- 4-қадам - Пышақты араластыру ыдысына саламыз.
- 5-қадам - 100 г сары май, 100 г сұлы үлпектері, 100 г бидай ұны, 100 г қант және 50 г бадам қосамыз. Қақпақты жауып - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
- 6-қадам - ыдыстың қақпағын ашамыз. Үгіндіні жемістердің бетін толық жабатындай етіп жемістердің үстіне таратамыз.
- 7-қадам - Жемістер мен үгінді салынған форманы 180°C-қа дейін қыздырылған пешке қоямыз, үгінді алтын қоңыр түске айналғанша шамамен 35-40 минут пісіреміз.

Ингредиенттер:

- 100 г жылдам пісетін сұлы үлпектері
- 100 г бидай ұны
- 100 г қант
- 100 г сары май
- 50 г бадам
- 450 г алма
- 400 г таңқурай



Асқабақ печенЬесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	8	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - көкөністерді дайындаймыз: 150 г асқабақ етін шамамен 2 см кесектерге кесеміз, алмұртты тазалап, төртке бөлеміз, өзегін алып тастап, кішірек кесектерге кесеміз. Үлкен бананды тазалап, шамамен 2 см кесектерге кесеміз.
- 2-қадам - Пышақты араластыру ыдысына саламыз, 40 г тазартылған жаңғақ қосамыз. Ыдыстың қақпағын жауып, ұсақтаймыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашамыз, 150 г кесектерге кесілген асқабақ пен кесілген алмұртты қосамыз. Қақпақпен жауып, ұсақтаймыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 8.
- 4-қадам - Қақпақты ашамыз, қалақшамен көкөністерді ыдыстың шеттерінен жинаймыз, 230 г сұлы ұлпектерін, 1 кесілген бананды, 1 ш.қ. бал, жарты лимонның шырынын, 50 г кептірілген жемістер қосамыз. Қақпақты жауып, тығынды бекітеміз, қоспаны араластырамыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.
- 5-қадам - Қақпақты ашамыз, қоспаны ыдыстың бүйірлерінен жинаймыз, қақпақты жауып, араластыруды жалғастырамыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 3.
- 6-қадам - Қақпақты ашамыз, қоспаны ыдысқа ауыстырамыз, тоңазытқышқа шамамен 1 сағатқа қоямыз.
- 7-қадам - Қоспадан шағын шарлар жасаймыз, жеңіл илейміз және қолмен тегістейміз. Печеньелерді пісіру қағазы төселген табаларға саламыз. 180°С-та шамамен 20-25 минут, жеңіл қызаруға дейін пісіреміз.
- 8-қадам - Пештен шығарып, суытуға қоямыз.

Ингредиенттер:

- 230 г сұлы ұлпектері
- 150 г қабығынан тазартылған асқабақ
- 1 үлкен піскен банан
- 1 алмұрт
- 20 г бал
- 50 г цукаттар
- 40 г тазартылған жаңғақ жарты лимонның шырыны
- бір шымшым ұсақ тұз



Асқабақ пирогы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	45-50 мин	15	көбелек саптама	пышақ

Дайындық:

1. 24 сантиметрлік торт формасын пісіру қағазымен төсеп, қойып қоямыз. Пешті 180°C-қа дейін қыздырамыз.
2. Пышақты араластыру ыдысына саламыз. 400 г қабығынан тазартылған асқабақты саламыз. Қақпақты жауып - ұсақтау уақыты 10 секунд, жылдамдық 6.
3. Ыдыстың қақпағын ашамыз, асқабақты ыдыстың бүйірлерінен қалақшамен сүртеміз және процесті қайталаймыз. Қақпақты жауып - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
4. Ыдыстың қақпағын ашамыз және асқабақты басқа ыдысқа ауыстырамыз.
5. 200 г кесілген сары майды араластыру ыдысына саламыз. Ыдысты жауып - температура 60°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
6. Ыдыстың қақпағын ашамыз. Майды басқа ыдысқа ауыстырамыз. Ыдысты жуамыз.
7. Көбелекті ыдысқа орнатамыз. 5 жұмыртқа, 250 г қант қосамыз. Ыдысты қақпақпен жауып - уақыт 3 минут, жылдамдық 4.
8. Ыдыстың қақпағын ашамыз. Көбелекті шығарып, пышақты саламыз. 250 г бидай ұны, 100 г жүгері крахмалы, 10 г қопсытқыш қосамыз. Ыдысты жауып - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
9. Ыдыстың қақпағын ашамыз, қамырды ыдыстың бүйірлерінен қалақшамен жинаймыз. Ерітілген сары май мен кесілген асқабақты қосамыз. Ыдысты жауып - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
10. Ыдыстың қақпағын ашамыз, қалақшамен қамырды торт формасына салып, тегістейміз. Пирогты 180°C-қа дейін қыздырылған пешке қоямыз, шамамен 45-50 минут пісіреміз.

Ингредиенттер:

- 400 г асқабақ
- 250 г бидай ұны
- 100 г жүгері крахмалы
- 10 г қопсытқыш
- 200 г сары май
- 5 жұмыртқа
- 250 г қант



Асқабақ құймақтары

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	20 мин	8	пышақ

Дайындық:

1.

Пышақты араластыру ыдысына саламыз. 100 г қабығынан тазартылған жұмсақ пісірілген асқабақ қосамыз және 1 тұтас жұмыртқаны сындырамыз.
2.

Қақпақпен жауып, «ботқа» күйіне дейін ұсақтаймыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
3.

Қақпақты алып, 40 г бидай ұны, 60 г сұлы ұлпектері, бір шымшым тұз қосамыз.
4.

Қақпақпен жауып, қамырды қайта араластырамыз. Уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
5.

Қақпақты алып, пышақты шығарамыз.
6.

Қыздырылған табада құймақтарды екі жағынан қызыл қоңыр түске дейін қуырамыз.

Ингредиенттер:

- 1 жұмыртқа
- 100 г пісірілген асқабақ
- 40 г бидай ұны
- 60 г сұлы ұлпектері
- бір шымшым тұз



Амареттомен ыстық шоколад

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	6 мин	2	көбелек саптама

Дайындық:

1-қадам - Араластыру ыдысына көбелекті саламыз. Сүт, кілегей, шоколад, қант құямыз. Қақпақты жауып. Пісіреміз - температура 90°C, уақыт 6 минут, жылдамдық 2.

2-қадам - Қақпақтың тесігі арқылы амаретто құйып, араластырамыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3.

3-қадам - Дайын болған соң шыныаяқтарға немесе стакандарға құйып, үстелге береміз.

Ингредиенттер:

- 300 мл сүт
- 100 мл 30% кілегей
- 100 г қара шоколад немесе сүтті (дәміне қарай)
- 100 мл амаретто ликері
- 1 ас қасық қант



Глинтвейн

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	20 мин	4	араластыру саптамасы

Дайындық:

- 1-қадам - Апельсинді (1 дана) мұқият жуып, қабығын аламыз.
- 2-қадам - Араластырғышты араластыру ыдысына саламыз. Апельсин қабығын, апельсин шырынын, даршын, қалампыр, кардамон, бал және қызыл немесе ақ шарап қосамыз - температура 80°C, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
- 3-қадам - Апельсин, алма және зімбір тілімдерін шыныаяқтарға салып, ыстық шарапты құямыз. Дайын болған соң үстелге береміз.

Ингредиенттер:

- 750 мл қызыл (ақ) шарап
- 1 апельсин
- 2 ас қасық бал
- 1 см жаңа зімбір кесегі
- 1 алма
- 1 даршын таяқшасы
- 10-15 қалампыр
- 10 г кардамон



Жалқау орамалар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	20 мин	45 мин	4	араластыру саптамасы	пышақ

Дайындық:

1. Пышақты араластыру ыдысына саламыз. Ыдысқа 100 г пияз және 250 г шағын кесектерге кесілген ақ қырыққабат саламыз. Қақпақты орнатамыз. Бәрін кесектерге ұсақтаймыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты аламыз. Әрі қарай 250 г шошқа фаршы, 250 г сиыр фаршы, 150 г пісірілген күріш, 2 жұмыртқа сындырып, 100 г су құйып, 15 г тұз және бір шымшым ұнтақ қара бұрыш қосамыз. Қақпақпен жауып, бәрін бірге араластырамыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 2.
3. Қақпақты алып, еттен фрикаделькалар жасаймыз.
4. Фрикаделькаларды пісіру формасына ауыстырамыз.
5. Пышақты араластыру ыдысына саламыз. Ыдысқа 70 г пияз және 10 г сарымсақ саламыз. Қақпақпен жауып, бәрін бірге ұсақтаймыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
6. Қақпақты аламыз. Қалақшамен бәрін ыдыстың бүйірлерінен сүртеміз. 40 г өсімдік майын құямыз. Температура 100°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
7. Қақпақты алып, 450 г өз шырынындағы қызанақ, 200 г су, 10 г тұз, 10 г қант және бір шымшым ұнтақ бұрыш қосамыз. Қақпақпен жауып. Температура 100°C, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.
8. Қақпақты аламыз. Дайын тұздықпен пісіру формасына салынған жалқау орамаларды құйып, қақпақпен жабамыз. Пешті 180°C-қа дейін қыздырамыз. Форманы қыздырылған пешке қоямыз, орамаларды 30 минут пісіреміз.

Ингредиенттер:

(Фаршпен орамаларға)

- 250 г шошқа фаршы, 250 г сиыр фаршы
- 250 г ақ қырыққабат
- 150 г пісірілген күріш
- 2 жұмыртқа
- 100 г пияз
- 70 г су
- 15 г тұз
- Бір шымшым ұнтақ қара бұрыш

Ингредиенттер:

(Қызанақ тұздығына)

- 450 г өз шырынындағы қызанақ
- 200 г су
- 70 г пияз
- 10 г сарымсақ
- 40 г өсімдік майы
- 10 г тұз
- 10 г қант
- Бір шымшым ұнтақ қара бұрыш



Бұршақ сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	60 мин	4	араластыру саптамасы	пышақ

Дайындық:

1.

Пышақты араластыру ыдысына саламыз. Құрғақ және таза ыдысқа 150 г бұршақты төгеміз. Қақпақты жауып - уақыт 40 секунд, жылдамдық 12.
2.

Қақпақты ашамыз, ыдыстың мазмұнын басқа ыдысқа ауыстырамыз.
2.

Таза ыдысқа 10 г зәйтүн майын құямыз - температура 100, уақыт 1 мин, айналым 1
3.

Қақпақты ашамыз, 1x2 см өлшемді кесектерге кесілген бекон қосамыз - температура 100, уақыт 5 мин, айналым 1
4.

Беконды бөлек ыдысқа шығарып, ыдысты жумаймыз.
5.

Ыдысқа 75 г пияз, 75 г сәбіз, 75 г ақжелкен, 75 г балдыркөк және 2 түйір сарымсақ саламыз. Қақпақпен жауып. Ұсақтау: уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.
6.

Ыдыстың қақпағын ашамыз, пышақты шығарып, араластырғышты бекітеміз, содан кейін қалақшамен көкөністерді ыдыстың түбіне жинаймыз. Ыдысқа 1400 г сорпа құйып, бұршақ, бұрыш бұршағы, 2 лавр жапырағы, 4 хош иісті бұрыш дәнін саламыз.
7.

Қақпақты жауып. Пісіру: температура 90 °С, уақыт 40 минут, жылдамдық 1.
8.

Ыдыстың қақпағын ашамыз, 300 г кесілген картоп, 2 ш.қ. майоран, 2 ш.қ. ысталған тәтті паприка, бұрыш және тұзды дәміне қарай қосамыз. Қақпақты жабыңыз. Пісіру: температура 100 °С, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.

Дайын сорпаға қуырылған бекон себеміз. Ыстық күйінде береміз.

Ингредиенттер:

- 150 г құрғақ бұршақ
- 75 г пияз
- 75 г сәбіз
- 75 г ақжелкен тамыры
- 75 г балдыркөк тамыры
- 150 г бекон
- 10 г зәйтүн майы
- 2 түйір сарымсақ
- 1400 г көкөніс сорпасы
- 2 лавр жапырағы
- 4 хош иісті бұрыш
- 300 г картоп
- 2 шай қасық майоран
- 2 шай қасық ысталған тәтті паприка
- бұрыш дәміне қарай
- тұз дәміне қарай



Жаңғақ печенъесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	15 мин	30 szt	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, грек жаңғағын салыңыз, қант ұнтағын, қопсытқышты, жұмыртқаның ағын, бидай ұнын және крахмалды қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, қоспаны араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

2-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қалақшамен қоспаны қазанның қабырғаларынан сүртіңіз, қайта араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қалақшамен қоспаны басқа ыдысқа салыңыз.

4-қадам - Пісіру қағазымен пісіру табасын жабыңыз. Қоспадан кішкентай шарлар жасап, пісіру табасына аз ғана аралықпен қойыңыз, оларды дымқыл қолмен немесе, мысалы, қасықпен аздап тегістеңіз. Печенъені 180 ° C дейін қыздырылған, желдеткіші қосулы пешке салыңыз да, шамамен 15 минут жеңіл қызарғанша пісіріңіз. Пештен шығарыңыз, аздап суытыңыз, пісіру табасынан алыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г грек жаңғағы
- 180 г қант ұнтағы
- 30 г бидай ұны
- 10 г крахмал
- 2 жұмыртқа ағы
- 1 шай қасық қопсытқыш



Жаңғақ пирожныйы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	5 мин	30 мин	4	көбелек саптама	араластыру саптамасы

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына араластырғыш саптаманы орнатыңыз. 140 г сары май қосыңыз.
- Қақпақты орнына қойыңыз, сары майды ерітіңіз. Температура 90°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
2. Қақпақты алыңыз, 220 г қамыс қантын салыңыз - Уақыт 30 секунд, жылдамдық 1.
3. Қақпақты алыңыз, араластырғышты шығарыңыз, көбелек саптаманы орнатыңыз. 3 жұмыртқа қосыңыз - Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
4. Қақпақты алыңыз. 125 г бадам ұнын, 50 г қара какаоны және бір шымшым тұзды салыңыз. Қақпақпен жабыңыз - Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
5. Қақпақты алыңыз. Қоспаға 80 г ұсақ туралған сүт шоколадын және 50 г ұсақталған бадам жаңғағын салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
6. Қақпақты алыңыз. Қамырды пісіру қағазымен жабылған 20 см шаршы пішінге құйыңыз.
7. Пешті 170°C дейін қыздырыңыз, кексті шамамен 30 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 140 г сары май
- 220 г қамыс қанты
- 3 жұмыртқа
- 125 г бадам ұны
- 50 г қара какао
- 80 г сүт шоколады
- 50 г бадам
- бір шымшым тұз



Чили қосылған өткір сиыр еті бұқтырмасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	115 мин	3-4	араластыру саптамасы	пышақ

Дайындық:

1. 500 г сиыр етін ірі текшелерге тураймыз. 200 г шикі беконды да кішкентай текшелерге тураймыз.
2. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 150 г пиязды және 50 г сарымсақты, 50 г чили бұрышын қосыңыз.
- Қақпақпен жабыңыз, көкөністерді ұсақтаңыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
3. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Силикон қалақшамен барлығын төрелкенің қабырғаларынан сүртіңіз.
4. 50 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз. Барлығын қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз, туралған беконды қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, қайта барлығын қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз. Төрелкеге туралған сиыр етінің жартысын қосыңыз. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Етті қызартыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
7. Қақпақты алыңыз. Төрелкеге туралған сиыр етінің екінші жартысын қосыңыз. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Етті қызартыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
8. Қақпақты алыңыз, 30 г бидай ұнын, 10 г тәтті ұнтақ бұрышты, жарты шай қасық қара ұнтақ бұрышты және 7 г тұзды салыңыз. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Барлығын қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
9. Қақпақты алыңыз, 500 мл сиыр сорпасын құйыңыз. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Бұқтырманы пісіріңіз. Температура 100°C, уақыт 60 минут, жылдамдық 1.
10. Қақпақты алыңыз, 250 г текшелерге туралған қызыл бұрышты қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, етті пісіруді жалғастырыңыз. Температура 100°, уақыт 30 минут, жылдамдық1.

Ингредиенттер:

- 500 г сиыр еті
- 200 г бекон
- 150 г пияз
- 50 г сарымсақ
- 250 г қызыл бұрыш
- 50 г чили бұрышы
- 500 мл сиыр сорпасы
- 30 г бидай ұны
- 10 г тәтті ұнтақ бұрыш
- жарты шай қасық қара ұнтақ бұрыш
- 50 г өсімдік майы
- 7 г тұз



Етке арналған өткір тұздық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	-	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - 100 г пиязды және 2 түйір сарымсақты тазалаңыз, пиязды кішкентай кесектерге тураңыз. Чили бұрышын тұқымнан тазалап, кішкентай кесектерге тураңыз.
- 2-қадам - Миксер ыдысына пышақты салыңыз, туралған пиязды, 2 түйір сарымсақты және чили бұрышын салыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен өнім қалдықтарын ыдыстың қабырғаларынан тазалаңыз. 30 г зәйтүн майын қосыңыз, қақпақпен жабыңыз. Көкөністерді бұқтырыңыз - температура 100°С, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Қақпақты ашыңыз, көкөністерге 1 банка консервіленген қызанақтың ішіндегісін, 1 ш.қ. тұзды, 0,5 ш.қ. бұрышты, 0,5 ш.қ. кептірілген чилиді, 0,5 ш.қ. ұнтақ ысталған паприканы (немесе тәтті паприканы), бір шымшым қантты салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, тұздықты пісіріңіз - температура 100°С, уақыт 25 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен тұздықты басқа ыдысқа салыңыз. Суытыңыз, грильдегі етке немесе түскі ет тағамдарына суық күйінде қосымша ретінде беріңіз.

Ингредиенттер:

- 100 г пияз (1 үлкен)
- 4 түйір сарымсақ
- 1 банка өз шырынындағы консервіленген қызанақ (400 г)
- 30 г зәйтүн майы
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 0,5 шай қасық ысталған паприка (немесе тәтті паприка)
- 0.5 шай қасық кептірілген чили



Фетамен толтырылған грек кофтасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	30 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: Шошқа етін пленкадан мұқият тазалаңыз, 1-2 см кесектерге тураңыз, сарымсақты тазалаңыз. Фетаны шамамен 1 на 1 см тікбұрышты кесектерге тураңыз.

2-қадам - Блендерге пышақты салыңыз, сарымсақты салыңыз, блендердің қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен сарымсақты тағамның қабырғаларынан жинаңыз. Ыдысқа шошқа етін салыңыз, блендермен шайқаңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 8.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, дәмдеуіштерді салыңыз, қақпақты жабыңыз және қоспаны араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4, реверс.

5-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, дымқыл қолмен котлеттер жасап шығарыңыз. Қоспадан 8 сопақ котлет жасап шығарыңыз. Әр котлетке ұзынша, терең „тесік“ жасап, оған фета ірімшігін салыңыз. Ірімшікті етпен мұқият тығыздаңыз. Әр котлетті табада өсімдік майында қуырыңыз. Пісіру табасына салыңыз да, пешке (180°С) шамамен 15 минутқа қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г майсыз шошқа жауырыны
- 130 г фета ірімшігі
- 1 үлкен түйір сарымсақ
- 1 шай қасық тұз (толтырмай)
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 шай қасық прованс шөптері
- Қуыруға арналған май



Қарақұмық пісірмесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	20 мин	70 мин	4	пышақ	араластыру саптамасы	себет

Дайындық:

1. Себетті ыдысқа салыңыз. 400 г қарақұмық жармасын пісіреміз, 1300 мл су құйып, 5 г тұз қосамыз. Қақпақпен жабыңыз, ботқаны пісіріңіз. Бу нұсқасы, пісіру уақыты 17 минут.

2. Қақпақты алыңыз, қалақшамен себетті ботқамен бірге шығарыңыз. Қазандағы суды төгіңіз.

3. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 100 г пиязды және 20 г сарымсақты ұсақтаймыз. Қақпақпен жабыңыз, көкөністерді тураймыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.

4. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. 50 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз, барлығын қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

5. Қақпақты алыңыз, 500 г туралған шампиньон саңырауқұлақтарын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, барлығын бірге қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

6. Қақпақты алыңыз, араластырғышты шығарыңыз. Тәрелкеге алдын ала пісірілген қарақұмық жармасын салыңыз да, 150 г үгітілген ірімшік қосыңыз. Барлығын силикон қалақшамен араластырыңыз.

7. Осылай дайындалған пісірмеге арналған ингредиенттерді пісіру пішініне салыңыз, үстін тегістеңіз.

8. Қалған 50 г саңырауқұлақты турап, пісірменің үстіне қойыңыз.

9. Пешті 170°C дейін қыздырыңыз, пісірмені шамамен 30 минут пісіріңіз. Содан кейін үстіне қалған 50 г үгітілген сары ірімшікті себіңіз де, тағы шамамен 10 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

400 г қарақұмық жармасы

100 г пияз

20 г сарымсақ

500 г шампиньон саңырауқұлақтары

50 г өсімдік майы

5 г тұз

бір шымшым қара ұнтақ бұрыш

200 г сары ірімшік



Саңырауқұлақ қосылған қарақұмық ботқасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	40 мин	2	пышақ	араластыру саптамасы

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 400 г саңырауқұлақты тазалаңыз, жуыңыз, қалың сабанға немесе текшелерге тураңыз. 120 г пиязды және 2 түйір сарымсақты тазалаңыз, пиязды ұсақ кесектерге тураңыз.

2-қадам - 120 г майсыз беконды кішкентай текшелерге (0,5 x 0,5 см) тураңыз.

3-қадам - Ыдысқа араластырғышты қойыңыз, 1 л су құйыңыз, 1 ш.қ. тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, суды қайнатыңыз - температура 100 °С, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, қайнаған суға 400 г туралған саңырауқұлақты салыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 °С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, саңырауқұлақты електен өткізіңіз. Ыдысты жуыңыз, құрғатыңыз.

6-қадам - Ыдысқа ұсақталған пиязды және 2 түйір сарымсақты салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен пиязды қазанның қабырғаларынан таңдаңыз, қосыңыз 120 г беконды текшелерге турап, 15 г май қосыңыз, пияз бен беконды бұқтырыңыз - температура 95 °С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, пияз бен беконға дайындалған саңырауқұлақты салыңыз, 200 г қарақұмық жармасын салыңыз, 220 г су құйыңыз, 1 шай қасық тұз және 0,5 шай қасық бұрыш, 100 г 18% қаймақ қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 95 °С, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

400 г жаңа саңырауқұлақ

1 ш.қ. тұз

200 г қарақұмық жармасы

120 г терісіз бекон

120 г пияз

2 түйір сарымсақ

15 г өсімдік майы

220 мл су

1 шай қасық тұз (толтырылмаған)

0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш

100 г 18% қаймақ



Қарақұмық ботқасы шампиньонмен

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	40 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақ салыңыз, 200 г тазартылған пиязды төртке бөліп, 2 түйір сарымсақты қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ұнтақтау - уақыт 10 сек. жылдамдық 5.
2. Қақпағын ашыңыз. 30 г май қосыңыз, көкөністерді шпательмен ыдыстың түбіне қырыңыз. Қақпағын жабыңыз - уақыт 5 минут, температура 100°C, жылдамдық 1.
3. Қақпағын ашыңыз. 300 г ұсақ туралған шампиньон қосыңыз. Қақпағын жабыңыз - уақыт 5 минут, температура. 100°C, жылдамдық 1.
4. Қақпағын ашыңыз. Ыдысқа 500 мл сорпа, ½ шай қасық бұрыш, 1 шай қасық тұз қосыңыз. Қақпағын жабыңыз - уақыт 10 мин. темп. 100°C. Жылдамдық 1.
5. Қақпағын ашыңыз. Ыдысқа 200 г қарақұмық жармасын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз - уақыт 20 минут, температура. 90°C, жылдамдық 1.
6. Қақпағын ашыңыз, дәмдеуіштер қосып дәмін келтіріңіз. Ыстық күйінде үстелге қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г пияз
- 30 г өсімдік майы
- 300 г шампиньон
- 500 г көкөніс сорпасы
- 2 түйір сарымсақ
- ½ шай қасық бұрыш
- 1 шай қасық тұз
- 200 г қарақұмық жармасы



Қарақұмық жаңғақпен және авокадо мусымен

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	8 мин	4	пышақараластыру саптамасысебет

Дайындық:

- 1-қадам - Қарақұмықты себетке төгіңіз, суық сумен шайыңыз.
- 2-қадам - 1 ыдысқа 1,2 л су құйыңыз, 1 ш.қ. тұз қосыңыз. Қақпағын жабыңыз, суды қайнатыңыз - температура 100оС, уақыт 9 минут.
- 3-қадам - Қақпағын ашыңыз, ботқасы бар себетті салыңыз. Қақпағын жабыңыз, ботқаны пісіріңіз - температура 100оС, уақыт 10 минут.
- 4-қадам - Қақпағын ашыңыз, өлшеуіш стақанның көмегімен ботқасы бар себетті шығарыңыз. Суды төгіңіз, ыдысты шайыңыз және кептіріңіз.
- 5-қадам - Араластырғышты ыдысқа салыңыз. 250 г бадам сүтін құйыңыз, пісірілген ботқаны қосыңыз. 30 г мүкжидек қантталған жемісін, 30 г бадам үлпектерін, 20 г ұсақталған грек жаңғағын, 20 г күнбағыс тұқымын, 20 г асқабақ тұқымын қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, пісіріңіз - температура 90 °С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.
- 6-қадам - Қақпағын ашыңыз, ботқаны басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жуыңыз.
- 7-қадам - Пышақты ыдысқа салыңыз. Авокадоны кесіңіз, тұқымын алыңыз, қабығын аршыңыз және ұсақ кесектерге бөліңіз. Авокадоны араластыру ыдысына салыңыз, жарты лимонның шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
- 8-қадам - Жаңғақ қосылған ботқаны тәрелкелерге бөліңіз, авокадо мусымен бірге үстелге қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 100 г құрғақ қарақұмық (200 г пісірілген)
- Үлкен піскен авокадо
- 1 ас қасық тұз
- 250 г бадам сүті
- 30 г мүкжидек қантталған жемісі
- 30 г бадам үлпектері
- 20 г ұсақталған грек жаңғағы
- 20 г күнбағыс тұқымы
- 20 г асқабақ тұқымы



Қарақұмық қараөрікпен

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	15 мин	4	араластыру саптамасы

Дайындық:

1-қадам - 160 г қарақұмық жармасын себетке төгіңіз, суық сумен шайыңыз. 80 г кептірілген қараөрікті ұсақ кесектерге (мысалы, 4 бөлікке) кесіңіз.

2-қадам - Миксерді ыдысқа салыңыз, 250 мл су және 50 мл апельсин шырынын құйыңыз, 15 г сары май, 1 ш.қ. ұсақталған апельсин қабығы, қалампыр қосыңыз, 0,5 шай қасық тұз себіңіз. Қақпағын жабыңыз, қайнатыңыз - температура 100оС, уақыт 4,5 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - Қақпағын ашыңыз, сұйықтыққа 150 г шайылған қарақұмық жармасын қосыңыз, шпательмен араластырыңыз. Қазанды қақпағымен жабыңыз, пісіріңіз - температура 100° С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - Қақпағын ашыңыз, ботқаға 80 г ұсақталған қараөрік, 30 г ұсақталған бадам қосыңыз, 0,5 апельсин шырынын құйыңыз. 1 толық ас қасық бал қосыңыз, 0,5 шай қасық даршын себіңіз. Ыдысты қақпағымен жабыңыз, қыздырыңыз және араластырыңыз - температура 80° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 2.

5-қадам - Жаңғақ қосылған ботқаны порциямен шағын тостағандарға немесе шыныаяқтарға бөліңіз, суық сумен шайыңыз, суытыңыз, содан кейін тоңазытқышқа қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 150 г құрғақ қарақұмық жармасы
- 350 г су
- 100 г апельсин шырыны
- 15 г сары май
- 80 г тұқымсыз қараөрік
- 30 г ұсақталған бадам
- 1 ас қ. ұсақталған апельсин қабығы
- 0,5 шай қасық тұз
- 1 ас қ. бал
- 0,5 шай қасық ұнтақ даршын



Саңырауқұлақ борщы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	45 мин	6	ДИСК

Дайындық:

1. Көкөністерді дайындаңыз: 100 г сәбізді, 100 г пиязды тазалаңыз. Қызылшаны тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз. Сарымсақты қабығынан тазалаңыз. Ақ саңырауқұлақтарды дайындаңыз, шайыңыз және кесіңіз.

2. Ұсақтауға арналған дискті салыңыз. Қызылшаны, сәбізді және пиязды кесіңіз - уақыт 60 секунд, жылдамдық 6.

3. Қақпағын ашыңыз, диск пен өзекті шығарыңыз. Қызылша және көкөніс қосылған қазанға кесілген саңырауқұлақтарды, 3 лавр жапырағын, 4 түйір хош иісті бұрышты, 3 тазартылған сарымсақ түйірін қосыңыз. 1,8 л су құйыңыз, 1 ш.қ тұз қосыңыз. Қақпақты жауып, шыныаяқтың қақпағын жабыңыз - температура 100° С, уақыт 35 мин, жылдамдық 1.

4. Қақпақты ашамыз, борщқа 1 ас қасық майоран, 0,5 шай қасық бұрыш және 1 ас қасық қант қосамыз. Қақпақты жауып, пісіреміз - температура 100° С, уақыт 10 мин, жылдамдық 1.

5. Қақпақты ашамыз, борщқа 1 лимоннан сығылған шырын қосамыз. Борщты қалақшамен араластырамыз, дәмін татып көреміз, қажет болса дәмдеуіштер қосамыз. Қайнатпаңыз.

Ингредиенттер:

300 г қызылша

200 г сәбіз

200 г пияз

3 түйір сарымсақ

200 г ақ саңырауқұлақ (шикі)

1 ас қасық тұз

0,5 шай қасық бұрыш

3 лавр жапырағы

4 хош иісті бұрыш

1 үлкен ас қасық майоран

1 лимон шырыны



Саңырауқұлақ пастасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	90 мин	6	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1-қадам - 50 г кептірілген саңырауқұлақты шыныаяққа салыңыз, 200 мл су құйыңыз, 30 минутқа қалдырыңыз.

2-қадам - 120 г пиязды және 4 түйір сарымсақты тазалаймыз, пиязды ұсақ кесектерге кесеміз.

3-қадам - Шамамен 26 см x 10 см өлшемді тікбұрышты пісіру формасын маймен жақсылап майлаймыз және нан үгіндісімен себеміз.

4-қадам - Шыныаяққа пышақты салыңыз, 120 г тазартылған, кесілген пиязды және 4 тазартылған сарымсақ түйірін салыңыз. Шыныаяқтың қақпағын жабыңыз. Уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

5-қадам - Қақпақты ашамыз, қалақшамен көкөністерді қазанның бүйірлерінен жинаймыз. 50 г май қосамыз, қақпақты жауып, тығынды ашамыз. Пиязды бұқтырамыз - температура 95° С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - Қақпақты ашамыз, пиязға суға малынған саңырауқұлақтарды олар малынған сумен бірге құямыз. 1 шай қасық тұз себеміз, қақпақты жауып, тығынды бекітеміз, пісіреміз - температура 95° С, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты ашамыз, 50 г сары май себеміз. Қақпақты жауып, араластырамыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 3.

8-қадам - Қақпақты ашамыз, шамамен 1 сағатқа суынуға қалдырамыз.

9-қадам - Қоспаға 2 жұмыртқаны сындырып саламыз, 2 ас қасық қыша қосамыз, 1 шай қасық тұз, 1 шай қасық мускат жаңғағы, ¾ шай қасық бұрыш себеміз. Шыныаяқты қақпақпен жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 6.

10-қадам - Қақпақты ашамыз, қалақшамен қоспаны ыдыстың бүйірлерінен жинаймыз. Қоспаның дәмін татып көріңіз, қажет болса қосымша дәмдеуіштер қосыңыз. Шыныаяқтың қақпағын жабыңыз, шайқаңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 7.

11-қадам - Шыныаяқтың қақпағын ашамыз, қалақшаның көмегімен қоспаны тікбұрышты пісіру формасына саламыз. Массаның бетін тегістейміз. Пастаның бетін нан үгіндісімен себеміз. Пастаны 180° С дейін қыздырылған пешке қойып, шамамен 50 минут пісіреміз. Пісіргеннен кейін шамамен 30 минут суынуға қалдырамыз, әлі жылы пастаны формасынан шығарамыз.

Ингредиенттер:

- 50 г кептірілген саңырауқұлақ
- 120 г пияз
- 4 түйір сарымсақ
- 2 жұмыртқа
- 20 г өсімдік майы
- 50 г сары май
- 2 үлкен ас қасық қыша
- 2 шай қасық тұз
- 3/4 шай қасық бұрыш
- 1 ш.қ. майоран
- 1 шай қасық ұнтақталған мускат жаңғағы
- шамамен 30 г пастаға арналған формаға және себуге арналған нан үгіндісі



Саңырауқұлақ наггетстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	10 мин	3-4	пышақ

Дайындық:

1.

Пышақты араластыру ыдысына салыңыз. Ыдысқа 200 г бидай ұнын құйыңыз, 1 жұмыртқаны сындырып салыңыз, 270 г айран құйыңыз. Жарты шай қасық тұз бен жарты шай қасық ұнтақталған қара бұрыш қосыңыз.
2.

Қақпағын жауып, қамырды араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
3.

Қақпағын алыңыз, пышақты шығарыңыз. Қамырды тостағанға құйып, 30 минутқа қойып қойыңыз.
4.

600 г шампиньон саңырауқұлағын тазалаңыз, тостағанға 100 г үгінді нан құйыңыз. Содан кейін әр саңырауқұлақты клярға батырып, үгінді нанға аунатыңыз.
5.

Майды қазанда қыздырыңыз, саңырауқұлақ наггетстерін әр жағынан алтын түске дейін қуырыңыз.
6.

Саңырауқұлақ наггетстерін қағаз сүлгіге шығарыңыз, артық майдан құтылу үшін.

Ингредиенттер:

- 600 г шампиньон саңырауқұлағы
- 700 г бидай ұны
- 270 г айран
- 1 жұмыртқа
- 100 г үгінді нан
- жарты шай қасық тұз
- жарты шай қасық ұнтақталған қара бұрыш
- қуыруға арналған май



Табаға алмұрт пирогы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	30 мин	2	пышақ

Дайындық:

1. 1 үлкен алмұртты төртке бөліңіз, қабығын аршып, тұқымын алып тастаңыз, өте жұқа тілімдерге кесіңіз. өте жұқа тілімдерге.
2. Араластыру тостағанына пышақты салыңыз, 3 тұтас жұмыртқа қосыңыз, 150 г майсыз кілегей құйыңыз және 100 г қант құйыңыз - уақыт 40 секунд, жылдамдық 4.
3. Қақпағын алыңыз, бөлме температурасындағы 130 г сары май қосыңыз. Қақпағын жауып, қайтадан барлығын араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 3.
4. Қақпағын алыңыз, 280 г бидай ұнын және 5 г қопсытқышты құйыңыз. Қақпағын жауып, қамырды жақсылап араластырыңыз. Уақыт 3 минут, жылдамдық 4.
5. Диаметрі 20-22 см пішіннің түбін 20 г сары маймен майлаңыз, 20 г қантты біркелкі таратыңыз және алмұрт тілімдерін жайыңыз. Қамырды пішіннен абайлап құйыңыз. Табаны қақпақпен жабыңыз
6. Пеште төмен отта пісіріңіз
7. Пирогтың үстінде көпіршіктер пайда бола бастағанда, пирогты абайлап аударыңыз және қақпақпен жабылған табада пештің ең кішкентай отында пісіруді жалғастырыңыз.

Ингредиенттер:

- 3 жұмыртқа
- 100 г қант
- 150 г 10% кілегей
- бөлме температурасындағы 150 г сары май
- 280 г бидай ұны
- 5 г қопсытқыш
- 20 г қант
- 1 үлкен алмұрт



Қамырдағы алмұрттар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	60 мин	4	пышақ

Дайындық:

1.

Пышақты араластыру ыдысына салыңыз. 250 мл сүт құйыңыз, 4 жұмыртқаны сындырып салыңыз, 300 г ұн, 20 г ваниль қанты, бір шай қасық қопсытқыш, бір шөкім тұз. Қақпағын жабыңыз. Араластыру - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.
2.

Шаңырақтың қақпағын ашып, қамырды басқа ыдысқа ауыстырамыз. 5 алмұртты аршып, тұқымынан тазалап, қалыңдығы шамамен 3-5 мм дөңгелектеп тураңыз.
3.

Табада майды қыздырып, алмұрттарды қамырға батырып, әр жағынан алтын түске дейін қуырамыз. Қуырылған алмұрттарды қағаз сүлгімен артық майынан құрғатыңыз. Қант ұнтағын себіп, үстелге қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 300 г ұн
- 250 мл сүт
- 4 жұмыртқа
- 20 г ванильді қант
- 1 шай қасық қопсытқыш
- бір шөкім тұз
- қуыруға арналған өсімдік майы
- себуге арналған қант
- 5 алмұрт



Буға пісірілген алмұрт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	2	бу себеті

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына 600 мл су құйыңыз.
2. Алмұрттарды екіге бөліп, буға пісіру ыдысына салыңыз.
3. Буға пісіру ыдысын миксер шаңырағына орнатыңыз. АВТОМАТТЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАР бөлімінде буға пісіру бағдарламасын таңдап, уақытты 10 минутқа өзгертіп, құралды іске қосыңыз. Буға пісіру уақыты алмұрттың сорты мен піскендігіне байланысты.
4. Буға пісірілген алмұрттарды даршын, кардамон және балмен дәмдеңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г алмұрт
- 600 мл су
- 10 г даршын
- 10 г кардамон
- 30 г бал



Гуакамоле

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	-	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: Пиязды аршып, ұсақ кесектерге тураңыз, сарымсақты аршыңыз. Қызанақты жуып, ұсақ кесектерге тураңыз. Авокадоны ұзынынан екіге бөліп, аршып, сүйегін алып тастаңыз.
- 2-қадам - Пышақты араластыру шаңырағына салыңыз. Пиязды, сарымсақты, чили бұрышын, кинзаны және жалбызды табаққа салып, тұздап, бұрыш сеуіп қойыңыз. Шаңырақтың қақпағын жауып, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 5.
- 3-қадам - Шаңырақтың қақпағын ашып, қалақшамен ингредиенттерді ыдыстың түбіне қырыңыз. Лимон шырынын құйып, авокадо мен қызанақ кесектерін салыңыз. Қақпақты жауып - уақыт 10 секунд, жылдамдық 3.
- 4-қадам - Шаңырақтың қақпағын ашып, қалақшамен басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

Ингредиенттер:

- 2 дана піскен авокадо
- 100 г қызанақ
- 1 үлкен түйір сарымсақ
- 100 г шалот пиязы
- 20 г чили бұрышы
- 0,5 лимон шырыны
- 1 шай қасық толық емес тұз
- Ұнтақталған бұрыш, кинза, жалбыз - дәміне қарай



„Орео“ десерті

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	1 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Пышақты миксер шаңырағына салып, 150 г „Орео“ печеньесін бөлек қойыңыз. Қақпақты бекітіңіз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алып, ұсақталған печеньені шаңыраққа ауыстырыңыз.
3. Миксер шаңырағына араластырғышты орнатып, 250 г маскарпоне ірімшігін, 200 г 33% қаймақты өлшеп, 30 г қант ұнтағын қосыңыз. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Қаймақты араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
4. Қақпақты алыңыз. 4 сәндік десерт банкасына немесе бокалға түбін жайып, крем жағыңыз, үстіне ұсақталған „Орео“ печеньесі қабатын себіңіз. Содан кейін тағы крем қабаты, соңында тағы „Орео“ печеньесін ұсақтаңыз.

Ингредиенттер:

- 150 г „Орео“ печеньесі
- 250 г маскарпоне ірімшігі
- 200 г 33% қаймақ
- 30 г қант ұнтағы



Йогурт пен мангодан жасалған десерт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	12 мин	2	пышақ

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақты салып, 50 г фундукты өлшеп, ұсақтап тураңыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз. Табаны қыздырып, оған 80 г сұлы жармасын және ұсақталған жаңғақтарды қуырыңыз. Соңында 15 г сұйық бал қосып, бәрін араластырыңыз.
3. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. Мангоны аршып, сүйегін алып, блендермен біртекті мусс консистенциясына дейін шайқаңыз. Уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
4. Қақпақты ашып, кокос қаймағын қосып, бәрін бірге шайқаңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 6.
5. Қақпақты алыңыз. 2 шыны стаканды дайындаңыз. Алдымен аздап табиғи йогурт салыңыз, үстіне қуырылған сұлы жармасы мен жаңғақтарды себіңіз, ең үстіне манго муссын қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г табиғи йогурт
- 1 піскен манго
- 80 г сұлы жармасы
- 50 г фундук
- 50 г кокос қаймағы
- 15 г сұйық бал



Павлова десерті

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	22 мин	12 мин + 120 мин	6	көбелек саптама

Дайындық:

1. Құрғақ араластырғыш ыдысына көбелек саптамасын салыңыз, 4 жұмыртқаның ағын құйыңыз және бір шымшым тұз қосыңыз. Қақпағын орнатыңыз. Жұмыртқа ағын көбікке айналдырамыз. Уақыт 5 минут, жылдамдық 4.

2. Содан кейін қақпағын ашып, лимон шырынын құйыңыз, роботты араластыруға қойыңыз. Уақыт 4 минут, жылдамдық 4. Тесік арқылы біртіндеп 200 г қант ұнтағын себіңіз.

3. Қақпағын алыңыз. Безені кондитерлік қапшыққа салыңыз. Пісіруге арналған пергаментпен жабылған табаларға безені ұя түрінде қойыңыз, яғни алдымен дөңгелек түбін сығыңыз, содан кейін шеттерін сәл жоғары көтеріңіз, ортасын бос қалдырыңыз.

4. Пешті 90°C-қа дейін қыздырыңыз, безені шамамен 120 минут кептіріңіз.

5. Көбелек саптамасын араластырғыш ыдысына салыңыз. 200 г майлы қаймақ 33%, 250 г маскарпоне ірімшігі құйыңыз және 50 г қант ұнтағын себіңіз. Қақпағын жауып, қаймақты шайқаңыз. Уақыт 2 минут, жылдамдық 4.

6. Қақпағын алыңыз. Кремді кондитерлік қапшыққа салыңыз. Дайын безе пирожныйларының ойықтарына кремді сығыңыз. Үстіне құлпынаймен әсемдеңіз.

Ингредиенттер:

- 4 жұмыртқа ағы
- 250 г қант ұнтағы
- бір шымшым тұз
- 1 ш.қ. лимон шырыны
- 50 г құлпынай
- 200 г қаймақ
- 250 г маскарпоне ірімшігі
- 50 г қант ұнтағы



Үй жаңғақ майы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Араластырғыш ыдысына пышақты салыңыз, жаңғақтарды себіңіз, қалған барлық ингредиенттерді қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Блендер - уақыт 20 секунд, жылдамдық 8.
- 2-қадам - Қақпағын ашамыз, қалақшамен ыдыстың бүйірлерінен қоспаны жинаймыз. Қақпағын жауып, қайта шайқаймыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 10.
- 3-қадам - Қақпағын ашамыз, қалақшамен ыдыстың бүйірлерінен жаңғақтарды жинаймыз. Қақпағын жауып, шайқаймыз - уақыт 1,5 минут, жылдамдық 6.

Ингредиенттер:

- 400 г тазартылған табиғи жаңғақ
- 80 г бал
- 100 мл күнбағыс майы
- 100 мл қоюланған сүт
- 100 мл су



Үй қаймақ майы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	30 мин	1	көбелек саптама

Дайындық:

1-қадам- Араластырғыш ыдысына көбелек саптамасын орнатыңыз. Қаймақты құйыңыз, ыдыстың қақпағын жауып, қаймақ майын қосыңыз - уақыт 5 минут, жылдамдық 3.

2-қадам - Шайқаудың соңында қаймақтан айран (сүт сұйықтығы) бөлінеді. Ыдыстың қақпағын ашамыз, қаймақ майын (түйіршік түрінде) айранмен бірге елекке құйамыз. Майды салқын су ағынының астында шаямыз. Електі салқын су толтырылған қазанның үстіне қойыңыз, майды қолмен немесе қасықпен біртекті болғанша илеңіз, шаяңыз. Егер су әлі де сүт түстес болса, оны ауыстырыңыз және илеуді қайталаңыз.

3-қадам - Тазартылған қаймақ майына өзіңізге ұнайтын пішін беріңіз. Ыдысқа салыңыз. Тоңазытқышта 10 күнге дейін сақтаңыз.

Ингредиенттер:

1000 мл қаймақ 36%

100 г қаймақ майы



Оливкалармен буға пісірілген дорадо

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	5 мин	25 мин	4	пышақ	бу себеті

Дайындық:

1. 800 г дорадо филесін буға пісіруге арналған пішінге салыңыз, тұздап, дәміне қарай бұрыш қосыңыз. Ыдысқа 500 г су құйыңыз. Температура 130 градус, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
2. Буға пісіруге арналған ыдысты алыңыз, ыдыстан суды төгіңіз.
3. Ыдысқа пышақты орнатыңыз. Араластырғыш ыдысына төртке бөлінген 2 пиязды салыңыз - уақыт 9 секунд, жылдамдық 6. Ингредиенттерді ыдыстың түбіне қырыңыз.
4. 60 г зәйтүн майын құйыңыз, қақпағын орнатыңыз - Температура 130 градус, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
5. 70 г оливка, дәміне қарай тұз бен бұрыш және 80 г ақ шарап қосыңыз. Балыққа арналған бу пішінін қайта орнатыңыз - Температура 110 градус, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
6. Балық пен көкөністерді ұсақ туралған ақжелкен себілген табаққа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 800 г дорадо филесі
- 2 үлкен пияз
- 60 г зәйтүн майы
- 70 г оливка
- 500 мл су
- 80 г ақ шарап
- ақжелкен жапырақтары
- дәміне қарай тұз бен бұрыш



Қара бидай-бидай наны

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	5 мин + 2 сағат	40 мин	8	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Араластырғыш ыдысына пышақты салыңыз, суды құйыңыз, ұсақталған ашытқыны қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып - уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.

2-қадам - Ыдыстың қақпағын ашамыз, ашытқыға қара бидай және бидай ұнын және тұз қосамыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Қамырды илейміз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашамыз, қамырға күнбағыс тұқымын және күнжіт қосамыз. Ыдыстың қақпағын жауып, қамырды илейміз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3, реверс.

4-қадам - Қамырды пішінде 1 сағатқа көтерілуге қалдырыңыз. Қамыр көлемі екі есе ұлғаюы керек. Одан кейін қамырды илейміз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3, реверс.

5-қадам - Ыдыстың қақпағын ашамыз. Қалақшаның көмегімен қамырды жұмыс бетіне салыңыз.

6-қадам - ұзынша нан пішінін қалыптастырыңыз. Пісіруге арналған қағазмен жабылған табаларға салыңыз, тағы бір сағатқа көтерілуге қалдырыңыз.

7-қадам - Пешті 240°С-қа дейін қыздырыңыз . Қылқаламның көмегімен нанды сумен майлаңыз, табаны пешке қойыңыз. 10 минуттан кейін пісіру температурасын 180°С-қа дейін төмендетіңіз, тағы 20 минут пісіріңіз (жалпы пісіру уақыты 30 минут). Үстелге қою алдында нанды суытыңыз.

Ингредиенттер:

150 г қара бидай ұны

50 г бидай ұны

5 г жаңа ашытқы

150 мл жылы су

5 г тұз

10 г күнжіт

25 г күнбағыс тұқымы



Күнбағыс тұқымы бар қара бидай наны

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	5 + 210 мин	45 мин	8	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Араластырғыш ыдысына пышақты салыңыз, 300 мл суды құйыңыз, қара бидай ұнын және құрғақ ұйытқыны қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып, араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4. Ыдыста 30 минутқа қалдырыңыз.

2-қадам - ашытқыны қалған жылы сумен араластырамыз.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашамыз, бидай ұнын, ашытқыны, тұз қосамыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Қамырды илейміз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

4-қадам - күнбағыс тұқымын қосыңыз. Қайта илейміз - қамыр илеу функциясы, уақыт 4 минут, жылдамдық 2.

5-қадам - Қамырды пішінде шамамен 40 минутқа көтерілуге қалдырыңыз. Одан кейін қамырды илейміз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 3.

6-қадам - ыдыстың қақпағын ашамыз. Қалақшаның көмегімен қамырды пісіруге арналған қағазмен жабылған ұзынша пішінге салыңыз. Қамырды шамамен 2 сағатқа көтерілуге қалдырыңыз.

7-қадам - Пешті желдеткішпен 240° С-қа дейін қыздырыңыз. Қылқаламның көмегімен көтерілген нанды сумен мұқият майлаңыз, пішінді пешке қойыңыз. Шамамен 5 минуттан кейін пісіру температурасын 180° С-қа дейін төмендетіңіз, тағы 40 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г қара бидай ұны
- 100 г бидай ұны
- 30 г күнбағыс тұқымы
- 15 г құрғақ ұйытқы (1 қап)
- 14 г жаңа ашытқы
- 350 мл жылы су
- 10 г тұз (2 шай қасық)



Аңшылық шұжықтары бар ұйытқыдағы журек

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	30 мин	46 мин	8	пышақ	себет

Дайындық:

1-қадам - 10 г кептірілген саңырауқұлақты жылы суда шамамен 20-30 минутқа сіңдіріңіз.

2-қадам - Осы уақытта көкөністерді дайындаймыз: 120 г сәбізді, 80 г ақжелкенді және 80 г балдыркөкті тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз. 3 түйір сарымсақты тазалаңыз. 120 г пиязды тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз.

3-қадам - 100 г ысталған аңшылық шұжықтарын 0,5 см x 0,5 см өлшемде кесіңіз.

4-қадам - Буға пісіруге арналған себетке қосыңыз: 2-3 лавр жапырағы, 5-6 хош иісті бұрыш дәні, 10 г сіңдірілген кептірілген саңырауқұлақ, шұжық кесектері және дайындалған сәбіз, ақжелкен және балдыркөк кесектері.

5-қадам - Араластырғыш ыдысына пышақты салыңыз, 120 г туралған пиязды және 3 түйір сарымсақты салыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып, ұсақтаңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 6.

6-қадам - Қақпағын ашыңыз, қалақшаның көмегімен пиязды қазанның бүйірлерінен қырыңыз. 30 г майды құйыңыз, қақпағын жауып, тығынды ашыңыз - пиязды қуырыңыз - температура 100° С, 5 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпағын ашыңыз, пиязға ұсақ текшелерге кесілген 100 г ысталған беконды салыңыз. 1800 г (1,8 л) суды құйыңыз, 1,5 шай қасық тұз қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып, пісіріңіз - температура 105° С, 35 минут, жылдамдық 1.

8-қадам - Қақпағын ашамыз, өлшеуіш стақанның көмегімен шұжықтары бар себетті және көкөністерді алып шығамыз. Лавр жапырағын және бұрышты алып тастаймыз және көкөністер мен шұжықтарды сорпаға саламыз. Сорпаға 500 мл ұйытқыны, 200 г консервіленген бұршақты құйыңыз, 1 ш.қ. банкадағы желкек, 0,5 ш.қ. бұрыш қосыңыз. Қақпағын жауып, сорпаны қайнатыңыз - температура 100° С, уақыт 5 мин, жылдамдық 1

9-қадам - Қақпақтың тесігі арқылы 100 г қаймақты құйыңыз. Сорпаны араластырыңыз, уақыт 1 минут, жылдамдық 2.

10-қадам - Қақпағын ашыңыз, дәмін татып көріңіз, қажет болса сорпаға тұз қосыңыз. Сондай-ақ көбірек желкек қосуға болады.

Ингредиенттер:

- 500 г ұйытқы
- 300 г аңшылық шұжықтары
- 200 г терісіз ысталған бекон
- 120 г пияз
- 120 г сәбіз
- 80 г ақжелкен тамыры
- 80 г балдыркөк тамыры
- 10 г кептірілген саңырауқұлақ
- 3 түйір сарымсақ
- 30 г өсімдік майы
- 1 ас қ. банкадағы желкек
- 2-3 лавр жапырағы
- 5-6 хош иісті бұрыш дәні
- 1,5 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1,8 литр су (1800 г)
- 100 г қаймақ
- 200 г бұршақ



Пеште пісірілген шошқа белдемесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	90 мин	5	пышақ	бу себеті

Дайындық:

1. Араластырғыш ыдысына пышақты салыңыз. 80 г майонезді, 5 г тәтті ұнтақ бұрышты, жарты шай қасық өткір ұнтақ бұрышты, жарты шай қасық ұнтақ сарымсақты, жарты шай қасық майоранды және жарты шай қасық тұзды қосыңыз.
2. Қақпағын жауып, маринадты араластырамыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 3.
3. Қақпағын алыңыз, пышақты шығарыңыз.
4. 1 кг сүйексіз шошқа белдемесін қабықтардан тазалаңыз, оны мұқият дайындалған маринадпен сүртіңіз.
5. Етті тоңазытқышқа шамамен 2 сағатқа қойыңыз.
6. Осы уақыт өткен соң шошқа етін барлық маринадпен бірге фольгаға салып, орап, пергаментпен төселген бу себетіне ауыстырамыз.
7. Табаға 1,5 л су құямыз. Буда пісіреміз - температура 100, уақыт 90 мин

Ингредиенттер:

- 1 кг шошқа мойын еті
- 80 г майонез
- 0,5 ш.қ. тұз
- 5 г тәтті ұнтақ бұрыш
- жарты шай қасық ащы ұнтақ бұрыш
- жарты шай қасық түйіршіктелген сарымсақ
- жарты шай қасық майоран
- жарты шай қасық тұз



Саңырауқұлақ толтырмасы бар пісірілген багеттер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	15 мин	3-4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Багеттердің ортасын ойып, толтырма құюға арналған тесік жасаймыз.
2. Араластыруға арналған саптаманы ыдысқа орнатамыз. 4 тұтас жұмыртаны сындырып, 40 г майонез бен 100 г үгітілген моцарелла ірімшігін қосамыз, бір шымшым тұз бен бір шымшым қара ұнтақ бұрыш қосамыз. Қақпағын жауып, жұмырталар майонезбен бірігуі үшін араластырамыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 3.
3. Қақпақты алып, жұмырталық қоспаны тостағанға құямыз. Табақты жуып, кептіреміз.
4. Араластыру ыдысына пышақты орнатамыз. 25 г пиязды, 100 г саңырауқұлақты қайнатамыз. Қақпағын жабамыз. Уақыт 7 секунд, жылдамдық 5.
5. Қақпақты алып, пышақты шығарып, араластыруға арналған саптаманы орнатамыз. 20 г май құйып, барлығын қуырамыз. Температура 100°C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алып, толтырманың сууына мүмкіндік береміз.
7. Суыған толтырманы жұмырталық қоспаға құйып, барлығын бірге араластырамыз.
8. Қасықпен жұмырталық толтырманы әр багетке саламыз.
9. Пешті 160°C-қа дейін қыздырып, шамамен 15 минут пісіреміз.

Ингредиенттер:

- 2 багет
- 4 жұмыртқа
- 100 г үгітілген моцарелла ірімшігі
- 40 г майонез
- 25 г пияз
- 100 г саңырауқұлақ
- бір шымшым тұз
- бір шымшым қара ұнтақ бұрыш
- 20 г өсімдік майы



Қоюланған сүт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты орнатамыз. 100 мл су құйып, 40 г сары май саламыз. Қақпағын жауып - уақыт 5 минут, температура 85°C, жылдамдық 2.
2. Табақтың қақпағын ашып, 150 г қант, 120 г құрғақ сүт, бір шымшым тұз қосамыз. Қақпағын жауып - уақыт 5 минут, температура 85°C, жылдамдық 2.
3. Содан кейін араластырамыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 10.

Ингредиенттер:

- 40 г сары май
- 100 г су
- 150 г қант
- 120 г құрғақ сүт
- бір шымшым тұз



Өрік қосылған жұмсақ тоқаштар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин + қамырдың	40 мин	4	пышақ

Дайындық:

1.

Пышақ орнатылған тостағанға 220 мл сүт құйып, 30 г ұсақталған ашытқы қосып, 1 шай қасық қант себеміз. Тостағанның қақпағын жауып, араластырамыз - температура 37°С, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
2.

Тостағанның қақпағын ашып, 500 г ұн, 80 г қант, 1 жұмыртқа, 100 г жұмсақ сары майдың кесектерін, бір шымшым тұз қосамыз. Қақпағын жауып, қамыр иелейміз - уақыт 60 секунд, жылдамдық 3.
3.

Қамырды 30 минут көтерілуге қалдырамыз.
4.

Қайта араластырамыз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 3.
5.

Қамырды тақтаға шығарып, ұзын цилиндр пішінге келтіріп, 12 тең бөлікке бөлеміз. Әр бөліктен шар жасап, содан кейін қалыңдығы шамамен 1 см болатын жалпақ пішінге жаямыз. Пісіру қағазы төселген табаға салып, тағы 30 минут көтерілуге қалдырамыз.
6.

Өріктерді жуып, екіге бөлеміз. Тостағанда 60 г қант пен бір шай қасық даршынды араластырып, жемістерді жағамыз.
7.

Әр жалпақ пішіннің ортасына өрікке арналған ойық жасап, шеттерін жұмыртқа сарысымен жағамыз. Ойықтарға өрік кесектерін саламыз. Тоқаштарды 180°С-қа дейін қыздырылған пешке салып, қабығы алтын түске айналғанша шамамен 20 минут пісіреміз.

Ингредиенттер:

- 500 г жоғары сортты бидай ұны
- 220 мл сүт
- 80 г қант
- 100 г сары май
- 30 г тірі ашытқы
- 1 жұмыртқа
- 250 г өрік



Құлпынай мен йогурт қосылған йогурттық торт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	45 мин	4	көбелек пішінді саптама

Дайындық:

1. Көбелек пішінді саптаманы тостағанға орнатамыз. 3 жұмыртқаның ағын сарысынан бөліп, тостағанға 3 жұмыртқа ағын құямыз. Қақпағын жауып, жұмыртқа ағын қою көбікке айналғанша шайқаймыз. Уақыт 5 минут, жылдамдық 4.
2. Қақпақты алып, шайқалған ақтарды силикон қалақшамен абайлап бөлек тостағанға ауыстырамыз.
3. Араластыру ыдысына көбелек пішінді саптаманы қайта орнатамыз. 3 сарысын құйып, 150 г қант себеміз. Қақпағын жауып - уақыт 2 минут, жылдамдық 4.
4. Қақпақты алып, 30 г май құйып, 270 г табиғи йогурт қосамыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
5. Қақпақты алып, 280 г бидай ұнын және 15 г қопсытқышты себеміз - уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
6. Қақпақты алып, тостағаннан көбелек пішінді саптаманы шығарамыз. Қамырға алдын ала шайқалған жұмыртқа ақтарын қосамыз. Силикон қалақшамен көбікті қамырға абайлап араластырамыз.
7. Ұзындығы 30 см торт пішінін пісіру қағазымен төсейміз. Қамырды пішінге құямыз. Үстіне 200-250 г туралған құлпынайды жайамыз.
8. Пешті 170°C-қа дейін қыздырып, тортты шамамен 45 минут пісіреміз.

Ингредиенттер:

- 280 г бидай ұны
- 150 г қант
- 15 г қопсытқыш
- 30 г өсімдік майы
- 270 г табиғи йогурт
- 3 жұмыртқа
- 200-250 г құлпынай



Қабақ қызылшасынан жасалған құймақтар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	5 мин	15 мин	2-3	ДИСК	ПЫШАҚ

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: қабақ қызылшасын тазалап, ұзынынан екіге бөліңіз.
- 2-қадам - Тостағанның қақпағын ашып, тұғыр мен дискті орнатыңыз. Диск қақпағын жауып, қабақ қызылшасын үккіштен өткізіңіз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашып, диск пен тұғырды шығарыңыз. Қалақшамен мазмұнын басқа ыдысқа ауыстырамыз.
- 4-қадам - Тостағанға пышақты салып, қабақ қызылшаларын салыңыз, ұн, зығыр тұқымын, жұмыртқа мен дәмдеуіштерді қосыңыз. Тостағанды қақпақпен жауып, қоспаны араластырамыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3, кері жылдамдық.
- 5-қадам - Қақпақты ашып, қалақшамен қоспаны басқа ыдысқа ауыстырамыз. Қасықпен орташа қыздырылған майы бар табаға шағын құймақтарды саламыз. Құймақтарды әр жағынан алтын қабық пайда болғанша қуырамыз.

Ингредиенттер:

- 300 г жас қабақ
қызылшасы
- 1 ас қасық ұнтақ зығыр
тұқымы
- 1 жұмыртқа
- 100 г бидай ұны
- 0,5 шай қасық тұз
- бір шымшым бұрыш
- қуыруға арналған май



Қаймақ тұздығындағы қабак қызылшасы орамалары

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	20 мин	45 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Қабак қызылшасының ұштарын кесіп тастаңыз. Оны ұзынынан өте жұқа, ұзынша тілімдерге бөліңіз. Әр қабак қызылшасы тілімін пісіру қағазы төселген табаға қатарлап салып, 1 ас қасық зәйтүн майын себіңіз.

2. Пешті 180°C-қа дейін қыздырып, қабак қызылшаларын 25 минут пісіріңіз. Пісірген соң табаны пештен шығарып, қабак қызылшасының сууына мүмкіндік береміз.

3. Араластыру ыдысына пышақты орнатамыз. 250 г рикотта ірімшігін, 4 жаңа райхан жапырағын, 1 жұмыртқаны және 30 г үгітілген пармезанды қосамыз. Қақпағын жауып, толтырманы араластырамыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.

4. Қақпақты алып, толтырманы тостағанға ауыстырып, ыдысты жуамыз.

5. Араластыру тостағанына пышақты орнатып, 20 г сарымсақты қосамыз. Қақпағын жауып, сарымсақты ұсақтаймыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.

6. Қақпақты алып, пышақты шығарып, араластырғышты орнатамыз. Силикон қалақшамен сарымсақты ыдыстың бүйірінен сүртеміз.

7. Табаға 1 ас қасық зәйтүн майын құямыз. Қақпағын жауып, сарымсақты қуырамыз. Температура 100°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.

8. Қақпақты алып, 400 мл қаймақты, 5 г тұзды және бір шымшым қара ұнтақ бұрышты құямыз. Қақпағын жауып, тұздықты қайнатамыз. Температура 100°C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

9. Қақпақты алып, тұздықты тостағанға құямыз.

10. Әр қабак қызылшасы тіліміне 1 шай қасық толтырма салып, қабак қызылшасын орамалық пішінге келтіреміз.

11. Пісіру пішінінің түбіне аздап қаймақ тұздығын жағып, үстіне қабак қызылшасы орамаларын саламыз. Үстіне қалған қаймақ тұздығын құйып, 80 г үгітілген моцарелла ірімшігін себеміз.

12. Пешті 180°C-қа дейін қыздырып, орамаларды қақпақсыз шамамен 20 минут пісіреміз.
- ## Ингредиенттер:
- 2 қабак қызылшасы

1 ас қ. зәйтүн майы

250 г рикотта ірімшігі

30 г үгітілген пармезан

1 жұмыртқа

80 г үгітілген моцарелла ірімшігі

400 мл 20% қаймақ

20 г сарымсақ

1 ас қ. зәйтүн майы

5 г тұз

бір шымшым қара ұнтақ бұрыш
-

Өсімдік сүті қосылған кофе

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты саламыз. Сүйікті өсімдік сүтін (кокос, бадам, сұлы және т.б.) құйып, кофе мен қантты себеміз. Қақпағын жауып - уақыт 10 мин, температура 85 °C, жылдамдық 2.
2. Стақандарға құйып, дайындаған соң бірден ұсынамыз.

Ингредиенттер:

- 500 г сүт
- 15 г еритін кофе
- 30 г қант (қалауыңызша)



Брокколи қосылған каннеллони

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	60 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Алдымен брокколи қоспасын дайындаймыз. Араластырғыш ыдысына пышақ орнатыңыз, 50 г сарымсақ пен 300 г брокколи өлшеп салыңыз. Қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - Уақыт 6 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпағын алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғыш саптамасын орнатыңыз. Силикон шпатульмен көкөністерді бүйірінен сүртіңіз. 50 г зәйтүн майын құйыңыз - Температура 100°C, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпағын алыңыз, брокколиге 150 г рикотта ірімшігін қосыңыз. Қақпағын жабыңыз, барлығын араластырыңыз. Температура 100°C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпағын алыңыз, 140 г үгітілген моцарелла ірімшігін қосыңыз. Қақпағын жабыңыз барлығын мұқият араластырыңыз. Температура 100°C, уақыт 1 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпағын алыңыз, қоспаны ыдысқа салыңыз, ыдысты жуып, құрғатыңыз.
6. Араластырғыш ыдысына пышақ орнатыңыз, 70 г пияз бен 15 г сарымсақ өлшеп салыңыз. Қақпағын жабыңыз, көкөністерді тураңыз. Уақыт 7 секунд, жылдамдық 5.
7. Қақпағын алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. 30 г зәйтүн майын құйыңыз, барлығын қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
8. Қақпағын алыңыз, 500 г қызанақ пастасын құйыңыз, жарты шай қасық тұз бен бір шөкім қызыл ащы бұрыш қосыңыз. Қақпағын жабыңыз, тұздықты қайнатыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
9. Макарон түтіктерін брокколи қоспасымен толтырыңыз. Пісіру формасының түбіне аздап қызанақ тұздығын (ыстық) жағыңыз, толтырылған макарон түтіктерін тығыз орналастырыңыз, тұздықтың жартысын құйыңыз, үстіне тағы бір қабат макарон түтіктерін салыңыз. Қалған тұздықпен барлығын құйыңыз.
10. Пешті 170°C-қа дейін қыздырыңыз, каннеллониді 25 минут пісіріңіз. Содан кейін үстіне 200 г үгітілген моцарелла ірімшігін себіңіз және тағы 10 минут пісіріңіз.
11. Брокколи қосылған каннеллони дайын, бірақ макарон түтіктері әлі жеткілікті жұмсақ болмаса, тағамды пешке тағы 5-6 минут қойыңыз.

Ингредиенттер:

- шамамен 20 каннеллони макароны
- 300 г жаңа брокколи
- 150 г рикотта ірімшігі
- 50 г сарымсақ
- 140 г үгітілген моцарелла ірімшігі
- 50 г зәйтүн майы

Қызанақ тұздығы:

- 500 г қызанақ пастасы 500 г қызанақ пастасы
- 70 г пияз
- 15 г сарымсақ
- 30 г зәйтүн майы
- жарты шай қасық тұз
- бір шөкім ащы ұнтақ бұрыш
- шамамен 200 г үгітілген моцарелла ірімшігі (үстіне үгу)



Қырыққабат қоспасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	6 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Ингредиенттерді дайындаңыз: 500 г тұздалған қырыққабатты артық шырыннан сығыңыз. Пиязды тазалаңыз, ұсақ кесектерге тураңыз.
2. Миксерді ыдысқа орнатыңыз, сүзілген тұздалған қырыққабатты салыңыз. 1 л су құйыңыз. Қақпағын жабыңыз - температура 100° С, уақыт 40 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпағын ашыңыз. Қырыққабат суығанда, суды сүзіңіз.
4. Ыдысқа пышақ орнатыңыз, 200 г тазаланған пиязды салыңыз, қақпағын жабыңыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 6.
5. Қақпағын ашыңыз, шпательмен пиязды қазанның бүйірінен жинаңыз. Пиязға 30 г өсімдік майын құйыңыз. Пиязды қуырыңыз - температура 120° С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
6. Ыдыстың қақпағын ашыңыз. Пиязға сүзілген қырыққабатты қосыңыз, 0,5 шай қасық бұрыш пен 1 шай қасық тұз қосыңыз - 12 секунд, жылдамдық 4.
7. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шпательмен қоспаны басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г тұздалған қырыққабат
- 200 г пияз
- 30 г өсімдік майы 1 шай қасық тұз 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш



Капучино пудингі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	12 мин	4	көбелек саптама

Дайындық:

1-қадам - Миксер ыдысына араластырғыш көбелекті орнатыңыз. Сүт құйыңыз, сарысын, қантты, ұнды және майды қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз - температура 85° С, уақыт 10 минут, жылдамдық 2.

2-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, пудингтің 2/3 бөлігін креманкаларға құйыңыз. Шпательмен пудинг қалдықтарын табақтың бүйірінен сүртіңіз. Пудингке еритін кофені қосыңыз, араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 2.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз. Кофе пудингін стақандарға алдын ала құйылған десерт порциясының үстіне қасықпен мұқият жағыңыз. Пудингті салқындатыңыз және мысалы, үгітілген шоколад себу арқылы ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 500 мл сүт
- 1 ас қасық сары май
- 2 жұмыртқа сарысы
- 2 ас қасық бидай ұны
- 1 ас қасық ваниль қанты
- 1 ас қасық қант (дәміне қарай)
- 1 ас қасық еритін кофе



Қаймақтағы тұқы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	35 мин	45 мин	3	араластырғыш саптама пышақ бу себеті

Дайындық:

1-қадам - тұқының тұтас денесін (шамамен әрқайсысы 300-400 г) мұқият жуыңыз, 1 лимон шырынын себіңіз. Балық кесектерін тұз бен бұрыш себіңіз, буға пісіру формасына салыңыз, қақпағын жабыңыз.

2-қадам - 150 г пиязды тазалаңыз, ұсақ кесектерге тураңыз, 2 түйір сарымсақты тазалаңыз. 200 г саңырауқұлақты жуыңыз, әрқайсысын 4 бөлікке бөліңіз (сондай-ақ лисичкаларды жууға болады, үлкендерін екіге бөліңіз).

3-қадам - ыдысқа 1 л су құйыңыз, тұқы бар ыдысты жабыңыз. Буда пісіріңіз 15 минут.

4-қадам - Балық бар табақты шығарыңыз, суды төгіңіз, ыдысты жуыңыз және құрғатыңыз. Тұқыны пісіру формасына салыңыз.

5-қадам - Ыдысқа пышақ салыңыз, шамамен 150 г тазаланған және туралған пияз бен 2 тазаланған сарымсақ түйірін салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 6.

6-қадам - Қақпағын ашыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Шпательмен пиязды форманың бүйірінен жинаңыз, 30 г май құйыңыз (2 ас қасық). Қақпағын жабыңыз, қалпақты ашыңыз. Бұқтыру - температура 95° С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз. Пиязға 200 г туралған саңырауқұлақты, 30 г сары майды қосыңыз, 1 шай қасық тұз, ¾ шай қасық бұрыш қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, қақпағын жабыңыз. Бұқтыру - температура 100° С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

8-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, саңырауқұлақтарға 250 г қаймақ салыңыз. Қақпағын жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3

9-қадам - Қақпағын ашыңыз, тұқыны саңырауқұлақ қосылған қаймақпен құйыңыз. Форманы қақпақпен жабыңыз, 180° С-қа дейін қыздырылған пешке 30 минут қойыңыз.

10-қадам - Тағамды ыстық күйінде ұсыныңыз, жаңа аскөк себу арқылы.

Ингредиенттер:

- Тұқы 2-3 дана (шамамен 800 г)
- 200 г қаймақ
- 150 г шампиньон (немесе лисичка)
- 150 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 30 г өсімдік майы
- 30 г сары май
- 1 ш.қ. тұз
- 3/4 шай қасық ұнтақ бұрыш
- 1 ас қасық ұсақталған аскөк
- 1 л су



Моцарелла қосылған карбонара

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	12 мин	1	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Өнімдерді дайындаңыз: 1 түйір сарымсақты тазалаңыз. 70 г макаронды қаптамадағы нұсқаулық бойынша пісіріңіз.
2. Сарымсақты пышақ орнатылған ыдысқа салыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.
3. Қақпағын ашыңыз, сарымсақты шпательмен сүртіңіз. Ыдысқа араластырғышты орнатыңыз, 100 г моцарелланы текшелеп тураңыз. Зәйтүн майын, тұз бен бұрыш қосыңыз. Қақпағын жабыңыз және бұқтырыңыз 8 минут, температура 115, жылдамдық 1.
4. Тесік арқылы шайқалған жұмыртқаны қосыңыз. 4 минут бұқтырыңыз 100 градуста, жылдамдық 1.
5. Дайын тұздықпен пісірілген макаронды құйыңыз. Ыстық пастаны тұздықпен ұсыныңыз және петрушка себуге болады.

Ингредиенттер:

- 70 г спагетти кеспесі
- 100 моцарелла
- қасық май
- жұмыртқа
- түйір сарымсақ
- тұз, бұрыш



Қарпат чанахиі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	60 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындаңыз. Шошқа етін 2x2 см текшелерге тураңыз. Көкөністерді жуыңыз, қабығынан тазалаңыз. Картопты 1.5x1.5 см текшелерге, сәбізді 1x1 см-ге тураңыз. Пияз бен сарымсақты қабығынан тазалаңыз. Пиязды 4 бөлікке тураңыз. Болгар бұрышын тұқымынан тазалаңыз, 2x2 см текшеге тураңыз. Қызанақтарды қайнақ сумен күйдіріп, қабығын алыңыз. Консервіленген үрме бұршақты маринадтан сүзіңіз.

2-қадам - ыдысқа пышақ орнатыңыз. 30 г май құйыңыз, етті салыңыз. Қақпағын жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - қақпағын ашыңыз, етті басқа ыдысқа салыңыз. Туралған картопты салыңыз және май аз қалса, еттен ыдысты жумай 30 г қосыңыз. Қақпағын жабыңыз - температура 105 градус, уақыт 9 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - қақпағын ашыңыз, картопты етке ауыстырыңыз. Ыдысты жумаңыз, пияз бен сарымсақты салыңыз. Қақпағын жабыңыз - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.

5-қадам - қақпағын ашыңыз және шпатель көмегімен көкөністерді ыдыстың бүйірінен түбіне түсіріңіз. Сәбізді және 30 г май қосыңыз. Қақпағын жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпағын ашыңыз. Көкөністерге ет пен картопты қайтарыңыз, сондай-ақ туралған бұрышты қосыңыз. Тұз, қант және қара ұнтақ бұрыш қосыңыз және 400 мл су құйыңыз. Қақпағын жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 20 мин, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпағын ашыңыз, үрме бұршақты, қызанақ пастасын және күйдірілген қызанақтарды қосыңыз. Қақпағын жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 10 мин, жылдамдық 1.

7-қадам - қақпағын ашыңыз, тұзға қуырылғанды сынап көріңіз, қажет болса дәмдеңіз Картоп пен еттің жұмсақтығын тексеріңіз. Қажет болса, тағы 10 минут пісіріңіз - температура 100, жылдамдық 1. Терең табақтарда жаңа шөптердің көп мөлшерімен ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 350 г шошқа еті
- 100 г пияз
- 100 г сәбіз
- 100 г болгар бұрышы
- 200 г үрме бұршақ
- 200 г қызанақ
- 30 г сарымсақ
- 250 г картоп
- 50 г жаңа шөптер
- 50 г қызанақ пастасы
- 1.5 шай қасық тұз
- 1 ас қасық қант
- 0.5 шай қасық бұрыш



Картоп пен тофу қосылған карри

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	35 мин	4	пышақсебет

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: Картопты тазалаңыз, шамамен 1,5 см текшелерге тураңыз, пісіру себетіне салыңыз. Пияз, зімбір және сарымсақты тазалаңыз, пиязды 4 ұсақ бөлікке тураңыз, чили бұрышын тұқымынан тазалаңыз, жолақша тураңыз. Тофуды ұсақ текшелерге тураңыз.
- 2-қадам - Араластырғыш ыдысына 1 л су құйыңыз, картоп бар себетті салыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз. Пісіріңіз - температура 105 °C, уақыт 20 минут, жылдамдық1.
- 3-қадам - Қақпағын ашыңыз, өлшеуіш стакан көмегімен картоп бар себетті шығарыңыз. Вылейте суды шыныаяқтан, оны жуып, құрғатыңыз.
- 4-қадам - Шыныаяққа пышақ, пияз, сарымсақ, имбир және чили бұрышын салыңыз. Шыныаяқты қақпақпен жабыңыз, ұнтақтаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
- 5-қадам - Қақпақты ашыңыз. Қалақшамен көкөністерді шыныаяқтың шеттерінен алыңыз. 2 ас қасық зәйтүн майын, 0,5 лимонның шырынын және барлық дәмдеуіштерді қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, қақпақшаны ашыңыз. Буыну - температура 115 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
- 6-қадам - Қақпақты ашыңыз, 12% қаймақты және қызанақтарды ыдысқа құйыңыз. Жабу қақпақты. Тұздық дайындау - температура 100 °C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
- 7-қадам - Қақпақты ашыңыз, тұздыққа картопты, нұтты және тофуды салыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100 °C, уақыт 8 минут, жылдамдық 2, реверс.
- 8-қадам - Қақпақты ашыңыз, карриді тәрелкелерге салыңыз. Ыстық күйінде беріңіз, ұсақталған кинза себіңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г картоп
- 400 г пісірілген нұт (немесе банкадан)
- 180 г тофу
- 100 г пияз
- 1 банка шырындағы туралған қызанақ
- 200 г 12% қаймақ
- 2 ас қасық зәйтүн майы
- 1 үлкен сарымсақ қалампыры
- Жаңа имбир (шамамен 1,5 см кесек)
- 0,5 лимон шырыны
- 3-4 г жаңа чили бұрышы
- 1 шай қасық тұз
- 1 шай қасық ұнтақталған куркума
- 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш
- 0,5 шай қасық ұнтақталған кардамон
- 0,5 шай қасық кинза тұқымы
- 0,5 шай қасық зире (қалауыңызша)
- Себуге арналған жаңа кинза



Картоп пирогы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	60 мин	60 мин	6	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Картопты (1,5 кг) аршып, жуып, ұсақ кесектерге кесіңіз. Пиязды (400 г) ұсақ кесектерге кесіңіз. Қазанға пышақты салыңыз, бір ретте жарты килограмм картоп пен пияз салыңыз, қазанды қақпақпен жабыңыз. Автоматты ұнтақтау бағдарламасын орнатыңыз, уақыт 20 секунд, жылдамдық 6. Қажет болса, бағдарламаны қайталаңыз. Басқа ыдысқа салыңыз.
2. Шыныаяқты жуыңыз. 20 г май құйыңыз, 100 г туралған бекон салыңыз. Қуыру температурасы 100 градус, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
3. Дайын картопқа қуырылған беконды, дәмдеуіштерді, 1,5 ас қасық ұнды және 1 жұмыртқаны қосып, араластырыңыз. Бәрін пісіру формасына салыңыз. Пешті 200 градусқа дейін қыздырыңыз, үстінен төменге қарай, шамамен 60 минут пісіріңіз, картоп бабкасының үсті қызаруы керек.

Ингредиенттер:

- 1,5 кг аршылған картоп 100 г бекон
- 1 жұмыртқа
- 1,5 ас қасық ұн
- шай қасық тұз
- шай қасық бұрыш
- 400 г пияз



Картоп салаты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	40 мин	3-4	себет

Дайындық:

1. Миксер шыныаяғына себетті салыңыз және оған 3 жұмыртқа салыңыз. 1300 г су құйыңыз. Қақпақпен жауып, жұмыртқаларды қатты пісіріңіз. Бу режимі, уақыт 10 минут.
2. Қақпақты алыңыз, өлшеуіш стаканмен себетті шығарыңыз, жұмыртқаларды суытыңыз, қабығын аршыңыз.
3. Миксер шыныаяғына себетті салыңыз және оған орташа өлшемді 3 картопты салыңыз (шамамен 250 г). 1300 г су құйыңыз. Қақпақты жабыңыз, қабығындағы картопты пісіріңіз. Бу режимі, уақыт 25 минут.
4. Қақпақты алыңыз, өлшеуіш стаканмен себетті шығарыңыз, картопты суытыңыз, қабығын аршыңыз. қабығын.
5. Пісірілген картопты, жұмыртқаларды және 200 г маринадталған қиярды ірі текшелерге кесіңіз.
6. 100 г қызыл пиязды қауырсынға кесіңіз. Консервіленген бұршақ банкасын ашыңыз және суды төгіңіз. Салаттың барлық ингредиенттерін шыныаяққа салыңыз.
7. Бөлек шыныаяқта 50 г майонезді, 30 г қаймақты және 20 г тұқымды қыша мен 10 г балды араластырыңыз. Сондықтан дайындалған тұздықты салатқа қосыңыз, араластырыңыз.
8. Соңында салатқа жарты шай қасық тұз және бір шөкім ұнтақталған қара бұрыш қосыңыз. Бәрін мұқият араластырыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г картоп
- 3 жұмыртқа
- 200 г маринадталған қияр
- 100 г қызыл пияз
- 150 г консервіленген бұршақ
- жарты шай қасық тұз
- бір шөкім ұнтақталған қара бұрыш
- 50 г майонез
- 30 г қаймақ
- 20 г тұқымды қыша
- 10 г бал



Картоп сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	45 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Шыныаяққа 150 г пияз, 100 г сәбіз, кесектерге кесілген балдыркөк тамырын салыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.
2. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты бекітіңіз, содан кейін қалақшамен көкөністерді шыныаяқтың түбіне жинаңыз. 200 г бекон қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - темп. 120 °С, уақыт 5 мин, жылдамдық 1.
3. Шыныаяққа 1000 г сорпа құйыңыз, 30 г сары май қосыңыз, 2 лавр жапырағын, 4 бұрыш бұршағын салыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура. 100 °С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
4. 600 г туралған картопты, дәміне қарай бұрыш және тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура. 100 °С, уақыт 20 минут, жылдамдық 1. Ыстық күйінде беріңіз.

Үстіне жаңа ақжелкен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 150 г пияз
- 100 г сәбіз
- 50 г балдыркөк тамыры
- 30 г сары май
- 1000 г көкөніс сорпасы
- 2 лавр жапырағы
- 4 бұрыш бұршағы
- 200 г бекон
- 600 г картоп
- Дәміне қарай тұз
- дәміне қарай бұрыш
- дәміне қарай тұз



Саңырауқұлақ қосылған картоп тұшпаралары

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
 жеңіл	 5 мин	 10 мин	 4	 диск	 пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз. Саңырауқұлақтарды жуыңыз, пиязды аршып, 4 бөлікке бөліңіз.
- 2-қадам - Миксер шыныаяғына қалақшаны және кесу дискін салыңыз. Тәрелкені дискі қақпақпен жабыңыз, пиязды, саңырауқұлақтарды кесіңіз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз, диск пен пышақты шығарыңыз, қалақшамен туралған ингредиенттерді шетке ысырыңыз, пышақты салыңыз. Май, тұз және бұрыш қосыңыз. Қазанды қақпақпен жабыңыз, саңырауқұлақтарды пиязбен буыңыз - температура 120 ° C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Толтырманы шайқаңыз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 6.
- 5-қадам - Шыныаяқ қақпағын ашыңыз, қалақшамен толтырманы басқа ыдысқа шығарыңыз, суытыңыз. Шыныаяқты және пышақтарды жуыңыз.
- 6-қадам - Миксер шыныаяғына пышақты салыңыз, пісірілген картопты және 1 жұмыртқаны салыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.
- 7-қадам - Шыныаяқ қақпағын ашыңыз, қоспаға ұнды, крахмалды қосыңыз және қақпақты жауып, қайта араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.
- 8-қадам - Шыныаяқ қақпағын ашыңыз, қалақшамен қамырды жұмыс бетіне салыңыз. Ұн себіп, қамырды аздап илеңіз, кішірек кесектерге бөліңіз, шамамен 4-5 см қалыңдықтағы орамалар қалыптастырыңыз және оларды кішірек кесектерге кесіңіз (барлығы шамамен 20 кесек қамыр). Қамырдың әр кесегін алақанға немесе кондитерлік тақтаға тегістеңіз. Шай қасықпен саңырауқұлақ толтырмасын ортасына салыңыз, қамырдың шеттерін біріктіріп, толтырманы ортасына қамтып, дөңгелек тұшпаралар қалыптастырыңыз. Қайнаған тұздалған суға салыңыз, ақырын араластырыңыз және көтерілгеннен кейін 3 минут пісіріңіз. Шұңқыр қасықпен судан шығарып, тікелей тәрелкелерге салыңыз.

Ингредиенттер:

(Тұшпара қамыры)

- 600 г пісірілген, суытылған картоп
- 200 г бидай ұны
- 20 г картоп крахмалы
- 1 жұмыртқа
- Бір шөкім тұз

Ингредиенттер:

(Толтырма)

- 250 г саңырауқұлақ
- 150 г пияз
- 30 мл өсімдік майы
- Дәміне қарай тұз, бұрыш



Пияз толтырмасы бар картоп крокеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	30 мин	45 мин	10 pcs	диск пышақ себет

Дайындық:

1. 1 кг аршылған картопты ұсақ текшелерге кесіңіз.
2. Араластыру ыдысына себетті орнатыңыз. Картопты салыңыз, қазанға 1600 г су құйыңыз, жарты шай қасық тұз қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, картопты пісіріңіз. Температура 100, уақыт 20 минут.
3. Қақпақты алыңыз, өлшеуіш стаканмен картоп себетін шығарыңыз (толық суытыңыз), қазаннан суды төгіңіз.
4. Миксер шыныаяғына пышақты салыңыз, алдын ала пісірілген және суытылған картопты қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, картопты толық ұнтақтаңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
5. Қақпақты алыңыз, 50 г бидай ұнын, 20 г крахмалды, 2 шай қасық ұсақ туралған ақжелкенді, 1 жұмыртқаны, жарты шай қасық тұзды және бір шөкім ұнтақталған қара бұрышты қосыңыз.
6. Қақпақпен жауып, картоп қамырын илеңіз, уақыт 2 минут, жылдамдық 2.
7. Қақпақты алыңыз, картоп қамырын бөлек шыныаяққа салыңыз, ыдысты жуыңыз.
8. Араластыру ыдысына тіреуішті және оған үккіш дискін орнатыңыз. Қақпақты итергішпен ауыстырыңыз, 400 г пиязды үккіштен өткізіңіз. Уақыт 40 секунд, жылдамдық 5.
9. Қақпақты алыңыз, диск пен тіреуішті шығарыңыз, пиязды шыныаяққа салыңыз.
10. Миксер шыныаяғына пышақты салыңыз, 50 г сарымсақты өлшеңіз. Қақпақпен жабыңыз, ұнтақтаңыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 4.
11. Табада 60 г майды қыздырыңыз, араластыру шыныаяғында ұнтақталған пияз фаршын қуырыңыз. Содан кейін сарымсақты қосыңыз, бәрін бірге қуырыңыз. Дайын толтырманың артық сұйықтығын төгіңіз.
12. толтырманы тұздаңыз, 100 г үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Бәрін араластырыңыз.
13. Алдын ала дайындалған картоп қоспасынан ұсақ кесектерді жұлып алыңыз, оларды алақанға аздап тегістеңіз. Ортасына аздап толтырма салыңыз, крокеттерді біріктіріп, доп қалыптастырыңыз, содан кейін оларды аздап тегістеңіз. Панировка ұнтағын шыныаяққа себіңіз, табада майды қыздырыңыз. Крокеттерді панировка ұнтағында домалатыңыз, содан кейін қызған майда екі жағынан алтын қоңыр түске дейін қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 1 кг картоп (аршылған)
- 50 г бидай ұны
- 20 г картоп ұны
- 2 шай қасық ұсақ туралған ақжелкен 1 жұмыртқа
- 5 г тұз
- бір шөкім ұнтақталған қара бұрыш
- 50 г сарымсақ
- 400 г пияз
- 60 г өсімдік майы
- 50 г үккіштен өткізілген ірімшік
- бір шөкім тұз
- крокеттерді қуыруға арналған май
- крокеттерді панировкаға арналған ұнтақ



Пияз және қаймақ қосылған картоп крокеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

100 г пиязды ұсақ кесектерге кесіңіз, 2 қалампыр сарымсақты аршыңыз.

Шыныаяққа пышақты салыңыз, 2 қалампыр сарымсақ және 100 г туралған пиязды салыңыз

Шыныаяқ қақпағын жабыңыз, ұнтақтаңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.

Шыныаяқ қақпағын ашыңыз. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты салыңыз. Қалақшамен пиязды тәрелке қабырғаларынан жинаңыз. 20 г өсімдік майын қосыңыз. Шыныаяқты жабыңыз, баяу отта пісіріңіз - температура 95°С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

Қақпақты ашыңыз, араластырғышты шығарыңыз. Қалақшамен мазмұнын елек/себет арқылы сүзіңіз, артық майды төгіңіз, аздап сығыңыз.

Шыныаяққа пышақты салыңыз, 500 г кесектерге кесілген картопты салыңыз,

Шыныаяқты қақпақпен жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.

Қақпақты ашыңыз, картопқа сығылған пиязды, 100 г үккіштен өткізілген ірімшікті, 100 г үккіштен өткізілген ірімшікті, 1 ас қасық крахмалды, 120 г бидай ұнын, 1 шай қасық тұзды, 0,5 шай қасық бұрышты және 1 шай қасық майоранды қосыңыз. Шыныаяқ қақпағын жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 4.

Шыныаяқ қақпағын ашыңыз, қалақшамен қоспаны басқаға салыңыз ыдыс. Суға малынған қолмен грек жаңғағының өлшеміндей шарлар жасап, оларды панировкалық үгінділерге аунатып, фритюрде (майға батырып) алтын түстес қабық пайда болғанша қуырыңыз.

Ыстық күйінде беріңіз, қаймақпен және кептірілген пияз себумен.

Ингредиенттер:

- 500 г қайнатылған картоп
- 100 г үгітілген ірімшік
- 100 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 1 ас қасық крахмал
- 150 г бидай ұны
- 1 жұмыртқа
- 20 г өсімдік майы
- 1 шай қасық ұсақ тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 шқ майоран
- Панировкалық үгінділер
- Қуыруға арналған май - 0,5 л



Апельсин тұздығымен үйрек

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	90 мин	2	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Үйрек филесі: Үйрек төсін барлық жағынан тұз бен бұрышпен мұқият себіңіз, және пісіруге арналған пакетке салып, тығыз жабыңыз.
2. Таза ыдысқа 1800 г су құйыңыз, себетті салыңыз - 12 мин/70°C/об. 1.
3. Пісіруге арналған пакетке оралған үйрек төсін себетке салып, пісіріңіз: 45 мин/70°C/об. 1.
4. Етті қазаннан шығарып, демалуға қойыңыз.
5. Апельсин тұздығы: Миксерді ыдысқа салыңыз, қантты, қабығы аршылған апельсинді және 40 г шарапты салыңыз. Уақыт 12 мин, температура 100°C, жылдамдық 1.
6. Қалған 40 г шарапты қосыңыз. Уақыт 12 мин, температура 100°C, жылдамдық 1.
7. Осы уақытта етті терісі төмен қаратып, майсыз суық табаға салыңыз. Отқа қойып, қытырлақ қабық пайда болғанша 4-5 минут қуырыңыз. Филені аударып, тағы шамамен 1 минут қуырыңыз. 1 минутқа қойыңыз.
8. Етті тілімдерге кесіп, тарелкаға салыңыз. Ыстық апельсин тұздығымен құйыңыз.

Ингредиенттер:

(Апельсин тұздығы)

- 60 г қант
- 80 г қызыл шарап
- 120 г қабығы аршылған апельсин

Ингредиенттер:

(Үйрек филесі)

- 1800 г су
- 2 үйрек төсі терісімен
- 2 шөкім тұз
- 2 шөкім жаңа ұнтақталған бұрыш



Алмамен су-вид әдісімен үйрек

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	90 мин	2	-

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: Үйрек төсін жуыңыз, өткір пышақпен терісін тіліңіз. Тұздаңыз, бұрыштаңыз, даршын мен қалампырды терідегі тіліктерге салыңыз. Алмаларды жуыңыз, жартыға бөліңіз және тағы жартыға, өзегін алып тастаңыз.
- 2-қадам - Үйрек төсін пакеттерге бөліңіз, алмаларды салыңыз және вакуумда ораңыз.
- 3-қадам - Үйрек төсі бар пакеттерді ыдысқа салыңыз, үйректі жабатын мөлшерде су құйыңыз (шамамен 1,5 литр). Үйрек бар пакеттер толық сумен жабылуы керек.
- 4-қадам - Ыдысты қақпақпен жабыңыз, су-вид әдісімен пісіріңіз - температура 65° C, уақыт 90 минут.
- 5-қадам - дайын үйректі пакеттерден шығарыңыз, пайда болған тұздықты төгіңіз, алмалармен бірге сары майда екі жағынан қысқа уақыт қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 2 үйрек төсі
- 2 алма
- 1 ас қасық сары май
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 0,5 шай қасық ұнтақ даршын
- 4 қалампыр



Ромдық цукаттармен кекс

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	60 мин	15	пышақ

Дайындық:

1. Өрікті (100г) шамамен 0,5 см өлшемді кесектерге кесіңіз, ыдысқа салыңыз, жүзімді (100г) қосыңыз және 100 г ром құйыңыз. Шамамен 15 минутқа сіңдіруге қалдырыңыз. Електен сүзіңіз, қалған сұйықтықты сақтаңыз.
2. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 100 г аршылған грек жаңғағын салыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 4 секунд, жылдамдық 6.
3. Қақпақты ашыңыз, шпательмен жаңғақтарды қазанның бүйірінен жинаңыз, жаңғақтарға 50 г (шамамен 2 ас қасық) ұн қосыңыз, сүзілген өрік пен жүзімді қосыңыз, араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 2.
4. Дайын қоспаны бөлек қойыңыз және ыдысты жуыңыз.
5. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 200 г жұмсақ сары майды салыңыз және 5 жұмыртқаны ұрыңыз. 300 г ұн, 150 г қант ұнтағын және 2 шай қасық қопсытқышты електен бірге өткізіп салыңыз. Жемістерді сіңдірген ромды қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз - уақыт 40 секунд, жылдамдық 4.
6. Ыдыс қақпағын ашыңыз, қамырға ұнмен араласқан жаңғақтарды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 40 секунд, жылдамдық 2.
7. Ыдыс қақпағын ашыңыз, шпательмен қамырды пісіру қағазымен төселген ұзын пішінге ауыстырыңыз. 180 °С дейін қыздырылған пешке қойыңыз, шамамен 1 сағат ашық қоңыр түске дейін пісіріңіз. Таяқшамен ортасындағы қамырдың құрғақтығын тексеріңіз. Егер таяқша пирогтан шығарғанда әлі қамырға жабысса, пісіру уақытын ұлғайтыңыз.
8. Пісіргеннен кейін аздап суытыңыз, пішіннен шығарыңыз, пісіру қағазын алыңыз, шоколад глазурімен безендіріңіз немесе қант ұнтағымен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г бидай ұны
- 150 г қант ұнтағы
- 200 г сары май (жұмсақ)
- 5 жұмыртқа
- 2 шай қасық қопсытқыш
- 100 г ром
- 100 г өрік
- 100 г жүзім
- 50 г аршылған грек жаңғағы
- 50 г кептірілген
- 50 г ұн жаңғақтарға аунату



Құлпынайдан кисель

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	-	4	пышақ

Дайындық:

1. Пышақты араластыру ыдысына салыңыз. 500 г су құйыңыз, 50 г крахмал, 200 г құлпынай, бал қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 6.
2. Пісіріңіз - температура 100°C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
3. Ыдыс қақпағын ашыңыз, қасықпен кисельді ыдысқа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г су
- 50 г жүгері крахмалы
- 200 г аршылған құлпынай
- 1 шай қасық бал



Өріктен кисель

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1.

Пышақты араластыру ыдысына салыңыз. Су құйыңыз, 500 г өрік кесектерін, 50 г крахмал, 2 шай қасық лимон шырынын және 1 ас қасық қантты салыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық6.
2.

Содан кейін пісіріңіз - уақыт 10 минут, температура 100°C, жылдамдық 2.
3.

Қайнағаннан кейін қайта блендермен ұрыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 6.
4.

Ыдыс қақпағын ашыңыз, басқа ыдысқа құйыңыз және суытыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г сүйексіз өрік
- 50 г крахмал
- 500 г су
- 2 шай қасық лимон шырыны
- 1 ас қасық қант



Рейхан мен қарағай жаңғағынан классикалық песто

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	1	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, аршылған сарымсақ пен қарағай жаңғағын салыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық7.

2-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз, рейханды, үгітілген пармезанды салыңыз, зәйтүн майын құйыңыз, лимон шырынын және тұз бен бұрыш қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, пестоны ұрыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 7.

3-қадам - Шпательмен қоспаны бүйірінен жинап, басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

Ингредиенттер:

100 г рейхан жапырақтары

1 үлкен түйір сарымсақ

20 г қарағай жаңғағы

150 мл зәйтүн майы

100 г үгітілген пармезан ірімшігі

10 г лимон фреші

Дәміне қарай тұз бен бұрыш шөкімі



Қызыл алабұғадан кнель

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	30 мин	20 мин	4	дискпышақбу себеті

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындаңыз. Қызыл алабұға етін терісінен және сүйектерінен тазалаңыз (арқа, іш жақтары қолайлы) жақсы филе бөліктерін стейктерге, сашимиге және т.б. қалдыруға болады. Пиязды қабығынан аршып, 4 бөлікке бөліңіз. Сарымсақты қабығынан аршыңыз.

2-қадам - пышақты ыдысқа орнатыңыз, сарымсақ пен пиязды салыңыз. Қақпақпен жабыңыз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 8.

3-қадам - қақпақты ашыңыз және силикон шпательмен көкөністерді ыдыс түбіне жылжытыңыз. 30 мл өсімдік майын құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз - температура 105, уақыт 8 мин, жылдамдық 1. 20-30 мин суытуға қалдырыңыз.

4-қадам - қақпақты ашыңыз, қызыл алабұғаны қосыңыз, қақпақпен жабыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 8.

5-қадам - қақпақты ашыңыз. Қаймақты құйыңыз. Тұз, ұнтақ бұрыш және ұн қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

6-қадам - алынған қоспадан қолмен кнельдер жасап, буға пісіруге арналған ыдысқа салыңыз.

7-қадам - ыдысқа 1 л су құйыңыз, үстіне кнельдері бар бу себетін қойыңыз, пісіріңіз - температура 100, уақыт 12 мин. Қызыл алабұғадан балық кнельдерін пастамен бірге беруге болады, сорпаға қосуға немесе шпинатпен қаймақ тұздығында жеке тағам ретінде. Кнельдерді мұздатуға және қажет кезде пайдалануға ыңғайлы.

Ингредиенттер:

500 г қызыл алабұға

150 г пияз

3 түйір сарымсақ

1 шқ тұз

0.5 шқ бұрыш

2 ас қасық ұн

80 мл 18% қаймақ



Денсаулық пен жасартуға арналған коктейль

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	-	2-3	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: кивиді, шпинатты, алманы, ананасты және мангоны жуыңыз. Қабықтарынан, тұқымдарынан және сүйектерінен аршыңыз.
- 2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, аршылған жемістерді қосыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 12.
- 3-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз, сусынды биік стакандарға құйыңыз. Дайындағаннан кейін бірден беріңіз.

Ингредиенттер:

- 100 г шпинат
- 2 дана піскен киви
- 100 г ананас
- 200 г манго
- 100 г алма



Манго мен апельсин коктейлі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	3 мин	2-3	пышақ

Дайындық:

- Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. Салмағы 260 г жаңа манго, 200 г апельсин шырыны.
- 200 г табиғи йогурт қосыңыз. Уақыт 3 минут, жылдамдық 4.
- Қақпақты алыңыз, дайын коктейльді стакандарға құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 260 г жаңа манго (қабығынан тазартылған)
- 200 г апельсин шырыны
- 200 г табиғи йогурт



Махаббат коктейлі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	4	пышақ

Дайындық:

Қадам 1 - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 100 г мұздатылған таңқурайды салыңыз, 200 г шабдалы шырынын құйыңыз және 2 ас қасық (30 г) қант ұнтағын қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Бленд - уақыт 30 секунд, жылдамдық 12.

Қадам 2 - Араласқан коктейльді 4 биік стаканға құйыңыз, шампан қосыңыз. Дайын болғаннан кейін бірден ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

400 мл шампан немесе көпіршікті шарап

200 г шабдалы шырыны

100 г мұздатылған таңқурай

30 г қант ұнтағы (2 ас қасық)



Кептірілген жемістер КОМПОТЫ

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	40 мин	6	пышақ

Дайындық:

1. Миксерді ыдысқа салыңыз, 250 г кептірілген алма мен алмұрт қосыңыз. Кептірілген қара өрік, 6 дана қалампыр және бір кесек даршын қосыңыз. 80 г қант себіңіз, 1,5 л су құйыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз. Компотты пісіріңіз - температура 100 °С, уақыт 40 минут, жылдамдық 1.
2. Қақпақты ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса қантпен, балмен және лимон шырынымен дәмдеңіз. Компотты жемістермен бірге басқа ыдысқа құйыңыз және суытыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г кептірілген жемістер қоспасы (алма, алмұрт)
- 100 г кептірілген қара өрік
- 6 дана қалампыр
- Даршын қабығының бір кесегі шамамен 5 см
- 80 г қант
- 1500 л су



Консервіленген болгар бұрышы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	10 мин	2 банка 500 мл	бу себеті

Дайындық:

1. 1000 г қызыл бұрышты 4 бөлікке бөліңіз, тұқымынан тазалаңыз.
2. Әрқайсысы 500 мл-ден 2 банка дайындаңыз. Әр банканың түбіне 1 лавр жапырағы, 2 дән бұрыш, 5 қара бұрыш дәні, 1 түйір сарымсақ, 1 чили бұрышының жартысын салыңыз.
3. Қызыл бұрыш кесектерін банкаларға салыңыз. 100 г пиязды қауырсын пішінде кесіңіз, жартысын банкаларға қосыңыз.
4. Енді маринад уақыты келді. Араластыру ыдысына 500 г су құйыңыз, 160 г сірке суын қосыңыз, 100 г қант пен 10 г тұз себіңіз.
5. Қақпақты жабыңыз - температура 100, уақыт 7 минут.
6. Қақпақты алыңыз, тұздықты суытыңыз.
7. Жылы маринадты банкаларға құйыңыз, бұрышты толық жабатын етіп.
8. Қазанда түбін матамен төсеңіз, банкаларды қойыңыз, оларды биіктігінің 3/4-іне дейін су құйыңыз. Қазандағы суды қайнатыңыз. Судың қайнағанынан кейін 10 минут пастерлеңіз.
9. Банкаларды қазаннан шығарыңыз, оларды матаның үстіне төңкеріп қойыңыз, сууы үшін.

Ингредиенттер:

- 100 г қызыл бұрыш
- 100 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 2 лавр жапырағы
- 4 дән бұрыш 10 қара бұрыш дәні
- 1 дана чили бұрышы

Маринад:

- 500 г су
- 160 г сірке суы
- 100 г қант
- 10 г тұз



Брокколи котлеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	диск пышақ араластыру саптамасы

Дайындық:

Қадам 1 - Пышақты араластыру ыдысына салыңыз. Күнбағыс тұқымын себіңіз және сарымсақты салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 10.

Қадам 2 - Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, орнына оправканы және торлы дискті орнатыңыз. Диск қақпағын жабыңыз. Пияз бен брокколиді үккіштен өткізіңіз - уақыт 40 секунд, жылдамдық 6.

Қадам 3 - Қақпақты ашыңыз, диск пен өзекті шығарыңыз. Қалақшамен ыдыстың мазмұнын басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

Қадам 4 - Араластырғышты ыдысқа салыңыз. Кесілген брокколи қырыққабатын күнбағыс тұқымымен салыңыз, ұсақталған аскөк, жұмыртқа, май, жарма, картоп крахмалы, бал, май және тұз, бұрыш қосыңыз. Диск қақпағын жабыңыз, тығынды жабыңыз, қоспаны араластырыңыз - уақыт 1 минут, жылдамдық 4.

Қадам 5 - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен қоспаны басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Қоспадан дөңгелек, шағын, сәл тегістелген котлеттер жасаңыз. Орташа қыздырылған майда екі жағынан алтын түске дейін қуырыңыз. Тұздықпен бірге жеке тағам ретінде ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г брокколи
қырыққабатының
гүлшоғыры
- 50 г жарма
- 80 г пияз
- 1 түйір сарымсақ
- 2 жұмыртқа
- 2 ас қасық ұсақталған
аскөк
- 50 г күнбағыс тұқымы
- 50 г картоп крахмалы
- 1 шай қасық ұсақ тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 ас қ. бал
- 70 мл күнбағыс майы



Асшаян котлеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	20 мин	4	диск	пышақ

Дайындық:

Қадам 1 - өнімдерді дайындаңыз. Шикі асшаяндарды қабығынан тазалаңыз. Сәбізді қабығынан тазалаңыз. Цуккиниді ұзыннан 4 бөлікке кесіңіз.

Қадам 2 - пышақты ыдысқа орнатыңыз, асшаяндарды салыңыз. Қақпақпен жабыңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.

Қадам 3 - қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, диск үшін бекіткішті және дискті орнатыңыз. Қақпақпен жабыңыз, сәбіз бен цуккиниді қақпақтағы тесік арқылы итергішпен үккіштен өткізіңіз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.

Қадам 4 - қақпақты ашыңыз, диск пен бекіткіштерді шығарыңыз, араластырғышты салыңыз. Тұз, ұнтақталған бұрыш және картоп крахмалын қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

Қадам 5 - алынған қоспадан қолмен котлеттер жасап, табаларда майда әр жағынан 2-3 минут алтын қабық пайда болғанша қуырыңыз.

Ингредиенттер:

300 г шикі асшаян (қабығынан тазартылған салмағы)

1 орташа цуккини

1 сәбіз

0.5 ш.қ. тұз

бір шымшым бұрыш

1 ас қ. картоп крахмалы



Қоян мен күріш котлеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	50 мин	40 мин	4-5	бу себеті	пышақ

Дайындық:

1. Өнімдерді дайындаңыз: 350 г қоян етін жуыңыз, құрғатыңыз және шамамен 1-2 см кесектерге кесіңіз. 1 үлкен түйір сарымсақ, 80 г пияз, тазалаңыз, пиязды 4 кіші бөлікке бөліңіз. 80 г сәбізді тазалаңыз, шағын кесектерге кесіңіз.
2. 100 г күрішті себетке себіңіз, суық сумен шайыңыз. Ыдысқа 1,2 л су құйыңыз, ыдысты қақпақпен жабыңыз, суды қайнатыңыз - «Қайнату» бағдарламасы (шамамен 8 мин).
3. Қақпақты ашыңыз, 1 ас қасық тұз себіңіз, күріш себетін салыңыз. Қақпақты жабыңыз, күрішті пісіріңіз - температура 100 ° С, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты ашыңыз, өлшеуіш стаканмен күріш себетін шығарыңыз, күрішті суытыңыз. Суды төгіңіз, ыдысты шайыңыз.
5. Пышақты ыдысқа салыңыз. 1 түйір сарымсақ, 80 г пияз, 80 г сәбіз салыңыз. Қақпақты жабыңыз - ұсақтау уақыты 8 секунд, жылдамдық 7.
6. Ыдыстың қақпағын ашыңыз. Қалақшамен көкөністерді қазанның бүйірінен жинаңыз, 20 г май құйыңыз, қақпақпен жабыңыз. Бұқтырыңыз - температура 95 ° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
7. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, бөліктермен қосыңыз - пісірілген күріш және 400 г қоян еті, кесілген кесектермен. 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз.
- Қақпақты жабыңыз, қоспаны ұсақтаңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.
8. Қақпақты ашыңыз, 30 г нан үгіндісін қосыңыз, қоспаны қалақшамен араластырыңыз, қақпақты жабыңыз, қайта - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.
9. Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз. Ылғал қолмен сопақ котлеттер жасап, нан үгіндісінде домалатыңыз және қыздырылған майда әр жағынан алтын қабық пайда болғанша қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 350 г қоян еті
- 100 г күріш
- 80 г пияз
- 80 г сәбіз
- 1 үлкен түйір сарымсақ
- 20 г өсімдік майы
- 50 г нан үгіндісі
- 1 ас қ. тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш
- Қуыруға арналған май



Лосось котлеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	30 мин	4	себетпышақ

Дайындық:

Қадам 1 - Өнімдерді дайындаңыз: 330 г лосось филесін жуыңыз, өткір пышақпен терісін алыңыз, шамамен 2 см кесектерге кесіңіз. 100 г пияз-қурайдың ақ бөлігін шамамен 2 см кесектерге кесіңіз.

Қадам 2 - Пышақты блендерге салыңыз, пияз-қурайды салыңыз, блендер қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.

Қадам 3 - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен қурайды қазан қабырғасынан жинаңыз. 2 ас қасық зәйтүн майын құйыңыз, ыдысты ашық тығынмен қақпақпен жабыңыз. Қурайды бұқтырыңыз - температура 100 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

Қадам 4 - Қақпақты ашыңыз, жарманы қосыңыз, қурайға тұз және бұрыш себіңіз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 35 секунд, жылдамдық 4.

Қадам 5 - Қақпақты ашыңыз, қоспаға кесілген лосось қосыңыз. Блендер қақпағын жабыңыз, шайқаңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

Қадам 6 - Қақпақты ашыңыз, қоспаның дәмін көріңіз, қажет болса дәмдеңіз. Қалақшамен қоспаны басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Қолмен сопақ котлеттер жасаңыз. Орташа қыздырылған майда екі жағынан алтын қабық пайда болғанша қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 330 г лосось филесі
- 60 г жарма
- 100 г пияз-қурай - ақ бөлігі
- 2 ас қ. зәйтүн майы
- 0,5 шай қасық тұз
- бір шымшым бұрыш дәмге қарай қуыруға арналған май



Тауық котлеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	4 мин	15	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1-қадам - Чашаның ішіне пышақ салу, 1 үлкен тазартылған сарымсақ түйірін және 80 г пияз қосу. Чашаны қақпақпен жауып, ұнтақтау - уақыт 6 секунд, жылдамдық 8.

2-қадам - Қақпақты ашу, пышақты шығару, араластырғышты орнату. Қасықпен көкөністерді чашаның бүйірінен түсіру. 20 г жұмсақ сары май қосу, қақпақты жауып, тығынды ашу. Бұқтыру - температура 80°С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - 600 г тауық жамбасының етін жуу, құрғату, шамамен 2 см-ге кесу.

4-қадам - Қақпақты ашу, пиязды қасықпен қазанның түбіне түсіру, 600 г кесілген құс етін қосу, қазанның қақпағын жауып, етті ұнтақтау - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.

5-қадам - Қақпақты ашу, етке 20 г май қосу, 1 жұмыртқаны сындыру, 1 шай қасық қыша, 40 г ұнтақталған нан үгіндісі, 1 толық шай қасық тұз, жарты шай қасық ұнтақталған бұрыш қосу. Қақпақты жауып, қоспаны араластыру - уақыт 25 секунд, жылдамдық 4.

6-қадам - дымқыл қолмен алынған қоспадан котлеттер жасау. Өсімдік майында екі жағынан алтын түске дейін тез қуыру.

7-қадам - Дайын котлеттерді пісіру қағазы төселген табаларға салу және температура 180°С-та шамамен 15 минут пісіру.

Ингредиенттер:

600 г тауық жамбасының филесі

80 г пияз

1 жұмыртқа

40 г ұнтақталған нан үгіндісі (2 ас қасық)

1 үлкен шай қасық қыша

1 шай қасық ұсақ тұз

0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш

20 г өсімдік майы

1 толық шай қасық тұз

0,5 шай қасық бұрыш



Көкөніспен бірге хек етінен жасалған котлеттер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	15 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1-қадам - Құрамдастарды дайындау: 400 г терісі мен сүйегі жоқ хек филесін шағын кесектерге (шамамен 3 см) кесу. 80 г пиязды тазалау, 4 бөлікке бөлу, 80 г сәбізді, 60 г балдыркөк тамырын және 50 г ақжелкенді кесу, көкөністерді шамамен 2 см өлшемді кесектерге кесу.

2-қадам - Блендер ыдысына пышақ салу, тазартылған пияз кесектерін салу, чаша қақпағын жауып. Пиязды ұсақтау - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - Қақпақты ашу, қасықпен қазанның бүйірінен пиязды түсіру. Пиязға бұрын дайындалған көкөністерді қосу. Чашаны қақпақпен жауып, ұнтақтау - уақыт 10 секунд, жылдамдық 7.

4-қадам - Қақпақты ашу, пышақты шығару, араластырғышты салу. 30 г май құю, қақпақты жауып, көкөністерді бұқтыру - температура 85°С, уақыт 14 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - Қақпақ тесігі арқылы 25 г ұнтақталған нан үгіндісін құю, араластыру - уақыт 12 секунд, жылдамдық 2.

6-қадам - Қақпақты ашу, араластырғышты шығару, көкөністерді басқа ыдысқа салып, шамамен 15 минутқа суытуға қою.

7-қадам - Чашаның ішіне пышақ салу, 400 г шағын кесектерге кесілген хек филесін салу. Қақпақпен жауып, шайқау - уақыт 10 секунд, жылдамдық 8.

8-қадам - Қақпақты ашу, балыққа суыған көкөністерді салу, 1 жұмыртқаны сындыру, 50 г қою қаймақ қосу, 1 толық шай қасық ұсақ тұз, 0,5 шай қасық бұрыш қосу. Чаша қақпағын жауып - уақыт 40 секунд, жылдамдық 3.

9-қадам - Қақпақты ашу, пышақты шығару, қасықпен қоспаны чашаға алу. Қоспадан 8 шағын, сопақша, сәл жалпақ котлеттер жасау. Әрқайсысын ұнтақталған нан үгіндісінде домалатып, орташа отта майда екі жағынан бірнеше минут қуыру.

Ингредиенттер:

400 г терісі мен сүйегі жоқ хек филесі

25 г ұнтақталған нан үгіндісі

80 г пияз

80 г сәбіз

60 г балдыркөк тамыры

50 г ақжелкен

50 г 18% майлы қаймақ

1 жұмыртқа

1 шай қасық ұсақ тұз

0,5 шай қасық бұрыш

домалатуға арналған ұнтақталған нан үгіндісі

қуыруға арналған май



Күркетауық етінен жасалған бу котлеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	4	пышақ диск бу себеті

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындау. Күркетауық етін текшелерге кесу. Сәбіздің қабығын тазалау. Цуккиниді ұзынынан 4 бөлікке кесу.

2-қадам - чашаның ішіне пышақ орнату, күркетауық етін салу. Қақпақпен жауып - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.

3-қадам - қақпақты ашу, пышақты шығару, дискке арналған бекіткіш пен дискті орнату. Қақпақпен жауып, қақпақ тесігі арқылы итергіш көмегімен сәбіз бен цуккиниді үккіштен өткізу - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.

4-қадам - қақпақты ашу, диск пен бекіткіштерді шығару, араластырғышты салу. Тұз, ұнтақталған бұрыш және картоп крахмалын қосу. Қақпақты жауып - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

5-қадам - алынған қоспадан қолмен котлеттер жасап, буға пісіруге арналған ыдысқа салу.

6-қадам - чашаға 1 л су құю, үстіне котлеттері бар бу себетін қою, пісіру - температура 100, уақыт 20 мин.

Ингредиенттер:

500 г күркетауық филесі

150 г цуккини

150 г сәбіз

1 ш.қ. тұз

0,5 ш.қ. бұрыш

2 ас қ. картоп крахмалы



Ақ шарап тұздығындағы асшаяндар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	5 мин	11 мин	2	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындау: 400 г асшаяндарды, егер мұздатылған болса - еріту, қабық қалдықтарынан тазалау. 100 г пияз бен 2 түйір сарымсақты тазалау, пиязды 2-3 бөлікке бөлу.
- 2-қадам - Араластыру чашасына пышақ салу, пияз бен сарымсақты салу. Чашаны қақпақпен жауып - уақыт 5 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашу, пышақты шығару, араластырғышты салу. Қасықпен пиязды табақтың бүйірінен түсіру. 20 г зәйтүн майын қосу, қақпақты жауып, тығынды ашу. Қуыру - температура 115 °С, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Қақпақты ашу, пияз бен сарымсаққа 150 мл ақ шарап құю, асшаяндарды салу. 0,5 шай қасық тұз және бір шөкім бұрыш қосу. Чаша қақпағын жауып - температура 100 °С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - Чаша қақпағын ашу, асшаяндарға 50 г үгітілген пармезан қосу. Қақпақты жауып - температура 80 °С, уақыт 1 минут, жылдамдық 2.
- 6-қадам - Чаша қақпағын ашу, асшаяндарды тарелкаларға салу. Ыстық күйінде беру, үстіне ақжелкен себу.

Ингредиенттер:

- 400 г үлкен асшаяндар
- 150 мл құрғақ ақ шарап
- 50 г үгітілген пармезан
- 100 г пияз
- 20 г зәйтүн майы
- 2 түйір сарымсақ
- 0,5 шай қасық тұз
- дәміне қарай бұрыш
- ұсақталған ақжелкен (1 ас қ.)



Көкөніспен бұқтырылған асшаяндар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	2	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1-қадам - 75 г пиязды тазалау, қауырсынша кесу, 80 г цуккиниді жұқа сабанша кесу, 10 черри қызанағын жартыға бөлу.

2-қадам - чашаға араластырғышты орнату. Цуккини мен пиязды қосу. 2 ас қасық зәйтүн майын құю, қақпақпен жауу. Көкөністерді қуыру. Температура 100’С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - Қақпақты алу, қасықпен көкөністерді қазан түбінен түсіру. Жартыға бөлінген черри қызанақтарын қосу. Жалпақ тарелкаға жарты шай қасық тұз құю. Қақпақты жауып - Температура 100’С, уақыт 1 минут 30 секунд, жылдамдық 1.

4-қадам - Қақпақты алу, араластырғышты шығару. Көкөністерді тарелкаға салу. Араластырғыш пен араластыру ыдысын су астында жуу.

5-қадам - Араластыру ыдысына араластырғышты қосу. 20 г сары май қосу, 200 г жаңа асшаян қосу, жарты шай қасық ұнтақталған сарымсақ және бір шөкім ұнтақталған чили бұрышын қосу. Қақпақты жабыңыз. Асшаяндарды қуыру. Температура 100’С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты алу. Асшаяндарға бұрын дайындалған көкөністерді қосу. Бәрін біраз уақыт қуыру. Температура 100’С, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

200 г жаңа үлкен асшаяндар

75 г қызыл пияз

170 г цуккини

10 черри қызанағы

3 ас қасық зәйтүн майы

20 г сары май

жарты ш. қ. ұнтақталған сарымсақ,

жарты шай қасық тұз

бір шөкім ұнтақталған чили бұрышы



Пудинг кремі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	12 мин	500 г	көбелек саптама

Дайындық:

1. Миксер чашасына көбелекті салу. 400 г сүт құю, 50 грамм қант ұнтағын, 10 г ваниль қанты, 40 г жүгері крахмалын құю және 4 жұмыртқа сарысын қосу. Жабық тығынмен қақпақты орнату - 100°C, уақыт 12 минут, жылдамдық 2.
2. Қақпақты алу. Пудингті пішіннен шығару, толық суығанша қою.

Ингредиенттер:

- 400 г сүт
- 40 г жүгері крахмалы
- 4 жұмыртқа сарысы
- 10 г ваниль қанты
- 50 г қант ұнтағы



Түсті қырыққабат кремі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	8 мин	6	пышақсебет

Дайындық:

- 1-қадам - Түсті қырыққабаттың гүлшоқтарын себетке салу.
- 2-қадам - Араластыру ыдысына 1,5 литр су құю, 1 ш.қ. тұз қосу. Қақпақты жабыңыз. Қайнату - температура 100оС, уақыт 10 минут.
- 3-қадам - Қақпақты ашу, қырыққабат гүлшоқтары бар себетті салу. Қақпақты жауып, тығынды ашу. Пісіру - температура100оС, уақыт 8 минут.
- 4-қадам - Қақпақты ашу, дайын түсті қырыққабат бар себетті шығару. Чашаны жуу.
- 5-қадам - Блендер чашасына пышақ салу, 100 г қуырылған бадам үгіндісін құю, суыған 400 г түсті қырыққабат гүлшоқтарын, 1 түйір сарымсақ, 0,5 байлам жаңа ақжелкен, 20 г үгінді қосу. 0,5 шай қасық тұз, бір шөкім чили бұрыш, 1 лимонның қабығын, 1 ас қ. лимон шырынын, 50 г зәйтүн майын қосу. Қақпақты жабыңыз. Араластыру уақыты - 1 минут, жылдамдық 12.
- 6-қадам - Ыдыс қақпағын ашу, дәмін көру, қажет болса тұздау, бұрыштау, араластыру. Герметикалық қақпағы бар ыдысқа салу. Тоңазытқышта бірнеше күн сақтау.

Ингредиенттер:

- 400 г түсті қырыққабат гүлшоқтары
- 100 г қуырылған бадам үгіндісі
- 1 түйір сарымсақ
- 0,5 байлам жаңа ақжелкен
- 20 г үгінді
- бір шөкім чили бұрыш
- 1 лимонның қабығы
- 2 ас қ. лимон шырыны
- 50 г зәйтүн майы
- 0,5 шай қасық тұз
- 1 ш. қ. тұз



Пармезан ірімшігімен цуккини кремі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	30 мин	6	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - цуккиниді жуу, шағын кесектерге кесу. Пиязды тазалау, төртке бөлу, 1 түйір сарымсақты тазалау.
- 2-қадам - Чашаның ішіне пышақ орнату. Пияз бен сарымсақты салу. Қақпақпен жауып - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашу. Қасықпен пиязды чаша түбіне түсіру. 20 г өсімдік майын құю. Бұқтыру - температура 100, уақыт 7 мин, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Қақпақты ашу, цуккини, 0.5 шай қасық тұз және бір шөкім бұрыш қосу. Бұқтыру - температура 90оС, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - Цуккиниді кремге айналдыру - уақыт 45 секунд, жылдамдық 8.
- 6-қадам - Қақпақты ашу, үгітілген пармезан қосу. Қақпақты жауу. Араластыру - уақыт 25 секунд, жылдамдық 3.
- Сізде жұмсақ цуккини кремі шығуы керек, пюре консистенциясы.

Ингредиенттер:

- 2 орташа цуккини
- 1 орташа пияз
- 1 түйір сарымсақ
- 20 г өсімдік майы
- 0,5 ш.қ. тұз
- бір шымшым қара ұнтақ бұрыш
- 30 г үгітілген пармезан



Қаймақ кремi

Қиындық деңгейi	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	4	көбелек саптама

Дайындық:

- 1-қадам - Көбелекті араластыру ыдысына салыңыз. 400 мл салқындатылған қаймақты құйыңыз, 2 ас қасық қант ұнтағын себіңіз.
- 2-қадам - Ыдыстың қақпағын жабыңыз, шайқаңыз - уақыт 4 мин, жылдамдық 4.
- 3-қадам - Шайқаудың соңында қақпақтың тесігі арқылы бірнеше тамшы лимон шырынын қосыңыз.
- 4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз. Қалақшамен кремді басқа ыдысқа салыңыз

Ингредиенттер:

- 400 г үй қаймағы
- 2 ас қасық қант ұнтағы
- бірнеше тамшы лимон шырыны



Батат крем-сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	60 мин	6	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Бататты тазалаңыз, оны кесектерге немесе тілімдерге кесіңіз. Картопты тазалап, текшелерге кесіңіз.
- 2-қадам - Бататты қағаз төселген пісіру табасына салыңыз, зәйтүн майын себіңіз және пеште 180 ° С температурада шамамен 20 минут пісіріңіз.
- 3-қадам - Пиязды тазалап, 4 бөлікке бөліңіз, сарымсақты тазалаңыз. Ірімшікті ұсақ кесектерге ұсақтаңыз.
- 4-қадам - Пышақты араластыру ыдысына салыңыз, пиязды, сарымсақты салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, шайқаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
- 5-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен қазанның бүйірлеріндегі ингредиенттерді сүртіңіз. Май құйыңыз, қақпақты жабыңыз, тығынды ашыңыз. Бұқтыру - температура 120 ° С, уақыт 4 мин, жылдамдық 1.
- 6-қадам - Қақпақты ашыңыз, картопты салыңыз және сорпаны құйыңыз. Пісіру - температура 100 ° С, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.
- 7-қадам - пісірілген бататты қосыңыз, тұз бен қалған дәмдеуіштерді қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Пісіру - температура 100 ° С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
- 8-қадам - Қақпақты ашыңыз, ұсақталған ірімшікті себіңіз. Қақпақты жабыңыз, сорпаны блендерлеңіз - уақыт 1 мин, жылдамдық 8.
- 9-қадам - Қақпақты ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса сорпаға тұз қосыңыз.
- 10-қадам - Сорпаны қаймақпен әшекейлеп, асқабақ тұқымымен себіп беріңіз.

Ингредиенттер:

- 600 г батат
- 200 г картоп
- 80 г голланд ірімшігі
- 1 пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 40 мл зәйтүн майы
- 1 ш.қ. ұсақ тұз
- 0,5 ш.қ. бұрыш
- 400 мл көкөніс сорпасы
- 100 мл 33% майлы қаймақ
- асқабақ немесе күнбағыс тұқымын үстіне себу



Болгар бұрышы крем-сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	30 мин	6	пышақ

Дайындық:

1-қадам - 160 г картопты тазалаңыз, шағын кесектерге кесіңіз. 600 г жаңа қызыл бұрышты тұқымнан тазалап, шамамен 2 см кесектерге кесіңіз. 3-4 түйір сарымсақты және 150 г пиязды тазалаңыз, пиязды шағын кесектерге кесіңіз.

2-қадам - Пышақты араластырғыш ыдысына салыңыз, пиязды, сарымсақты салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, шайқаңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен пияз бен сарымсақты қазанның бүйірлерінен сүртіңіз. 2 ас қасық зәйтүн майын құйыңыз, қақпақты жабыңыз, тығынды ашыңыз. Бұқтыру - температура 120 °С, уақыт 5 мин, жылдамдық 1.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, кесілген бұрыш пен картопты салыңыз, су құйыңыз. Тұз бен қалған дәмдеуіштерді қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, қайнатыңыз - температура 100 °С, уақыт 25 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, 1 ас қасық томат пастасын қосыңыз, бір шымшым қант және 100 мл 33% қаймақты құйыңыз. Қақпақты жабыңыз, сорпаны блендерлеңіз - уақыт 1 мин, жылдамдық 8.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса сорпаға тұз қосыңыз.

Ингредиенттер:

600 г жаңа қызыл бұрыш

160 г картоп

150 г пияз

3 түйір сарымсақ

30 мл зәйтүн майы

Бір шымшым қант

1 ас қасық томат пастасы

1 ш.қ. ұсақ тұз

0,5 ш.қ. бұрыш

1 үлкен ш.қ. прованс шөптері

600 мл көкөніс сорпасы

100 мл 33% қаймақ



Брюссель қырыққабаты крем-сорпасы күркетауық фаршынан жасалған фрикаделькалармен

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	10 мин	6	пышақараластыру саптамасыдискбу себеті

Дайындық:

1-қадам - күркетауықты жуыңыз, шамамен 2 см кесектерге кесіңіз. Көкөністерді тазалаңыз.

2-қадам - Пышақты араластыру ыдысына салыңыз, содан кейін кесілген күркетауықты салыңыз, жұмыртқаны сындырыңыз, нан үгіндісін және дәмдеуіштерді қосыңыз. Жабыңыз.

3-қадам - Араластыру - уақыт 25 секунд, жылдамдық 6.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен ет қоспасын ыдысқа шығарыңыз.

5-қадам - Суға малынған қолмен ет қоспасынан шағын шарлар жасап, буға пісіру контейнеріне пісіру қағазына (бу үшін тесіктері бар) салыңыз.

6-қадам - Ыдысты жуыңыз, дискті бекіту жақтауын және кесу дискін орнатыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз.

7-қадам - Пиязды, көкөністерді, сарымсақты және картопты кесіңіз, оларды итергішпен итеріңіз уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, дискті және өзекті шығарыңыз. Қалақшамен көкөністерді шетке жылжытыңыз, пышақты салыңыз.

9-қадам - Көкөністерге брюссель қырыққабатын, дәмдеуіштер мен суды қосыңыз.

10-қадам - Фрикаделькалары бар буға пісіру контейнерін қақпағымен бірге ыдыстың үстіне қойыңыз.

11-қадам - Орнатыңыз - температура 105 °C, уақыт 25 мин, жылдамдық 1, кері айналым.

12-қадам - Бумен күйіп қалмас үшін абайлап, фрикаделькалары бар контейнерді алыңыз, шетке қойыңыз.

13-қадам - Сорпаны блендермен шайқаңыз - уақыт 1 мин, жылдамдық 8.

14-қадам - Қақпақты ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса сорпаға дәмдеуіш қосыңыз.

Сорпаны фрикаделькалармен бірге беріңіз.

Ингредиенттер:

- 400 г күркетауық төс филесі
- 1 жұмыртқа
- 20 г үгітілген нан күлшелері
- 1 шай қасық тұз
- Бір шымшым бұрыш
- 0,5 шай қасық ұнтақталған паприка
- 500 г брюссель қырыққабаты
- 180 г картоп
- 100 г сәбіз
- 50 г балдыркөк
- 50 г ақжелкен тамыры
- 80 г пияз
- 3 түйір сарымсақ
- 1 шай қасық тұз
- Бір шымшым бұрыш
- Бір шымшым қант
- 1000 г су
- әшекейлеуге арналған жаңа ақжелкен жапырақтары



Қызылша, мейіз және желкек қосылған крем-сорпа

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	8	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Қызылшаны тазалап, ұсақ кесектерге бөліңіз. Сарымсақты тазалаңыз.
- 2-қадам - Ыдысқа пышақты орнатыңыз. Қызылша, сарымсақ және мейіз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Уақыт 35 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашып, тұз, қант және бұрыш қосыңыз. Көкөніс сорпасын құйыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, сорпаны пісіріңіз - температура 100° С, уақыт 20 мин, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Қақпақ тесігі арқылы желкек пен сірке суын қосыңыз. Қақпақты жабыңыз да, сорпаны блендермен шайқаңыз - уақыт 1 мин, жылдамдық 8.
- 5-қадам - Қақпақты ашып, дәмін татып көріңіз, қажет болса сорпаға тұз қосыңыз.

Ингредиенттер:

- 800 г пісірілген қызылша
- 100 г мейіз
- 1 ас қасық үгітілген желкек
- 1 түйір сарымсақ
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 ас қасық алма сірке суы
- 1 үлкен шай қасық қант
- 300 мл көкөніс сорпасы



Қозықұйрық крем-сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	30 мин	-	4	араластыруға арналған саптама пышақ

Дайындық:

- 300 г қозықұйрықты жуып, тазалап, қағаз сүлгімен кептіріңіз. 1 орташа пиязды төртке бөліңіз.
- Ыдысқа пышақты салыңыз, қозықұйрық пен пияз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - жылдамдық 6, уақыт 6 секунд.
- Пышақты араластырғышпен ауыстырыңыз. Ыдысқа 30 г сары май қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100°, уақыт 5 минут, жылдамдық 1. Қақпақты ашып, бұқтырыңыз.
- Бұқтыру уақыты аяқталған соң көкөніс сорпасын, картопты, бұрыш пен тұз қосыңыз. 100°-та пісіріңіз, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.
- 100 мл 18% кілегей қосып, 60 секунд жылдамдық 8-де шайқаңыз. Дәмін келтіріңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г қозықұйрық
- 100 г картоп
- 1 пияз
- 100 мл 18% кілегей
- 30 г сары май
- 300 мл көкөніс сорпасы
- 15 г ұнтақталған бұрыш
- 10 г тұз
- әшекейлеуге арналған ұсақталған ақжелкен



Бекон қосылған түсті қырыққабат крем-сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	-	6	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Көкөністерді дайындаңыз: картопты жуып, тазалап, кесектерге бөліңіз. Сәбізді тазалап, ұсақ кесектерге бөліңіз. Сарымсақты қабығынан тазалаңыз.

2-қадам - Түсті қырыққабатты гүлшоғырларға бөліңіз.

3-қадам - Бекон тілімдерін құрғақ табада қызыл-қоңыр әрі қытырлақ болғанша қуырыңыз (әр жағынан шамамен 2 минут).

4-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, қуырылған беконды қосыңыз, үгітілген нан күлшелері мен сары май қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, шайқаңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.

5-қадам - Қақпақты ашып, шпательмен ыдыс қабырғаларындағы ұнтақты сүртіңіз. Қақпақты жабыңыз, қайта араластырыңыз - уақыт 15 с, жылдамдық 8.

6-қадам - Қақпақты ашып, шпательмен ұнтақты басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

7-қадам - Араластыру ыдысына қырыққабатты салыңыз, 400 мл сорпа құйыңыз. Қақпақты жабыңыз, қырыққабатты шайқаңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 8.

8-қадам - Қақпақты ашып, кесілген көкөністерді, қалған сарымсақты, сарымсақ сорпаны және дәмдеуіштерді қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, сорпаны пісіріңіз - температура 105°С, уақыт 25 мин, жылдамдық 1

9-қадам - Сорпа піскен соң, оны блендермен шайқаңыз - уақыт 1 мин, жылдамдық 8.

10-қадам - Қақпақты ашып, дәмін татып көріңіз, қажет болса сорпаға тұз қосыңыз.

11-қадам - Сорпаны сорпа табақтарына құйып, қуырылған бекон ұнтағы мен ұсақталған ақжелкен себіңіз.

Ингредиенттер:

500 г түсті қырыққабат

250 г картоп

100 г сәбіз

3 түйір сарымсақ

1 шай қасық тұз

0,5 шай қасық бұрыш

1,2 л сорпа (көкөніс немесе ет) 100 г бекон

25 г үгітілген нан күлшелері

20 г жұмсақ сары май

Әшекейлеуге арналған ақжелкен



Жалбыз қосылған жасыл бұршақ крем-сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	30 мин	6	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Көкөністерді дайындаңыз: картопты жуып, тазалап, кесектерге бөліңіз. Пиязды тазалап, төртке бөліңіз, сарымсақты тазалаңыз.
- 2-қадам - Миксер ыдысына пышақты салыңыз, пияз бен сарымсақты қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, шайқаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашып, шпательмен пияз бен сарымсақты қазан қабырғаларынан сүртіңіз. Май құйыңыз, қақпақты жабыңыз, қақпақшаны ашыңыз. Пиязды бұқтырыңыз - температура 120 °С, уақыт 5 мин, жылдамдық 1 - кері айналым.
- 4-қадам - Қақпақты ашып, сорпаны құйыңыз. Қақпақты жабыңыз, сорпаны қайнатыңыз - температура 105 °С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - Қақпақты ашып, сорпаға картопты, жасыл бұршақты және дәмдеуіштерді салыңыз. Қақпақты жабыңыз, сорпаны пісіріңіз - температура 105 °С, уақыт 15 мин, жылдамдық 1
- 6-қадам - Сорпа піскен соң, оны блендермен араластырыңыз - уақыт 1 мин 20 секунд, жылдамдық 8.
- 7-қадам - Қақпақты ашып, дәмін көріңіз, қажет болса сорпаға тұз қосыңыз.
- 8-қадам - Сорпаны үстіне жаңа жалбыз себелеп ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 450 г мұздатылған жасыл бұршақ 200г картоп 200г картоп
- 100 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 40 мл зәйтүн майы
- 1 шай қасық ұсақ тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- бірнеше жаңа жалбыз жапырағы
- 400 мл көкөніс сорпасы
- 100 мл майлы кілегей



Қызанақтан жасалған крем-сорпа

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	40 мин	4	араластыруға арналған саптама пышақ

Дайындық:

1. пышақ бекіту штырын және турауға арналған пышақты орнатыңыз, ыдысты жабыңыз.
2. Көкөністерді итергішпен итеріп тураңыз: 300 г картоп, 100 г сәбіз, 100 г ақжелкен тамыры, 50 г балдыркөк тамыры және 50 г пияз-пияз (ақ бөлігі) - 20с./V6
3. Қақпақты ашыңыз, дискіні және штырьді алып тастаңыз да, көкөністерді басқа ыдысқа салыңыз. табақтар.
4. Пиязды тазалап, оны 4 бөлікке кесіңіз.
5. Пышақты ыдысқа салыңыз да, 100 г пияз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз жабық қақпақшамен. Ұсақтау - уақыт 10 с/жылдамдық 6.
6. Қалақшаның көмегімен пиязды ыдыстың түбіне қырыңыз, 40 г сары май қосыңыз. Қақпақты жабыңыз қақпақшаны ашыңыз. Баяу отта қайнату - уақыт 5 мин./100°С/жылдамдық 1.
7. 1000 г сорпаны құйыңыз, 2 лавр жапырағын, 4 хош иісті бұрышты және ұсақталған көкөністерді қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, қақпақшаны жабыңыз. Пісіру - темп. 100°С/уақыт 20 мин/жылдамдық 1.
8. 400 г консервіленген ұсақталған қызанақты, 50 г қызанақ концентратын қосыңыз. қызанақ тұздығы, 1 шай қасық қант, 1/2 шай қасық бұрыш, дәміне қарай тұз. Жабу қақпақпен жабыңыз. Пісіру - температура 100 °С/10 мин/жылдамдық 1.
9. Қызанақ крем-сорпасын крутондармен немесе қатпарлы қамырмен ұсыныңыз. Сондай-ақ жаңа ақжелкенмен безендіре аласыз

Ингредиенттер:

- 100 г пияз
- 400 г қабығынан тазартылған консервіленген ұсақталған қызанақ
- 1000 г тауық немесе көкөніс сорпасы
- 50 г қызанақ пастасы
- 300 г картоп
- 100 г сәбіз
- 100 г ақжелкен тамыры
- 50 г балдыркөк
- 50 г пияз-пияз (ақ бөлігі)
- 40 г май
- 2 лавр жапырағы
- 4 хош иісті бұрыш
- ½ шай қасық бұрыш
- дәміне қарай тұз
- 1 шай қасық қант (қалауыңызша)



Балдыркөктен жасалған үгінді

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	40 мин	6	араластыруға арналған саптама пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Пешті 180° С дейін қыздырыңыз.
- 2-қадам - 800 г балдыркөкті жуып, кептіріңіз, ағаш ұштарын және қалған жапырақтарын кесіңіз. Шамамен 2-3 см кесектерге кесіңіз.
- 3-қадам - Араластырғышты араластыру ыдысына орнатыңыз. Кесілген балдыркөкті салыңыз, 100 г қантты, 1 шай қасық картоп крахмалын құйыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, балдыркөкті қантпен және крахмалмен араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 3.
- 4-қадам - Қақпақты ашыңыз, балдыркөкті май жағылған пісіру пішіннің бүкіл түбіне жайыңыз.
- 5-қадам - Ыдысты жуып, кептіріңіз, пышақты ауыстырыңыз.
- 6-қадам - Ыдысқа бірнеше кесекке кесілген 100 г сары майды, 100 г бидай ұнын, 100 г қантты және 50 г бадам үлпектерін салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, үгіндіні араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
- 7-қадам - Ыдыстың қақпағын ашамыз. Үгіндіні балдыркөктің үстіне бүкіл бетін жабатындай етіп себіңіз. Қалған 50 г бадам үлпектерін себіңіз.
- 8-қадам - Балдыркөк және үгінді бар пішінді 180° С дейін қыздырылған пешке салыңыз, үгінді қоңыр болғанша шамамен 35-40 минут пісіріңіз. Пештен шығарыңыз, шамамен 10 минут тұруға қалдырыңыз, жылы күйінде ұсыныңыз немесе суытып, суық күйінде ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 180 г пісіруге арналған бидай ұны
- 100 г үгіндіге арналған ұсақ қант
- 100 г сары май
- 100 г бадам үлпектері
- 800 г балдыркөк (сабағы)
- 100 г қант
- 10 г картоп крахмалы



Саңырауқұлақ қосылған крокеттер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	30 мин	30 мин	8	пышақдисксебет

Дайындық:

1.

Пышақты араластыру ыдысына орнатыңыз. 50 г сары майды өлшеп алыңыз. Температура 70°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
2.

Қақпақты алыңыз, 250 г бидай ұнын құйыңыз, 3 тұтас жұмыртқаны ұрыңыз, 600 г сүт құйыңыз және бір шөкім тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, құймақ қамырын араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 3.
3.

Қақпақты алыңыз, қамырды ыдысқа құйыңыз. Қыздырылған табада құймақтарды екі жағынан қызыл қоңыр болғанша қуырыңыз.
4.

Араластыру ыдысына бекіту штырын және үккіш дискіні орнатыңыз. Қақпақты итергішпен ауыстырыңыз, 500 г саңырауқұлақты үккіштен өткізіңіз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 5.
5.

Қақпақты алыңыз. Табада 50 г сары майды ерітіңіз, үгітілген саңырауқұлақтарды қосыңыз.
- Олардан барлық су буланғанша табада қуырыңыз.
6.

Саңырауқұлақтарға 100 г үгітілген моцарелла ірімшігін құйыңыз, жарты шай қасық тұз және бір шөкім қара ұнтақ бұрыш қосыңыз, барлық толтырманы жақсылап араластырыңыз.
7.

Әр құймақтың ортасына толтырманың аз ғана мөлшерін салыңыз, құймақтың екі шетін ішке қарай бүктеңіз, содан кейін құймақты құймақтың ашылмаған шеттерінің бірінен бастап ораңыз.
8.

Бір ыдысқа нан үгіндісін құйыңыз, ал екінші ыдысқа тұтас жұмыртқаны ұрыңыз, оны шанышқымен шайқаңыз.
9.

Әр крокетті жұмыртқаға, содан кейін нан үгіндісіне аунатыңыз.
10.

Табада аз ғана май құйыңыз, оны қыздырыңыз. Крокеттерді әр жағынан қызыл қоңыр болғанша қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г бидай ұны
- 3 жұмыртқа
- 600 г сүт
- 50 г сары май
- бір шөкім тұз
- 400 г саңырауқұлақ
- 100 г үгітілген моцарелла ірімшігі
- жарты шай қасық тұз
- бір шөкім қара ұнтақ бұрыш
- 50 г сары май
- нан үгіндісі
- 1 жұмыртқа панерлеуге
- қуыруға арналған май



Ет қосылған крокеттер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	30 мин	30 мин	8	пышақ	диск	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1.

Пышақты араластыру ыдысына орнатыңыз. 50 г сары майды өлшеп алыңыз. Температура 70°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
2.

Қақпақты алыңыз, 250 г бидай ұнын құйыңыз, 3 тұтас жұмыртқаны ұрыңыз, 600 г сүт құйыңыз және бір шөкім тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, құймақ қамырын араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
3.

Қақпақты алыңыз, қамырды ыдысқа құйыңыз. Қыздырылған табада құймақтарды екі жағынан қызыл қоңыр болғанша қуырыңыз.
4.

Толтырманы дайындаңыз. Табаға 50 г өсімдік майын құйыңыз, оны қыздырыңыз. 400 г ет шошқа етінен жасалған фаршты қосыңыз. Етті мүмкіндігінше ұсақтап, қызыл қоңыр болғанша қуырыңыз. силикон қалақшаның көмегімен.
5.

Фаршқа 5 г тұз, жарты шай қасық ащы ұнтақ бұрыш және жарты шай қасық тәтті ұнтақ бұрыш қосыңыз. Бәрін араластырыңыз және тағы біраз уақыт қуырыңыз.
6.

Әлі ыстық фаршқа 100 г үгітілген моцарелла ірімшігін қосыңыз, араластырыңыз.
7.

Әр құймақтың ортасына толтырманың аз ғана мөлшерін салыңыз, құймақтың екі шетін ішке қарай бүктеңіз, содан кейін құймақты ашылмаған шеттерінің бірінен бастап ораңыз.
8.

Бір ыдысқа нан үгіндісін құйыңыз, ал екінші ыдысқа тұтас жұмыртқаны ұрыңыз, оны шанышқымен шайқаңыз.
9.

Әр крокетті жұмыртқаға, содан кейін нан үгіндісіне аунатыңыз.
10.

Табада аз ғана май құйыңыз, оны қыздырыңыз. Крокеттерді әр жағынан қызыл қоңыр болғанша қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г бидай ұны
- 3 жұмыртқа
- 600 г сүт
- 50 г сары май
- бір шөкім тұз
- 400 г шошқа етінен жасалған фарш
- 50 г сары май
- 50 г өсімдік майы
- 5 г тұз
- жарты шай қасық ащы ұнтақ бұрыш жарты шай қасық тәтті ұнтақ бұрыш 100 г үгітілген моцарелла ірімшігі
- нан үгіндісі
- 1 жұмыртқа панерлеуге
- крокеттерді қуыруға арналған май



Саңырауқұлақ тұздығында бұқтырылған қоян

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	30 мин	54 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындаңыз. Қоянның аяқтарын жуып, кептіріңіз және бөліктерге бөліңіз. Көкөністерді жуып, қабығынан тазалаңыз. Сәбізді 1x1 см етіп тураңыз. Пияз бен сарымсақты қабығынан тазалаңыз. Пиязды 4 бөлікке кесіңіз. 15 г кептірілген саңырауқұлақты 400 мл қайнаған суға құйып, 30 мин қоя тұрыңыз.

2-қадам - пышақты ыдысқа орнатыңыз. 30 ас қасық май құйыңыз, қоян етін салыңыз. Қақпақпен жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - қақпақты ашыңыз, етті басқа ыдысқа салыңыз. Ыдысты жумаңыз, пияз бен сарымсақты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.

4-қадам - қақпақты ашыңыз және қалақшаның көмегімен көкөністерді ыдыстың бүйірінен түбіне қарай итеріңіз. Сәбіз қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз -температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - қақпақты ашыңыз. Көкөністерге қоян етін қайтарыңыз. Тұз, қара ұнтақ бұрыш және суға малынған саңырауқұлақтарды олар тұрған сумен бірге қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 35 мин, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашыңыз, 150 г қаймақ қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.

7-қадам - қақпақты ашыңыз, қоянды тұзға тексеріңіз, қажет болса дәмдеңіз Терең табақтарда көп мөлшерде жаңа жасылмен ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 450 г қоян (аяқтары мен жамбасы)
- 150 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 15 г кептірілген саңырауқұлақ
- 400 мл қайнаған су
- 150 г қаймақ
- 50 г жаңа жасыл
- 1 шай қасық тұз
- 0.5 шай қасық бұрыш



Қаймақ тұздығында картоп қосылған бұқтырылған қоян

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	85 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындаңыз. Қоянның кез келген еті немесе тұтас қоян бөліктерге бөлінген түрде жарайды. Көкөністерді жуып, қабығынан тазалаңыз. Картопты 1,5x1,5 см текшелерге, сәбізді 1x1 см-ге кесіңіз. Пияз бен сарымсақты қабығынан аршыңыз. Пиязды 4 бөлікке бөліңіз.

2-қадам - ыдысқа пышақты салыңыз. 30 ас қасық май құйып, қоян етін салыңыз. Қақпақты жауып қойыңыз - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - қақпақты ашып, етті басқа ыдысқа салыңыз. Ыдысты жумаңыз, пияз бен сарымсақты қосыңыз. Қақпақты жауып қойыңыз - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.

4-қадам - қақпақты ашып, қалақшамен көкөністерді ыдыстың бүйірінен түбіне қарай итеріңіз. Сәбізді қосыңыз. Қақпақты жауып қойыңыз - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - қақпақты ашыңыз. Көкөністерге қоян етін қайта салыңыз. Тұз, ұнтақталған қара бұрыш қосып, 500 мл су құйыңыз. Қақпақты жауып қойыңыз - температура 100 градус, уақыт 35 мин, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашып, кесілген картопты қосыңыз. Қақпақты жауып қойыңыз - температура 100 градус, уақыт 10 мин, жылдамдық 1.

7-қадам - қақпақты ашып, 150 г қаймақ қосыңыз. Қақпақты жауып қойыңыз - температура 100 градус, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.

8-қадам - қақпақты ашып, қуырылған етті тұзға тексеріңіз, қажет болса дәмдеңіз. Терең табақтарға көп жаңа піскен шөптермен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 450 г қоян еті
- 150 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 300 г картоп
- 150 г қаймақ
- 50 г жаңа шөптер
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш



Чили тұздығындағы бұршақпен булгур жармасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	30 мин	4	араластыруға арналған саптама пышақ

Дайындық:

1-қадам - 100 г қызыл бұрыш пен 30 г чили бұрышын текшелерге кесіңіз.

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 80 г пияз бен 2 түйір сарымсақты салыңыз. Қақпақты жауып, ұсақтаңыз. Температура 0, уақыт 10 секунд, жылдамдық 7.

3-қадам - Қақпақты алып, пышақты шығарыңыз.

4-қадам - Миксерді қосып, пияз бен сарымсақты қазанның бүйірінен қалақшамен сүзіңіз. 3 ас қасық зәйтүн майын немесе май құйыңыз, қақпақты ашық қалпақпен жауып, қуырыңыз. Температура 100°C уақыт 3 минут жылдамдық 1.

5-қадам - Қақпақты алып, текшелерге кесілген қызыл және чили бұрышын қосыңыз. Қақпақты ашық қалпақпен жауып, қайта қуырыңыз. Температура 100°C уақыт 3 минут жылдамдық 1.

6-қадам - Қақпақты алып, 100 г құрғақ булгур жармасын себіңіз. Қақпақты ашық қалпақпен жауып, қуырыңыз. Температура 80°C уақыт 1 минут жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты алып, 350 г су құйыңыз, 10 г паприка мен 10 г тұз себіңіз. Қақпақты жабыңыз. Температура 120°C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

8-қадам - Қақпақты алып, 200 г консервіленген бұршақты, 400 г консервіленген кесілген қызанақты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Температура 100°C, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

9-қадам - Қақпақты алыңыз. Тамақты табақтарға құйыңыз. Жеке немесе багетпен бірге ұсынуға болады.

Ингредиенттер:

- 80 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 1 үлкен қызыл бұрыш
- 2 чили бұрышы
- 100 г булгур жармасы
- 350 г су
- 400 г консервіленген ақ бұршақ
- 400 г консервіленген қызанақ
- 10 г ұнтақталған тәтті паприка
- 10 г тұз
- 3 ас қ. зәйтүн майы



Қышқыл-тәтті тұздықтағы тауық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	22 мин	4	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Миксер ыдысына 40 г май құйыңыз, 400 г тауық төс етін ұсақ текшелерге кесіп қосыңыз. 5 г құрғақ сарымсақ, 5 г құрғақ зімбір, 10 г қант, бір шөкім құрғақ чили, 5 г тұз және бір шөкім ұнтақталған бұрыш себіңіз. Қақпақты жауып, бәрін қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
2. Қақпақты алып, қазанға 150 г жұқа кесілген болгар бұрышын қосыңыз. Қақпақты жауып, бәрін қайта қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпақты алыңыз. 50 г ұсақ кесілген пиязды қосыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз - Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алып, 100 г апельсин шырынын және 20 г лимон шырынын құйыңыз. Қақпақты жауып, пісіруді жалғастырыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз. 100 г ұсақ текшелерге кесілген консервіленген ананасты, 30 г томат пюресін қосыңыз, 5 г тұз, 10 г қант себіңіз және 10 г сірке суын құйыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алып, шыныаяқта 100 г суды бір ас қасық крахмалмен араластырыңыз, оны ыдысқа құйыңыз. Температура 100°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 400 г тауық төс еті
- 150 г болгар бұрышы
- 50 г пияз
- 100 г консервіленген ананас
- 100 г апельсин шырыны
- 20 г лимон шырыны
- 10 г тұз
- 10 г сірке суы
- 30 г қызанақ пюресі 20 г қант
- Әрқайсысынан 5 г кептірілген сарымсақ, имбир және чили
- Бір шөкім ұнтақталған бұрыш
- 40 г өсімдік майы
- 1 ас қасық крахмал
- 150 г су



Карри тұздығындағы тауық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	30 мин	4	араластыруға арналған саптама пышақ

Дайындық:

1. Өнімдерді дайындаңыз: 400 г тауық төсінің етін жуып, құрғатып, шамамен 1,5 см-лік кесектерге кесіңіз, 100 г пияз бен 3 түйір сарымсақты тазалаңыз, чили бұрышының бір бөлігін тұқымынан тазалаңыз, жаңа имбирді тазалап, кішкене кесектерге кесіңіз.
2. Тостағанға пышақты салыңыз, 3 тазартылған сарымсақ түйірін, чили бұрышының бөлігін және имбирдің бөлігін салыңыз. Тостағанның қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз – уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.
3. Қақпақты ашыңыз, 100 г ұсақ кесілген пиязды салыңыз. Жабыңыз тостағанды қақпақпен, ұсақтаңыз – уақыт 7 секунд, жылдамдық 7.
4. Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Қалақшамен пиязды табаның шеттерінен жинаңыз, 20 г қуыруға арналған май құйыңыз, қақпақты жабыңыз, қақпақты ашыңыз, бұқтырыңыз – температура 95 °С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
5. Тостағанның қақпағын ашыңыз, пиязға 400 г консервіленген кесілген қызанақты, 1 шай қасық тұзды, 0,5 шай қасық бұрышты, 1 шай қасық тәтті паприканы, 1 ас қасықты жұмсақ карри пастасын қосыңыз. Қақпақты жабық қақпақпен жабыңыз, пісіріңіз – температура 100 °С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
6. Осы уақыттан кейін тұздықты блендермен шайқаңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 8.
7. Кокос кілегейін құйыңыз, уақыт 10 секунд, жылдамдық 8.
8. Қақпақты ашыңыз, қалақшамен тұздықты табақшаның шеттерінен жинаңыз. Тұздыққа 400 г кесілген тауық етін салыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз – температура 100 °С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 400 г тауық еті
- 400 г кесілген қызанақ
- 100 г пияз
- 3 түйір сарымсақ
- чили бұрышының бір бөлігі
- шамамен 1,5 см жаңа имбирдің бір бөлігі
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 шай қасық тәтті паприка
- 1 ас қасық жұмсақ карри пастасы
- 2 шай қасық карри ұнтағы
- 20 г өсімдік майы
- 100 г кокос кілегейі



Кокос кілегейіндегі күрішпен тауық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	20 мин	4	араластыруға арналған саптама	себет

Дайындық:

1. 500 г тауық филесіне жарты шай қасық ұнтақталған имбир, кептірілген чили, ұнтақталған карри және тұз себіңіз. Бәрін араластырыңыз, дәмдеуіштер етті жапсын.
2. Табада зәйтүн майында филені екі жағынан қуырыңыз. Оларды табадан алыңыз (етті қуырудан кейін табаны қалдырыңыз).
3. Миксер тостағанына 50 г өсімдік майын құйыңыз, 30 г сығылған сарымсақты қосыңыз.
4. Қақпақпен жабыңыз, бәрін қысқа уақыт қуырыңыз. Температура 90°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз, араластырғышты шығарыңыз. Себетті орнатыңыз және оған 200 г күрішті төгіңіз, табаққа 950 г сорпа құйыңыз.
6. Қақпақпен жабыңыз, күрішті пісіріңіз. Температура 100 градус, уақыт 12 минут. 7. Қақпақты алыңыз, өлшегіш стаканның көмегімен күріш себетін шығарыңыз.
8. Пісірілген күрішті бұрын тауық филесін қуырылған табаға салыңыз. 50 г қалған сорпаны және 100 г майлы кокос кілегейін құйыңыз. Қуырылған филені күріштің үстіне салыңыз.
9. Табаны қақпақпен жабыңыз, бәрін орташа отта шамамен 4-5 минут бұқтырыңыз пеште.
10. Қақпақты ашыңыз, үстіне ұсақ туралған кинзаны себіңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г тауық филесі
- 200 г басмати күріші
- 80 г өсімдік майы
- 0.5 ш.қ. ұнтақталған құрғақ чили
- 0.5 ш.қ. кептірілген имбир
- 0.5 ш.қ. карри
- Дәміне қарай тұз
- 100 мл майлы кокос кілегейі
- 1000 г сорпа
- 30 г сарымсақ
- ұсақ туралған кинзаның бір уысы



Пармезанмен күріш және тауық төсі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	20 мин	4	миксер себет

Дайындық:

1. 500 г тауық төсіне жарты шай қасық тәтті ұнтақталған паприканы себіңіз. жарты шай қасық түйіршіктелген сарымсақ. Дәмдеуіштер етті жапсын деп араластырыңыз. ет.
2. Табада 30 г сары майды ерітіңіз|майды| және филені екі жағынан қуырыңыз. Оларды табадан алыңыз (етті қуырудан кейін табаны алыңыз).
3. Араластыруға арналған тостағанға араластырғыш саптаманы орнатыңыз, 50 г май құйыңыз, қосыңыз 30 г пресстен өткізілген сарымсақты және бір шөкім чили бұрышын.
4. Қақпақпен жабыңыз және бәрін жылдам қуырыңыз. Температура 90°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз, араластырғышты шығарыңыз. Себетті орнатыңыз және оған 200 г басмати күрішін салыңыз, ыдысқа 950 г сорпа құйыңыз.
6. Қақпақты жабыңыз, қалпақшаны жабыңыз және күрішті пісіріңіз. Бүмен пісіру режимі, 12 минут.
7. Қақпақты алыңыз және өлшеуіш стақанның көмегімен күріш салынған себетті шығарыңыз.
8. Пісірілген күрішті бұрын қуырылған ет кесегі тауық қуырылған табаға салыңыз. Қалған 50 г сорпаны құйыңыз. Қуырылған ингредиенттерді күріштің үстіне салыңыз. Ет кесегінің орнына үстіне 80 г ұсақ үгітілген пармезанды себіңіз.
9. Қазанды қақпақпен жауып, орташа отта шамамен 4-5 минут бұқтырыңыз. қыздыру оттығы.
10. Қақпақты ашыңыз және үстіне ұсақ туралған ақжелкен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г тауық төсі
- 200 г басмати күріші
- 50 г май
- бір шөкім чили үлпектері
- 1000 г сорпа
- 30 г сарымсақ
- 30 г май
- жарты шай қасық
түйіршіктелген сарымсақ
- жарты шай қасық тәтті
ұнтақталған паприка
- 80 г ұсақ үгітілген
пармезан
- ұсақ туралған
ақжелкеннің бір уысы



Саңырауқұлақ тұздығындағы тауық филесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	50 мин	4	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

- 1-қадам - 150 г саңырауқұлақты жуыңыз, үлкендерін кішірек кесектерге кесіңіз, 2 түйір сарымсақты және 80 г пиязды тазалаңыз, пиязды кішірек кесектерге кесіңіз.
- 2-қадам - Тауық филесін жуыңыз, құрғатыңыз, шамамен 2-3 см қалыңдықтағы диагональ бойынша кесектерге кесіңіз, ыдысқа салыңыз. 20 г алма сірке суын қосыңыз, тауықпен араластырыңыз. Ыдыста дәмдеуіштерді араластырыңыз: 1 шай қасық кептірілген сарымсақ, 1 шай қасық тәтті паприка, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш, араластырыңыз. Әр филе қоспасымен себіңіз.
- 3-қадам - Пышақты ыдысқа салыңыз, 150 г саңырауқұлақты, 2 түйір сарымсақты және 80 г пиязды қосыңыз, қақпақты жабыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.
- 4-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательдің көмегімен көкөністерді ыдыстың қабырғаларынан жинаңыз, 25 г май қосыңыз. Жабу қақпақты - температура - 95 °C, уақыт - 8 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательдің көмегімен көкөністерді қабырғалардан жинаңыз, 1 шай қасық тұз, жарты шай қасық бұрыш қосыңыз, 500 г су құйыңыз, 2 лавр жапырағын қосыңыз, тауық филесін қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 °C, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.
- 6-қадам - Ыдыста 25 г тұтас дәнді ұнды 100 г 18% қаймақпен араластырыңыз.
- 7-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қаймақ пен ұнды құйыңыз, 0,5 байлам ұсақ туралған жаңа ақжелкен себіңіз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 °C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 600 г тауық филесі
- 1 шай қасық тәтті паприка
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 20 г алма сірке суы
- 25 г өсімдік майы
- 150 г саңырауқұлақ
- 80 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 10 г тұз
- 2 лавр жапырағы
- 25 г бидай ұны
- 100 г 18% қаймақ
- 0,5 байлам ұсақ туралған жаңа ақжелкен



Күріш пен асқабақ қосылған тауық филесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	1 час	4	араластыруға арналған саптама пышақ екі бу себеті

Дайындық:

4 шағын тауық филесін жуыңыз, құрғатыңыз, тұз, бұрыш және паприкамен дәмдеңіз. Бумен пісіруге арналған контейнерге салыңыз. 150 г пиязды тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз. 200 г жас асқабақты жуыңыз, ұштарын кесіңіз, жасыл бұршақты (мұздатылған болуы мүмкін, бірақ алдын ала ерітіңіз). Үлкен асқабақты ұзынынан екіге бөліңіз, тұқымдарын тазалаңыз. Күрішті себетке салыңыз, суық су астында шайыңыз.

Ыдысқа 1,2 л су құйыңыз, қақпақты жабыңыз, қайнатыңыз - бағдарлама қайнату (шамамен 8 мин). Қақпақты ашыңыз, суға 1 ас қасық тұз қосыңыз, күріш салынған себетке салыңыз. Қазанға тауық салынған бумен пісіруге арналған контейнерді қойыңыз. Күріш пен тауықты бумен пісіріңіз, уақыт 30 минут.

Тауық салынған контейнерді шығарыңыз. Өлшеуіш стақанның көмегімен күріш салынған себетті шығарыңыз, бір жаққа қойыңыз. Суды төгіңіз, ыдысты шайыңыз.

Ыдысқа пышақты салыңыз, ыдысқа 150 г туралған пиязды салыңыз. Жабыңыз қақпақпен, ұсақтаңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 7.

Қақпақты ашыңыз, шпательдің көмегімен пиязды қазанның қабырғаларынан жинаңыз. 30 г зәйтүн майын құйыңыз, қақпақты жабыңыз. Пиязды бұқтырыңыз - температура 95°С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, оправканы және кесуге арналған дискіні салыңыз.

Дискінің қақпағын жабыңыз - 200 г асқабақты итергішпен басу арқылы кесіңіз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 5.

Қақпақты ашыңыз, дискіні шығарыңыз, шпательдің көмегімен асқабақты шетке жылжытыңыз, бұршақты қосыңыз және араластырғышты салыңыз - температура 95°С, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.

Қақпақты ашыңыз, пісірілген күрішті, пиязды, бір шөкім тұз бен бұрыш қосыңыз. Жабу қақпақты жабыңыз, күріш пен көкөністерді араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.

Күрішті көкөністермен бірге тауықпен бірге беріңіз.

Ингредиенттер:

4 шағын тауық филесі

150 г күріш

200 г жас асқабақ

150 г пияз

150 г жасыл бұршақ

30 г зәйтүн майы

1 шай қасық тұз

Күріш пісіруге арналған 1 ас қасық тұз

0,5 шай қасық ұнтақталған тәтті паприка

0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш



Жерорта теңіздік тауық филесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	30 мин	30 мин	4	бу себеті

Дайындық:

1. Ыдыста 60 г зәйтүн майын дәмдеуіштермен араластырыңыз: 1 шай қасық орегано, 1 шай қасық кептірілген розмарин, жарты шай қасық ұнтақталған сарымсақ, жарты шай қасық ұнтақталған бұрыш және жарты шай қасық тұз.

2. 500 г тауық төсін ұзынынан жұқа тілімдерге кесіңіз. Әр ет кесегін дайындалған маринадпен жағыңыз, 30 минутқа қойыңыз.

3. Араластыруға арналған ыдысқа 1 литр су құйыңыз, бумен пісіруге арналған ыдысты орнатыңыз.

4. Ет кесектерін бумен пісіруге арналған себетке қатарлап салыңыз, қақпақпен жабыңыз.

5. Етті бумен пісіріңіз. 100 градус, уақыт 12 минут.

6. Қақпақты алыңыз, тауық кесектерін пісіруге арналған пішінге ауыстырыңыз. Үстіне 200 г ұсақталған фета ірімшігін, қызанақ черридi, 20 г зәйтүн майын себіңіз және барлығын жарты лимон шырынымен шашыңыз.

7. Пішінді 180°C дейін қыздырылған пешке қойыңыз және шамамен 20 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г тауық төсі

80 г зәйтүн майы

1 шай қасық орегано

1 шай қасық розмарин

жарты ш.қ. кептірілген сарымсақ

жарты шай қасық тұз және ұнтақталған бұрыш

1 лимон

200 г фета ірімшігі

100 г қызанақ черри



Өрік, қараөрік және жаңғақпен толтырылған тауық балтыры

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	90 мин	40 мин	4	пышақбу себеті

Дайындық:

1-қадам - етті дайындау: Тауық балтырын жуыңыз, сүйекті теріні кеспей алып тастаңыз: өткір шағын тар пышақпен сүйектің айналасындағы етті кесіңіз (балтырдың қалың жағынан). Сүйектің айналасындағы етті кесіңіз, етті сүйектен алыңыз және соңында теріні кесіңіз және сүйекті алып тастаңыз. Етті ыдысқа салыңыз.

2-қадам - балтыр етін тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

3-қадам - 100 г құс етін миксер ыдысына салыңыз, бір шөкім тұз және бұрыш қосыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз, блендермен ұрыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 4. Қақпақтағы тесік арқылы грек жаңғағын, қараөрікті, өрікті себіңіз және қоспаны араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3, реверс.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шпательдің көмегімен қоспаны басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

5-қадам - Балтырды жаңғақ қоспасымен толтырыңыз, толтырманы қалың жағынан соңына дейін салыңыз. Балтырды бумен пісіруге арналған контейнерге «үйме» етіп салыңыз, тәтті паприка себіңіз. Миксер ыдысына 1,5 л су құйыңыз, ет салынған контейнерді жабыңыз, қақпақпен жабыңыз - температура 105 °C, уақыт 35 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

Тауық балтыры 8 дана

100 г тауық сан еті

1 лимон шырыны

50 г қараөрік

50 г өрік

50 г ұсақталған грек жаңғағы

1 шай қасық ұнтақталған тәтті паприка

Бір шөкім тұз және бұрыш



Тауық наггетстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин + 2-3 сағат	5 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Ингредиенттерді дайындаңыз: 500 г тауық филесін жуыңыз, құрғатыңыз, әрқайсысы шамамен 30-40 г болатын ұзынша кесектерге бөліңіз. Тұз және бұрыш себіңіз, ыдысқа салыңыз.

2-қадам - Пышақты араластыруға арналған ыдысқа салыңыз. Панировкаға арналған ингредиенттерді құйыңыз: 150 г бидай ұны, 1 толық шай қасық ұсақ тұз, 1 шай қасық ұнтақталған тәтті бұрыш, 1 шай қасық ұнтақталған сарымсақ, 0,5 шай қасық карри, бір шөкім өткір бұрыш (дәміне қарай). Қақпақпен жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, панировканы тереңірек табаққа немесе ыдысқа ауыстырыңыз.

4-қадам - Қамырды дайындаңыз: 2 шай қасық кептірілген сарымсақты, 1 шай қасық ұнтақталған тәтті паприканы, 1 шай қасық карри ұнтағын, 1 толық шай қасық тұзды, 0,5 шай қасық бұрышты араластыруға арналған ыдысқа салыңыз.

5-қадам - Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Араластырыңыз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 8.

6-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, 240 г бидай ұнын, 120 г крахмалды қосыңыз, 400 г су құйыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

7-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қамырды туралған тауық салынған ыдысқа құйыңыз, жақсылап араластырыңыз, ыдысты жауып, тоңазытқышқа 2-3 сағатқа қойыңыз.

8-қадам - Кішкентай қазанға немесе терең табаға 1 литр май (немесе көбірек - фритюрде қуыруға арналғандай) құйыңыз, шамамен 180 °C температураға дейін қыздырыңыз.

Тауық кесектерін панировкаға салып, қызған майға салыңыз, алтын қабық пайда болғанша шамамен 5 минут қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г тауық төсі
- Қуыруға арналған 1 литр май
- 150 г бидай ұны
- 1 толық шай қасық ұсақ тұз
1 шай қасық ұсақ тұз
- 1 шай қасық ұнтақталған тәтті паприка
1 шай қасық ұнтақталған сарымсақ
0,5 шай қасық карри
- Бір шөкім өткір бұрыш (дәміне қарай)
- 400 г су
- 240 г бидай ұны
- 120 г крахмал
- 2 шай қасық ұнтақталған сарымсақ
- 1 шай қасық ұнтақталған тәтті паприка
- 1 шай қасық карри
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- Қуыруға арналған шамамен 1 литр май



Асқабақ пен чоризо қосылған лечо

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	22 мин	4	араластыруға арналған саптама пышақ

Дайындық:

1.

Пышақты араластыруға арналған ыдысқа салыңыз. 70 г пиязды және 20 г сарымсақты өлшеңіз. Қақпақпен жабыңыз, көкөністерді тураймыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.
2.

Қақпақты алыңыз, силикон шпательмен барлығын қабырғалардан сүртіңіз.
3.

Пышақты ыдыстан шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. 60 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз, барлығын қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
4.

Қақпақты алыңыз. 180 г жұқа тілімдерге кесілген чоризо шұжығын қосыңыз. Қақпақты жабық қалпақшамен орнатыңыз. Барлығын пассерлеуді жалғастырыңыз. Температура 100°, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
5.

Қақпақты алыңыз. 400 г шағын текшелерге кесілген асқабақты қосыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Барлығын тағы қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
6.

Қақпақты алыңыз. 100 г текшелерге кесілген сәбізді қосыңыз. 100 г су құйыңыз, 5 г орегано, 10 г ұнтақталған тәтті паприка және 10 г тұз себіңіз.
7.

Қақпақты орнатыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
8.

Қақпақты алыңыз. 100 г текше кесілген қызыл және 100 г сары бұрыш қосыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Бәрін бірге пісіруді жалғастырамыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
9.

Қақпақты шешіңіз. 400 г күйдірілген қызанақтарды турап қосыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 70 г пияз
- 20 г сарымсақ
- 180 г чоризо шұжығы
- 400 г асқабақ
- 100 г сәбіз
- 100 г қызыл бұрыш
- 100 г сары бұрыш
- 400 г күйдірілген қызанақ
- 60 г өсімдік майы
- 100 г су
- 5 г орегано
- 10 г тәтті ұнтақталған паприка
- 10 г тұз



Просекко қосылған лимонад

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	1 мин	2	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - 2 үлкен лимон мен 1 апельсинді мұқият жуып, төртке бөліңіз. Бірнеше жалбыз жапырағын жуыңыз.
- 2-қадам - Миксердің ыдысына пышақты салыңыз, туралған лимонды, апельсинді және жалбызды қойыңыз. 80 г қант қосыңыз, 500 мл газдалған шарап құйыңыз.
- 3-қадам - Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Араластырыңыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 10, содан кейін араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
- 4-қадам - Қақпақты ашыңыз, лимонадты електен өткізіп, басқа ыдысқа құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 мл ақ газдалған шарап
- 2 лимон
- 1 апельсин
- бірнеше жаңа жалбыз жапырағы
- 80 г қант
- 12-14 мұз текшесі



Лимон қосылған тауық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	15 мин	25 мин	4	пышақбуға пісіру себеті

Дайындық:

1-қадам - Буға пісіру формасына пісіру қағазын бу еркін айналып тұратындай етіп салыңыз.

4 тауық филесін жуып, құрғатыңыз, кесу тақтасына қойып, оларға жеткілікті терең қалта жасап кесіңіз, тұздап, бұрыштаңыз. Әр порцияны кесілген жағы жоғары қаратып, буға пісіру формасына салыңыз.

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 200 г фета ірімшігін қойыңыз, 40 г үгітілген грана падано ірімшігін қосыңыз, 1 лимонның үгітілген қабығын, 1 жұмыртқаны, 1 шай қасық тұз бен 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, толтырманы араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз. Қасықпен толтырманы дайындалған тауық порцияларына салыңыз, кесілген жерлерді толтырып, қалталарды сәл ашыңыз. Тауықтың порциялық бөліктерін толтырмасы жоғары қаратып салыңыз.

4-қадам - Миксер ыдысына 600 мл су құйыңыз, ыдыстың үстіне тауық қойылған тәрелкені орнатыңыз, қақпақпен жабыңыз. Буға пісіру - буға пісіру бағдарламасы - уақыт 25 минут.

Ингредиенттер:

- 4 шағын тауық төсі
- 200 г фета ірімшігі
- 40 г үгітілген грана падано ірімшігі
- 1 жұмыртқа
- 1 лимонның қабығы
- 1 шай қасық ұсақ тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш



Лимон курды

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	11 мин	300 г	көбелек саптама

Дайындық:

1. Лимонды қайнаған сумен күйдіріп, қабығын аршып, жақсылап құрғатыңыз, қабығын үгітіңіз, лимон шырынын 200 г болатындай етіп сығыңыз.
2. Миксер ыдысына көбелекті орнатыңыз. 200 г лимон шырынын құйыңыз, 1 лимонның үгітілген қабығын қосыңыз, 140 г қант қосыңыз, 3 тұтас жұмыртқаны ұрыңыз және 15 г жүгері крахмалын қосыңыз. Қақпақты орнатыңыз - Температура 100°C, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпақты шешіңіз, 120 г кілегей майын ұсақ кесектерге кесіп қосыңыз.
4. Қақпақпен жабыңыз, лимон курдын пісіріңіз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты шешіңіз, қасықпен лимон курдын банкаға салыңыз, тығыз жабыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г лимон шырыны
- 1 лимонның қабығы
- 140 г қант
- 120 г кілегей майы
- 3 жұмыртқа
- 15 г жүгері крахмалы



Буға пісірілген спаржа қосылған лосось

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	15 мин	3	пышақбуға пісіру себеті

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 30 г кілегей майын, 10 г сарымсақты және жаңа аскөктің бір бұтағын қосыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.
2. Қақпақты шешіңіз. Майды тәрелкеге шығарыңыз, ыдысты жуыңыз.
3. Араластыру ыдысына 1 000 мл су құйыңыз, үстіне буға пісіру ыдысын орнатыңыз. Себеттің түбіне пісіру қағазын салыңыз.
4. 400 г лосось филесін кесектерге кесіңіз, алдын ала дайындалған сарымсақ пен аскөк қосылған кілегей майымен сүртіңіз, жарты лимонның шырынын себіңіз.
5. Лососты төменгі себеттегі пісіру қағазының үстіне салыңыз. Спаржаны жоғарғы себетке қойыңыз (қалың ұштарын үзіңіз).
6. Буға пісіру ыдысын қақпақпен жабыңыз, көкөністер мен балықты пісіріңіз. Температура 100, уақыт 15 минут.
7. Спаржаны тәрелкеге салыңыз, үстіне лосось филесін қойыңыз, жарты лимонның тілімдерімен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 400 г лосось филесі
- 1 байлам спаржа
- 1 лимон
- бірнеше жаңа аскөк
бұтағы 30 г кілегей майы
- 10 г сарымсақ
- 1000 г су
- пісіру қағазы



Лимончелло

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	40 мин + 4 күн	45 мин	2,5 л	араластыру саптамасы

Дайындық:

1. Лимондарды ыстық сумен жуып, барлық ластықты кетіріңіз.
2. Кішкентай пышақпен немесе картоп аршитынмен лимонның қабығын алыңыз (тек сары бөлігін алыңыз, ақ бөлігін болса, бөліңіз, өйткені ликер ащы болады).
3. 1000 г спирт пен лимон қабығын банкаға салыңыз. Қараңғы салқын жерге төрт күнге қойыңыз. Кейде банканы шайқаңыз. Осы уақытта сиропты дайындаймыз.
4. Араластырғышы бар ыдысқа 600 г қант пен 1200 г суды қосыңыз. 40 мин. Температура 100 градус Цельсий, Жылдамдық 1.
5. Суығанша күтіңіз.
6. Спиртті қабықтардан електен өткізіп, суыған сиропқа қосыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 1.
7. Қоспаны бөтелкелерге құйыңыз. Ликерді жақсы салқындатып беріңіз.

Ингредиенттер:

- Қалың қабықты химиялық өңделмеген 12 лимон
- 1000 г спирт
- 600 г қант
- 1200 г су



Жалбыз ликері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин + 3 күн	6 мин	1 л	пышақкөбелек саптама

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: жалбыз жапырақтарын жуыңыз. Лимон мен лаймның қабығын алыңыз

2-қадам - Блендерге пышақ салып, жалбыз жапырақтарын салыңыз, лимон қабығын және лайм қабығын қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6. Қақпақтың тесігі арқылы джин құйыңыз, қақпақты жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 3.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, мазмұнын герметикалық контейнерге құйыңыз, жабыңыз және қараңғы жерге 3 күнге қойыңыз. Осы уақыт өткен соң сусынды сүзіңіз.

4-қадам - Араластыру ыдысына пышақ пен көбелекті салыңыз. Жұмыртқа сарысын және қант қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз. Араластырыңыз - уақыт 5 минут, жылдамдық 3.

5-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, сарыға майлы кілегей қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 3.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз. Қақпақтың тесігі арқылы жалбыз және лимон спиртін баяу (жіңішке ағынмен) құйыңыз - уақыт 3 минут, жылдамдық 2.

7-қадам - Араластырғаннан кейін қақпақтың тесігі арқылы қоюланған сүтті баяу құйыңыз - уақыт 3 минут, жылдамдық 2.

8-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, ликерді бөтелкелерге құйыңыз.

Ингредиенттер:

500 г майлы кілегей 33%

350 г қоюланған сүт

400 мл джин (немесе арақ)

2 тегіс қасық қант

2 жұмыртқа сарысы

1 үлкен лимон

1 лайм

1 байлам жаңа жалбыз



Ет паштеті

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	20 мин	60 мин	8	пышақ	араластыру саптамасы

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 150 г пияз қойыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Пиязды тураймыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.

2. Қақпақты шешіңіз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. 40 г өсімдік майын құйыңыз. Қалақшамен пиязды ыдыстың шеттерінен сүртіңіз. Қақпақпен жабыңыз, пиязды қуырыңыз. Температура 100°С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

3. Қақпақты шешіңіз, араластырғышты шығарыңыз, миксер ыдысына пышақты қайта орнатыңыз. 400 г пісірілген тауық немесе күркетауық етін және 150 г пісірілген сәбізді қосыңыз, қақпақ жабық күйде бәрін ұсақтаңыз. Уақыт 15 секунд, жылдамдық 4. 4. Қақпақты шешіңіз, тұтас жұмыртқаны сындырыңыз, 5 г тұз, 5 г тәтті ұнтақталған бұрыш, жарты тегіс шай қасық қара ұнтақталған бұрыш қосыңыз және 60 г сорпа құйыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Бәрін қайта араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

5. Қақпақты шешіңіз. Ұзындығы 20 см пісіру формасын пергаментпен төсеңіз. Барлық паштет қоспасын формаға құйыңыз, үстін тегістеңіз.

6. Паштетті 180°С дейін қыздырылған пеште шамамен 60 минут пісіріңіз.

7. Пісірілген паштетті пештен шығарыңыз, суығанша күтіңіз.

Ингредиенттер:

400 г пісірілген ет (күркетауық, тауық еті)

150 г пісірілген сәбіз

150 г пияз

1 жұмыртқа

5 г тұз

5 г тәтті ұнтақталған бұрыш

жарты шай қасық ұнтақталған қара бұрыш

40 г өсімдік майы

60 г сорпа



Еткүркетауықтан жасалған фрикаделькалар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	10 мин	4	пышақ	көбелек саптама

Дайындық:

1-қадам - 500 г күркетауықты шамамен 2 см кесектерге кесіңіз. 100 г пиязды және 1 үлкен сарымсақ түйірін аршыңыз, пиязды ұсақ кесектерге кесіңіз.

2-қадам - Блендер ыдысына пышақты салыңыз, 100 г аршылған, туралған пиязды және 1 сарымсақ түйірін қосыңыз, қақпақты жабыңыз, саптаманы бұраңыз. Сығу уақыты 6 секунд, жылдамдық 8.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен пиязды қазанның түбіне сүртіңіз, 500 г кесектерге кесілген күркетауықты қосыңыз, қақпақпен жабыңыз, етті ұсақтаңыз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 8.

4-қадам - 80 г нан ұнтағын қосыңыз, 100 г кілегей құйыңыз, 1 жұмыртқаны сындырыңыз, 1 толық шай қасық тұз, жарты шай қасық ұнтақталған бұрыш қосыңыз. Қақпақты жауып, қоспаны араластырыңыз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 4.

5-қадам - ет қоспасын тоңазытқышқа шамамен 1 сағатқа қойыңыз.

6-қадам - ет массасын ыдысқа салыңыз, суға малынған қолмен етті фрикаделькаларға бөліңіз. Фрикаделькаларды пісіру қағазы төселген пісірме табасына салыңыз да, 180° С температурада шамамен 15-20 минут, жеңіл қызаруға дейін пісіріңіз.

Ингредиенттер:

500 г күркетауық филесі

100 г пияз

80 г нан ұнтағы

1 жұмыртқа

100 г 18% кілегей

1 үлкен түйір сарымсақ

1 үлкен шай қасық ұсақ тұз

0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш



Майонез

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	8	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. Екі сарыуызды шайқаңыз, 1 толық шай қасық қыша, 0.5 шай қасық тұз, бір шымшым қант, бір шымшым ұнтақталған бұрыш қосыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын құйыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, қақпақты ашыңыз. Соусты араластырыңыз, қақпақтағы тесік арқылы майды жұқа ағынмен құя отырып - уақыт 1 минут 20 секунд, жылдамдық 6.
2. Егер майонез тым қою болып шықса, 50 мл қарапайым су қосыңыз.
3. Дайын майонезді ыңғайлы ыдысқа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 2 жұмыртқа сарыуызы
- 1 ас қ. Лимон шырыны
- 1 шай қасық қыша
- 0.5 шай қасық тұз
- бір шымшым қант
- Бір шымшым ұнтақталған бұрыш
- 400-450 мл күнбағыс майы
- 30-50 мл жылы су



Көкнәр печеньесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	45 мин	50 szt	пышақ	араластыру саптамасы

Дайындық:

1-қадам - Миксерді ыдысқа қойыңыз, 200 г су құйыңыз, 80 г көкнәр себіңіз. Ыдыстың қақпағын жабамыз - температура 95° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

2-қадам - Қақпақты ашыңыз, көкнәрді қою електен өткізіп шығарыңыз, суығанша қалдырыңыз. Ыдысты шайыңыз, құрғатып сүртіңіз.

3-қадам - Ыдысқа пышақты салыңыз. 400 г ұн себіңіз, қайнатылған және суытылған көкнәрді, 160 г жұмсақ сары майды, 120 г қантты, 4 жұмыртқа сарыуызын салыңыз, бір шымшым тұз қосыңыз.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын жабамыз. Қамыр илеңіз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 4.

5-қадам - Ыдыстың қақпағын ашамыз, қалақшаның көмегімен қамырды ыдысқа саламыз. Қолмен қамырдан жаңғақ өлшеміндегі шарлар жасап, пісіру қағазы төселген табаларға бір-бірінен қашықтықта орналастырыңыз. Әрбір қамыр бөлігін шамамен 0,5 см қалыңдыққа дейін жайыңыз.

6-қадам - Печеньелерді топтамалармен пісіреміз, алдын ала қыздырылған пешке қоямыз. 180° С, шамамен 15 минут, жеңіл қызаруға дейін пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 400 г бидай ұны
- 160 г жұмсақ сары май
- 120 г қант
- 80 г көкнәр
- 4 жұмыртқа сарыуызы
- бір шымшым тұз
- 200 г су



Таңқурай коктейлі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	3 мин	2 мин	1	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам -

Пышақты тәрелкеге салыңыз.
- 2-қадам -

Ыдысқа 250 г сүт құйыңыз, 1 банан, 140 г таңқурай, 50 г сұлы жармасы, 20 г бал қосыңыз.
- 3-қадам -

Араластыру - уақыт 30 с, жылдамдық 12.
- 4-қадам -

Дайындағаннан кейін бірден тұтыныңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г сүт
- 1 аршылған банан
- 140 г таңқурай
- 50 г сұлы жармасы
- 20 г бал



Джин қосылған таңқурай коктейлі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	6 мин	1	пышақ

Дайындық:

1. Ыдысқа 200 г таңқурай, 40 г қант және 200 г мұз салыңыз - Уақыт 25 секунд, жылдамдық 12.
2. 50 г джин қосыңыз - Уақыт 10 секунд, жылдамдық 2.
3. Тоник қосамыз және қалақшамен араластырамыз. Стаканның жиегін лайммен ылғалдандырыңыз да, қантқа батырыңыз. Лаймның бір бөлігінде кесік жасап, стаканның жиегіне қойыңыз. Коктейльді стаканға баяу құйыңыз. Коктейльге лаймның бір бөлігін сығып қосуға болады.

Ингредиенттер:

- 200 г мұз
- 200 г таңқурай
- 50 г қант
- 50 г джин
- 300 г тоник
- 1/2 лайм



Қыша соусы қосылған маринадталған үйрек төсі мен көкөністер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	25 мин	4	пышақкөбелек саптамасыбу себеті

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: екі үйрек төсін жуып, кептіріңіз. Ыдысқа 1 шай қасық тұз, ¾ шай қасық бұрыш, 2 шай қасық тәтті паприка, 0,5 шай қасық ұнтақталған зере, 3 ас қасық май құйыңыз. Маринадты араластырамыз, оған үйректі саламыз.

2-қадам - 200 г жас қабақты жуып, шамамен 1,5 - 2 см тілімдерге кесіңіз. Сәбізді аршып, шамамен 1,5 см бөліктерге кесіңіз. Бұрышты тұқымнан тазалап, ұсақ бөліктерге кесіңіз.

3-қадам - Табаны пісіру қағазымен төсеңіз, үйрек төстерін салыңыз. Табаны қақпақпен жабыңыз.

4-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. Шамамен 120 г кесілген қызыл бұрыш, 200 г қабақ, шамамен 280 г ұсақ кесілген сәбіз салыңыз. Ыдысты қақпақпен жабамыз, ұнтақтаймыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық5.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшаның көмегімен көкөністерді буға пісіру контейнеріне саламыз. Пышақты шығарыңыз.

6-қадам - Ыдысты буға пісіру контейнерімен жабамыз, - «Буға пісіру» бағдарламасы, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Үйрек пен көкөніс қосылған бу себетін алыңыз. Пісіру сұйықтығынан 300 мл өлшеп (қалдырып) қойыңыз, қалған суды төгіңіз.

8-қадам - Ыдысқа көбелекті салыңыз, сұйықтыққа 80 г 18% кілегей құйыңыз, 2 үлкен шай қасық қыша, бір шымшым бұрыш және 20 г крахмал қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабамыз, соуcты қыздырамыз - температура 100 °C, уақыт 2 минут, жылдамдық 3.

9-қадам - Қақпақты ашыңыз, соуcтың дәмін көріңіз, қажет болса тұздап, қалақшамен араластырыңыз.

10-қадам - Үйрек төсін көкөніспен, қыша соуcымен, салатпен бірге беріңіз, үстіне пияз немесе аскөк шөбін себіңіз.

Ингредиенттер:

- 2 дана үйрек төсі
- 200 г жас қабақ
- 300 г сәбіз
- 200 қызыл бұрыш
- 80 г 18% кілегей
- 30 г қыша
- 20 г крахмал
- 1 шай қасық тұз
- ¾ шай қасық бұрыш
- 2 шай қасық тәтті паприка
- 0,5 шай қасық зере
- 3 ас қасық өсімдік майы
- тұз, бұрыш дәміне қарай



Меренга

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	15 мин	240 мин	4	көбелек саптама

Дайындық:

1. Пешті 180°С-қа дейін қыздырыңыз. Пісірме табасын пісіру қағазымен төсеңіз.
2. Көбелекті таза және құрғақ араластыру ыдысына салыңыз, жұмыртқа ақтарын құйыңыз, бір шымшым тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Шайқаңыз - 4 минут, жылдамдық 4.
3. Қайта шайқаңыз - 4 минут, жылдамдық 4. Қақпақтағы тесік арқылы жұмыс істей отырып, біртіндеп 175 г қант ұнтағын, 1 ш.қ. жүгері крахмалын қосыңыз.
4. Ыдыстың қақпағын ашамыз, көбелекті шығарамыз. Массаны дайындалған піскін табасына салыңыз.
5. 180°С-та 5 минут пісіріңіз, содан кейін температураны 130°С-қа дейін төмендетіп, 90 минут пісіріңіз. Пешті өшіріңіз, пеш есігін сәл ашыңыз және толық суығанша 2 сағатқа қалдырыңыз.

Ингредиенттер:

- 4 жұмыртқа ағы
- 175 г қант ұнтағы
- 1 ш.қ. жүгері крахмалы



Таңқурай қосылған меренгалық рулет

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	30 мин	30 мин	10	көбелек саптама

Дайындық:

1. Миксерге көбелекті салыңыз, 6 жұмыртқа ағын құйыңыз және бір шымшым тұз қосыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Жұмыртқа ақтарын көбікке шайқаңыз. Уақыт 7 минут, жылдамдық 4.

2. Содан кейін қақпақты ашамыз, роботты араластыруға қоямыз. Уақыт 5 минут, жылдамдық 4. Тесік арқылы біртіндеп 200 г қант ұнтағын себіңіз. Қант ерігенше және көбікте байқалмайтындай етіп, қант қосылған көбікті шайқаңыз.

3. Қақпақты алыңыз, 10 г жүгері крахмалын себіңіз, қақпақпен жабыңыз. Безені араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.

4. Қақпақты алыңыз. Тікбұрышты пісірме табасын пісіру қағазымен төсеңіз, меренганы біркелкі таратыңыз.

5. Пешті 150°C-қа дейін қыздырыңыз, меренганы шамамен 30-35 минут кептіріңіз.

6. Меренганы пештен шығарыңыз. Үстіне пісіру қағазын қойыңыз. Төңкеріңіз. Меренганың төменгі жағындағы пісіру қағазын алыңыз.

7. Көбелекті миксер ыдысына салыңыз. 300 г кілегей 36% құйыңыз және 30 г қант ұнтағын себіңіз. Қақпақпен жабамыз, шайқаймыз кілегейді крем күйіне дейін. Уақыт 1 минут 30 секунд, жылдамдық 4.

8. Қақпақты алыңыз, 250 г маскарпоне ірімшігін қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, кремді араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

9. Қақпақты алыңыз. Алынған кремді меренга қабатының бір жағына біркелкі жағыңыз. Үстіне жаңа піскен таңқурай жидектерін себіңіз.

10. Меренгалық рулетті ұзын жағы бойынша ораңыз.

11. Рулетті тоңазытқышқа шамамен 1 сағатқа қойыңыз.
- ## Ингредиенттер:
- 6 жұмыртқа ағы

230 г қант ұнтағы

10 г жүгері крахмалы

бір шымшым тұз

300 г 36% кілегей 250 г маскарпоне ірімшігі

200 г жаңа таңқурай
-

Бадам маффиндері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	5 мин	25 мин	10	көбелек саптамасы	пышақ

Дайындық:

1-қадам - араластыру ыдысына пышақ саптамасын орнатыңыз, 200 г бадам себіңіз. Қақпақты жабамыз, жаңғақтарды ұнтақтаймыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 8.

2-қадам - Қақпақты ашамыз, жаңғақтарды басқа ыдысқа саламыз. Ыдысты және пышақты жаңғақ қалдықтарынан тазалаңыз.

3-қадам - Араластыру ыдысына көбелек саптамасын салыңыз, 100 г жұмсақ сары майды ұсақ бөліктерге кесіп қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабамыз, сары майды ерітеміз - температура 80 °С, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, майға 120 г грек йогуртын қосыңыз, 4 жұмыртқаны шайқаңыз, 120 г қант, 1 ас қ. лимон шырыны және 10 г ваниль қанты қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

5-қадам - Қақпақты ашып, қоспаға 200 г ұсақталған жаңғақтар, 100 г бидай ұны және 1,5 шай қасық пісіру ұнтағы қосыңыз. Қақпақты жауып, қамыр илеңіз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

6-қадам - Қақпақты ашып, алдын ала май жағылған кекстер пішінін қамырмен толтырыңыз. 180 °С дейін қыздырылған пешке салып, шамамен 20 минут пісіріңіз. Қамырдың ортасы құрғақ болуы үшін ағаш таяқшамен тексеріңіз. Егер таяқша маффиннен шығарылғанда әлі қамырға жабысып тұрса, пісіру уақытын ұзартыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г бадам
- 100 г бидай ұны
- 120 г қант
- 10 г ванильді қант
- 120 г грек йогурты
- 1,5 шай қасық пісіру ұнтағы
- 1 ас қасық лимон шырыны
- 4 жұмыртқа



Бадам ұны

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	5 мин	40 мин	6	пышақ	себет

Дайындық:

1-қадам - Бадамды себетке төгіңіз. Араластыру ыдысына 1,6 л су құйыңыз. Ыдысты жабық қақпақпен жабыңыз. Суды қайнатыңыз - температура 105, уақыт 7 мин. Су қайнағанда, қақпақты абайлап ашып, бадам салынған себетті кастрюльге салыңыз. Қақпақты жауып, бадамды ыдыста 5 минутқа (қайнатпай) қалдырыңыз.

2-қадам - Қақпақты ашып, себетті шығарыңыз. Сәл салқындаған бадамды тазалаңыз (қабығы жеңіл түсуі керек).

3-қадам - Тазаланған бадамды пеште кептіріңіз: оны пісіру парағына төгіп, 50 °С дейін қыздырылған пешке шамамен 30 минутқа салыңыз.

4-қадам - Пышақты араластыру ыдысына салыңыз. Бадамды ыдысқа төгіңіз, қақпақты жауып, бадамды ұнтаққа ұсақтаңыз - уақыт 60 секунд, жылдамдық 10.

Ингредиенттер:

500 г бадам



Жалбыз қосылған бадам пестосы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	75 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Ингредиенттерді дайындаңыз: 60 г үгітілген пармезан ірімшігі, пиязды тазалап, кішірек кесектерге кесіңіз, 10-15 жаңа жалбыз жапырағын жуып, кептіріңіз.
- 2-қадам - Араластыру ыдысына пышақ салып, 60 г үгітілген пармезан, 100 г қуырылған бадам және 10-15 жалбыз жапырағын салыңыз. Қақпақты жауып, ұсақтаңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 12.
- 3-қадам - Қақпақты ашып, қоспаны басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Араластыру ыдысын мата немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз
- 4-қадам - Ыдысқа пышақ салып, 50 г тазаланған және ұсақ кесілген пиязды салыңыз, қақпақты жауып, пиязды ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.
- 5-қадам - Қақпақты ашып, шпатель көмегімен ыдыстың бүйірлеріндегі пиязды жинаңыз. 30 г зәйтүн майын құйыңыз, қақпақты жауып, пиязды бұқтырыңыз - температура 100° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
- 6-қадам - Қақпақты ашып, пиязға 100 г 30% кілегей және 50 г сүт құйыңыз. 0,5 шай қасық тұз және жалбыз бен ірімшік қосылған бадамды қосыңыз. Қақпақты жауып, пестоны араластырыңыз - уақыт 1 минут, жылдамдық 3.
- 7-қадам - Қақпақты ашып, шпатель көмегімен пестоны басқа ыдысқа ауыстырыңыз.
- 8-қадам - Қайнатылған макаронмен араластырып, үстелге беріңіз.

Ингредиенттер:

- 60 г пармезан ірімшігі
- 100 г тазаланған қуырылған бадам
- 10-15 жаңа жалбыз жапырағы
- 50 г пияз
- 30 мл зәйтүн майы
- 100 г 30% кілегей
- 50 г сүт
- 0,5 шай қасық тұз дәміне қарай



Аңшылық бұқтырма

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	10 мин	60 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 400 г шошқа етін жуып, шамамен 2 см кесектерге кесіңіз. Аңшылық шұжықтарды шамамен 1 см кесектерге кесіңіз, 150 г пияз және 5 түйір сарымсақты тазалаңыз, әр пиязды 4 бөлікке бөліңіз. 120 г сәбізді, 50 г чили бұрышын тазалаңыз, тұқымын алып тастаңыз.

2-қадам - Пышақты ыдысқа салыңыз, сәбізді, бұрышты және тұздалған қиярды салыңыз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - Ашыңыз. Шпатель көмегімен көкөністерді басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жуып, құрғатып сүртіңіз. Пышақты ыдысқа салыңыз. Пияз бен сарымсақты салыңыз, қақпақты жауып, ұсақтаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.

4-қадам - Қақпақты ашып, шпатель көмегімен кастрюльдің бүйірлеріндегі пиязды жинаңыз. 2 ас қасық май құйыңыз, қақпақты жауып, пияз бен сарымсақты қуырыңыз - температура 100 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - Қақпақты ашып, пиязға ет пен шұжықтарды қосыңыз, 500 г сорпа құйыңыз, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш, 1 ас қасық түтінделген паприка, 2 лавр жапырағы, 4 түйір хош иісті бұрыш қосыңыз. Кастрюль қақпағын жауып, бұқтырманы пісіріңіз - температура 105 °C, уақыт 35 минут, жылдамдық 1, реверс.

6-қадам - Қақпақты ашып, етке алдын ала кесілген көкөністерді қосыңыз. Кастрюль қақпағын жауып, бұқтырманы жалғастырыңыз - температура 100 °C, уақыт 20 минут, жылдамдық 1, реверс.

7-қадам - Ыдыста ұнды, суды және томат пастасын араластырыңыз. Қақпақты ашып, бұқтырмаға қосыңыз. Қайнатыңыз - температура 100 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1, реверс.

Ингредиенттер:

- 400 г шошқа еті
- 200 г аңшылық шұжықтар
- 150 г пияз
- 120 г сәбіз
- 50 г чили бұрышы
- 100 г қатты тұздалған қияр
- 5 түйір сарымсақ
- 1 ас қасық томат пастасы
- 2 ас қасық бидай ұны
- 50 мл су
- 2 ас қасық өсімдік майы
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 ас қасық ұнтақталған түтінделген паприка
- 2 лавр жапырағы
- 4 түйір хош иісті бұрыш
- 500 мл көкөніс сорпасы



Тауық қосылған құймақтар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	25 мин	10	пышақ	араластыру саптамасы

Дайындық:

1-қадам - Қамыр дайындаңыз: ыдысқа пышақ салыңыз. 250 г сүт және 250 г су құйыңыз, 250 г ұн, 1 жұмыртқа қосыңыз, 2 ас қасық май құйыңыз, 0,5 шай қасық тұз қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Қамыр илеңіз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4

2-қадам - Қақпақты ашып, пышақты шығарыңыз. Қамырды 20 минутқа қалдырыңыз. Осы уақыттан кейін құймақтарды қуырыңыз - қамырды қыздырылған табаға бөліктермен құйып, құймақтарды екі жағынан қуырыңыз.

3-қадам - 120 г пиязды тазалап, шағын кесектерге кесіңіз. 150 г саңырауқұлақты жуып, кептіріңіз. 300 г тауық төсін жуып, құрғатыңыз, шамамен 1,5-2 см кесектерге кесіңіз.

4-қадам - Пышақ пен дайындалған пиязды ыдысқа салыңыз. Қақпақты жабамыз, пиязды ұсақтаймыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 6.

Қадам 5 - Қақпақты ашамыз. Қалақшамен пиязды тарелканың шеттеріне жинаймыз. 150 г саңырауқұлақты пияз бар қазанға саламыз, қақпақты жабамыз, саңырауқұлақты пиязбен бірге ұсақтаймыз - уақыт 4 секунд, жылдамдық 6.

Қадам 6 - Қақпақтағы тесік арқылы 20 г май құямыз, қақпақты ашық қалдырамыз. Саңырауқұлақты бұқтырамыз - температура 95°C, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

Қадам 7 - Қақпақты ашамыз, пышақты шығарамыз, араластырғышты орнатамыз. Саңырауқұлаққа 300 г тауық төсінің етін қосамыз, оны ұсақ кесектерге кесеміз. 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш қосамыз. Қақпақты жабамыз, тауықты бұқтырамыз - температура 95°C, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.

Қадам 8 - Қақпақты ашамыз, тауыққа 40 г 30% қаймақ, пияз және 100 г үгітілген моцарелла ірімшігін құямыз. Қақпақты жабамыз, толтырманы араластырамыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3. Ыстық толтырманы құймақтарға саламыз, оларды орап, ыстық күйінде үстелге қоямыз.

Ингредиенттер:

- (Құймақтар)
- 300 мл сүт
- 200 мл су
- 250 г бидай ұны
- 1 жұмыртқа
- 0,5 шай қасық тұз
- 2 ас қасық өсімдік майы

Ингредиенттер:

- (Құймаққа арналған толтырма)
- 300 г тауық филесі
- 250 г саңырауқұлақ
- 120 г пияз
- 100 г үгітілген моцарелла ірімшігі
- 40 г 30% қаймақ
- 20 г өсімдік майы
- 1 шай қасық тұз (толтырмай)
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 байлам ұсақ туралған пияз



Ірімшікті құймақтар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	60 мин	15 мин	4	пышақ

Дайындық:

Қадам 1 - Араластыру ыдысына пышақты саламыз. Ірімшік, ұн, жұмыртқа, тұз және бұрыш қосамыз. Ыдыстың қақпағын жабамыз, қамырды араластырамыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

Қадам 2 - Ыдыстың қақпағын ашамыз, қалақшамен қамырды ыдысқа шығарамыз, матамен жабамыз, бөлме температурасында шамамен 30 минутқа қалдырамыз. Осы уақыт өткен соң, май құйылған табада құймақтарды екі жағынан алтын түске дейін қуырамыз.

Ингредиенттер:

- 230 г ірімшік
- 250 г бидай ұны
- 1 жұмыртқа
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- қуыруға арналған май



Сәбіз пюресі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	35 мин	4	пышақ

Дайындық:

Қадам 1 - көкөністерді дайындаймыз. 400 г сәбіздің қабығын аршып, ұсақ текшелерге кесеміз. Пиязды қабығынан тазалап, 4 бөлікке бөлеміз. Сарымсақты тазалаймыз.

Қадам 2 - ыдысқа пышақты орнатамыз. 1 пияз және 2 түйір сарымсақ қосамыз. Қақпақты жабамыз, ұсақтаймыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.

3-қадам - қақпақты ашыңыз, силикон шпательмен тостағанның бүйірлеріндегі көкөніс қалдықтарын түбіне қырып түсіріңіз. 30 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпақты жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 100, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - қақпақты ашыңыз, туралған сәбізді қосыңыз. 5 г тұз және бір шымшым бұрыш қосыңыз. 50 мл су қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 100, уақыт 25 мин, жылдамдық 1.

5-қадам - қақпақты ашыңыз, сәбіздің жұмсақтығын тексеріңіз. Ол өте жұмсақ болуы керек. Егер олай болмаса, тағы 5 минут пісіріңіз. Қақпақты жабыңыз, блендер - уақыт 25 секунд, жылдамдық 8.

6-қадам - қақпақты ашыңыз, 80 г 20% қаймақ және 30 г жұмсақ сары май қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 80, уақыт 1 минут, жылдамдық 3.

7-қадам - қақпақты ашыңыз, тұзын тексеріңіз және қажет болса дәмдеңіз. Етке, құс етіне немесе балыққа гарнир ретінде беріңіз.

Ингредиенттер:

- 400 г сәбіз
- 150 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 30 г өсімдік майы
- 30 г сары май
- 80 г 20% қаймақ
- 5 г тұз
- Бір шымшым қара ұнтақ бұрыш



Сәбіз кекстер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	32 мин	16	көбелек саптама	пышақ

Дайындық:

1. Аршылған сәбізді кесектерге кесіп, пышақпен бірге тостағанға салыңыз, ал апельсин шырынын тостағанға сығыңыз. Уақыт 20 сек. жылдамдық 10.
2. Мазмұнын тарелканың түбіне қырып түсіріңіз және қайта ұсақтаңыз. Уақыт 10 сек. жылдамдық 10. Басқа ыдысқа ауыстырыңыз.
3. Тостағанды жуыңыз және құрғатыңыз. Көбелекті салыңыз, 100 г қант және 6 жұмыртқа құйыңыз. Уақыт 15 мин, жылдамдық 3.
4. Көбелекті шығарыңыз және пышақпен ауыстырыңыз. Бұрын сақталған ингредиенттерді, ұнды және ашытқыны қосыңыз: 2 мин. жылдамдық 4.
5. Қоспаны маймен майланған және ұн себілген кекс пішіндеріне құйыңыз
6. 180°-қа дейін қыздырылған пеште 15 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 100 г қант ұнтағы
- 200 г сәбіз
- 10 г апельсин шырыны
- 6 жұмыртқа
- 200 г ұн
- 6 г қопсытқыш



Сәбізді пирог

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	45-50 мин	8	пышақ

Дайындық:

1. Пісіруге арналған пішінді қағазбен төсеп, оны шетке қойыңыз. Пешті 180°C-қа дейін қыздырыңыз.
2. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 100 г фундукты салыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 5.
3. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, жаңғақтарды басқа ыдысқа салыңыз.
4. Араластыруға арналған ыдысқа 350 г сәбізді салыңыз. Ыдысты жабыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 5.
5. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, сәбізді ыдыстың шеттерінен қасықпен сүртіңіз. 210 г бидай ұнын, 4 жұмыртқаны, 200 г қантты, 1 ш.қ. ванильді қантты, 100 г өсімдік майын, 1 ш.қ. пісіру ұнтағын, 1 ш.қ. соданы, 1 ш.қ. даршынды, ½ ш.қ. тұзды қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 5.
6. Қақпақты ашыңыз, қамырды ыдыстың шеттерінен қасықпен сүртіңіз, 100 г ұсақталған жаңғақты қосыңыз. Ыдысты жабыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 5.
7. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қамырды қасықпен пішінге салып, тегістеңіз. Пирогты 180°C-қа дейін қыздырылған пешке салыңыз, шамамен 45-50 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 350 г сәбіз
- 210 г бидай ұны
- 4 жұмыртқа
- 200 г қант
- 1 ас қ. ванильді қант
- 100 г өсімдік майы
- 1 шай қасық пісіру ұнтағы
- 1 шай қасық сода
- 1 шай қасық даршын
- ½ шай қасық тұз
- 100 г фундук



Сәбізді смузи

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Жемістерді дайындаңыз: сәбізді тазалаңыз, қабығын аршыңыз, шеңбер етіп тураңыз. Алмаларды жуыңыз, қабығын аршыңыз, оларды 4 бөлікке бөліңіз, тұқымдық ұяны кесіңіз. Балдыркөк сабағын жуыңыз, ұсақ кесектерге тураңыз. Апельсинді қабығынан тазалаңыз, тілімдерге бөліңіз.

2-қадам - Ыдысқа пышақты орнатыңыз, барлық жемістерді салыңыз, 250 мл стақан су қосыңыз, қақпақты жабыңыз - уақыт 1 мин, жылдамдық 12.

3-қадам- Ыдыстың қақпағын ашыңыз және смузидің қоюлығын тексеріңіз. Қажет болса, қайта араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 12.

4-қадам - Дайын болғаннан кейін бірден биік стақандарға құйып беріңіз.

Ингредиенттер:

- 150 г сәбіз
- 1 шағын алма
- 1 апельсин
- Орташа өлшемді 1 балдыркөк сабағы
- 250 мл су немесе апельсин шырыны
- қант дәміне қарай



Желе кәмпиттерінен жасалған балмұздақ

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 минут + салқындау	25 мин	8	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз, 200 г сүйікті желе кәмпиттерін және 200 г 36% қаймақты салыңыз. Қақпақты жабыңыз. Қыздыру - 95°C, уақыт 15 минут, жылдамдық 2.

2. Қақпақты ашыңыз. 300 г 36% қаймақты және 20 г қантты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - 90°C, уақыт 10 минут, жылдамдық 3.

3. Қоспаны қатыруға арналған жалпақ пішінге (мысалы, алюминий немесе силикон) биіктігі 5 см-ден аспайтындай етіп құйыңыз. Тамақ пленкасымен жауып, пішінді мұздатқышқа 6 сағатқа қойыңыз.

4. Таза және құрғақ араластыру ыдысына пышақты салыңыз және 200 г шоколадты ұсақ кесектерге бөліп салыңыз. Қақпақпен жабыңыз - 40 секунд, жылдамдық 6.

5. Ұсақталған шоколадты басқа ыдысқа салыңыз. Қатырылған балмұздақты ұсақ кесектерге кесіңіз.

6. Ыдысқа балмұздақты салыңыз. Қақпақты жабыңыз -1 минут, жылдамдық 5.

7. Қақпақты ашыңыз. Ұсақталған шоколадты қосыңыз. Қасықпен араластырыңыз, пішінге салып, мұздатқышқа 1 сағатқа қойыңыз.
- Ингредиенттер:

500 г 36% қаймақ

200 г желе кәмпиттері

20 г қант

200 г шоколад



Арақ қосылған мохито

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	2 мин	2-4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: жалбыз жапырақтарын жуыңыз. Екі лаймды 8 бөлікке бөліңіз, бірін тілімдерге тураңыз.

2-қадам - Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз, қантты салыңыз, кесектерге туралған 2 лаймды салыңыз. Арақты құйыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, спрайтты құйыңыз, араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.

4-қадам - Биік стақандарға мұз текшелерін, лайм тілімдерін және бірнеше жалбыз жапырағын салыңыз. Сусынды електен өткізіп стақандарға құйыңыз.

Ингредиенттер:

100 мл Finlandia арағы

400 мл спрайт

20 г жалбыз

3 лайм

30 г қант ұнтағы

лид



Авокадодан мусс

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	25 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам – Өнімдерді дайындаңыз: Суды қайнатыңыз, құрмаларды шағын ыдысқа салыңыз, оларды қайнаған сумен құйыңыз және шамамен 20 минутқа қалдырыңыз. Құрмалардан тұқымдарды алып тастаңыз. 1 бананды қабығынан тазалап, тілімдеп тураңыз.

2 авокадоны жартылай кесіп, тұқымын алып тастаңыз, қабығын аршып, ұсақ кесектерге бөліңіз.

2-қадам – Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз, суға малынған құрмаларды, туралған авокадоны, бананды және 1 ас қасық какаоны салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, кремді шайқаңыз – уақыт 30 секунд, жылдамдық 5.

3-қадам – Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қалақшамен қоспаны қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Қақпақты жабыңыз және қайта шайқаңыз – уақыт 30 секунд, жылдамдық 5.

4-қадам – Мысалы, нанмен немесе құймаққа толтырғыш ретінде ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 100 г тұқымсыз кептірілген құрма
- 2 піскен авокадо
- 1 банан
- 1 үлкен ас қасық какао



Алмұрттан мусс

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	15 мин	500 г	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Алмұрттарды төртке бөліңіз, қабығын аршып, өзегін алып тастаңыз.
2. Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз. 800 г аршылған алмұртты ыдысқа салыңыз. Қақпақты орнатыңыз – Уақыт 12 секунд, жылдамдық 4.
3. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Қалақшамен алмұрттарды себеттің түбіне жинаңыз.
4. Алмұртқа 50 г су құйыңыз, 10 г лимон шырынын қосыңыз, 15 г қант қосыңыз және бір шөкім даршын (қалауыңызша). Қақпақты орнатыңыз – Температура 100°C, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз, мусс тұтынуға дайын.

Ингредиенттер:

- 800 г аршылған алмұрт
- 50 г су
- 10 г лимон шырыны
- 15 г қант
- бір шөкім ұнтақ даршын



Ақ шоколадтан жасалған мусс құлпынай тұздығымен

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам – Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз. 2 ас қасық суды құйыңыз, 200 г мұздатылған құлпынайды салыңыз және 2 ас қасық қант қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз – температура 85 °С, уақыт 3,5 минут, жылдамдық 1.

Басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

2-қадам – Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз. 100 мл кілегей құйыңыз – температура 80 °С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

3-қадам – Ыдыстың қақпағын ашыңыз, кілегейге 100 г ақ шоколадты ұсақ кесектерге бөліп салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, араластырыңыз – уақыт 15 секунд, жылдамдық 2.

4-қадам – Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шоколадқа 200 г ірімшік қосыңыз, 1 шай қасық лимон шырынын және бірнеше тамшы ваниль хош иістендіргішін қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, муссты араластырыңыз – уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

6-қадам – Ыдыстың қақпағын ашыңыз, муссты шыны стақандарға құйыңыз. Суыған кезде құлпынай тұздығымен құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г ірімшік
- 100 г 30% кілегей
- 100 г ақ шоколад
- 1 шай қасық лимон шырыны
- 2 г ванилин
- 150 г мұздатылған құлпынай
- 2 қасық қант



Минестроне

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	37 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз, 50 г пияз және 20 г сарымсақ қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, көкөністерді ұсақтаңыз. Уақыт 7 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Силикон қалақшамен барлығын тарелканың бүйірлерінен сүртіңіз.
3. Тарелкаға 50 г зәйтүн майын құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз, барлығын қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алыңыз. 100 г сәбізді ұсақ текшелерге турап қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, барлығын бірге қайта қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз, 1000 г көкөніс сорпасын құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Температура 100°C, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз, 200 г консервіленген ақ үрме бұршақты, 100 г қызыл бұрышты және 100 г сары бұрышты ұсақ текшелерге турап қосыңыз, жарты шай қасық орегано және 5 г тұз қосыңыз.
7. Қақпақпен жабыңыз, сорпаны пісіріңіз. Температура 100°C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
8. Қақпақты алыңыз, 180 г асқабақты ұсақ текшелерге турап, 100 г жасыл бұршақты және 200 г қабығы аршылған қызанақты текшелерге турап қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз сорпаны пісіруді жалғастырыңыз. Температура 100°C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 1000 г көкөніс сорпасы
- 50 г зәйтүн майы
- 50 г пияз
- 20 г сарымсақ
- 100 г сәбіз
- 200 г консервіленген үрме бұршақ
- 200 г қызанақ 40
- жарты шай қасық орегано
- 180 г асқабақ
- 100 г қызыл бұрыш
- 100 г сары бұрыш
- 100 г жасыл бұршақ
- 5 г тұз



«Итальяндық сүю» сусыны

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	1 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам – Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз, 150 мл тоник құйыңыз, 80 мл лимон ликері лимончелло, 50 мл джин, 1 лимонның филесін, 5 г қант қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Араластырыңыз – уақыт 15 секунд, жылдамдық 7.

2-қадам – Сусынды мұз текшелері бар 4 мартини стақанына құйыңыз. Дайындағаннан кейін бірден ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 150 мл тоник
- 80 мл лимончелло ликері
- 50 мл джин
- 1 лимонның филесі
- 5 г қант
- 12 мұз текшесі



Негрони

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	10 мин	2	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз. 60 г джин құйыңыз, 60 г қызыл вермут, 60 г Кампари ликері және 150-250 г мұз текшелерін қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Араластыру – 20 секунд, жылдамдық 2.
2. 2 стақанға құйыңыз және апельсин кесектерімен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 60 г джин
- 60 г қызыл вермут
- 60 г Кампари ликері
- 150 г мұз
- Безендіруге арналған 2 апельсин тілімі



Тәтті картоптан ньокки

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	30 мин	2-3	пышақ

Дайындық:

- 500 г тәтті картопты аршып, тілімдеп тураңыз. Оларды пісіру парағына қойыңыз. Пешті 190°С-қа дейін қыздырыңыз, 25 минут пісіріңіз.
- Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз. Піскен тәтті картопты ыдысқа ауыстырыңыз, тәтті картопты ұсақтаңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
- Қақпақты алыңыз. Тарелкаға 120 г бидай ұнын, 5 г тұзды, 100 г үгітілген пармезанды қосыңыз және 1 тұтас жұмыртқаны сындырыңыз. Қақпақты жабыңыз – уақыт 2 минут, жылдамдық 2.
- Қақпақты алыңыз, қамырды жұмыс бетіне ауыстырыңыз. Картоп қоспасынан шамамен 2 см қалыңдықтағы ұзын орама жасаңыз. Пышақпен ұзындығы шамамен 1,5-2 см болатын ньоккилерді кесіңіз.
- Қазанда тұзды бір шөкім қосып суды қайнатыңыз. Ньоккилерді бөліктермен қайнаған суға салыңыз. Олар бетіне шыққаннан кейін 2-3 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г тәтті картоп
- 100 г үгітілген пармезан
- 120 г бидай ұны
- 5 г тұз
- 1 жұмыртқа



Шпинат және пармезан қосылған ньокки

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	2-3	пышақ

Дайындық:

1-қадам – Өнімдерді дайындаңыз. 120 г шпинатты 1 минутқа қайнаған суға құйыңыз және суды толық ағызыңыз. 100 г пармезанды үгітеңіз. 500 г картопты пісіріңіз.

2-қадам – Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз, 500 г пісірілген

картопты салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, картопты блендермен шайқаңыз – уақыт 12 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам – Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қоспаға 120 г шпинатты, 100 г үгітілген пармезанды, 200 г бидай ұнын қосыңыз, 1 жұмыртқаны сындырыңыз, 0,5 шай қасық тұз қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, араластырыңыз – уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

4-қадам – Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қамырды жұмыс бетіне ауыстырыңыз. Ұнды молынан себіп, қамырды жеңіл илеңіз, 4 бөлікке бөліңіз, шамамен 2 см қалыңдықтағы орамалар жасаңыз және оларды тең кесектерге бөліңіз. Қамырдан жылдам шарлар жасаңыз, әр шарды шанышқымен жеңіл басыңыз.

5-қадам – Ньоккилерді тұздалған қайнаған суға салыңыз, қайнағанға дейін әкеліңіз. Ньоккилер шыққанша баяу отта пісіріңіз және қасықпен судан шығарып, тікелей тарелкаларға салыңыз.

Ингредиенттер:

500 г пісірілген картоп

120 г шпинат

200 г бидай ұны

100 г үгітілген пармезан

1 жұмыртқа

0,5 шай қасық тұз 0,5 шай қасық тұз

Ньокки пісіруге арналған тұз



Балдыркөк тамырынан жасалған жұмсақ пюре

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	27 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - көкөністерді дайындау. Балдыркөк тамырын 400 г қабығынан тазалап, ұсақ текшелерге кесіңіз.
- 2-қадам - ыдысқа пышақты орнатыңыз. 500 мл сүт құйыңыз. Қақпағын жауып, қыздырыңыз - температура 100, уақыт 5 мин, жылдамдық 1. Сүттің асып кетпеуін қадағалаңыз.
- 3-қадам - қақпақты ашыңыз, кесілген балдыркөкті қосыңыз. Қақпағын жауып, пісіріңіз - температура 100, уақыт 20 мин, жылдамдық 1.
- 4-қадам - қақпақты ашыңыз, балдыркөктің пісіп тұрғанын тексеріңіз. Ол өте жұмсақ болуы керек. Қажет болса, тағы 5 минут пісіріңіз. Сүтті төгіңіз, балдыркөктің үштен бірі жабылатындай етіп. Ыдысты орнына қойыңыз, қақпағын жауып, блендерлеңіз - уақыт 18 секунд, жылдамдық 8
- 5-қадам - қақпақты ашыңыз, 80 г 20% кілегей мен 30 г жұмсақ сары май, 5 г тұз қосыңыз. Қақпағын жауып, пісіріңіз - температура 80, уақыт 1 минут, жылдамдық 3.
- 6-қадам - қақпақты ашыңыз, тұзын дәмін көріп тексеріңіз, қажет болса дәмдеңіз. Етке, құс етіне немесе балыққа гарнир ретінде ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г балдыркөк тамыры
- 30 г сары май
- 80 г 20% кілегей
- 5 г тұз



Көкөністермен томат тұздығындағы тауық етінен жасалған көкөніс рагу

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	54 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - өнімдерді дайындау. Тауық жамбасының филесін 2-3 см жолақтарға кесіңіз. Көкөністерді жуып, қабығынан тазалаңыз. Картопты 1,5х1,5 см текшелерге, сәбізді 1х1 см-ге кесіңіз. Пияз бен сарымсақты қабығынан тазалаңыз. Пиязды 4 бөлікке кесіңіз. Қабақты 1х1 см текшелерге кесіңіз. Қырыққабатты ұсақтап турап. Консервіленген үрме бұршақтың сұйықтығын төгіңіз. Қызыл бұрышты тұқымынан тазалап, 1х1 см текшелерге кесіңіз. Жас бұршақты қабығымен бірге қосуға болады, тазаламай. Ескі бұршақты қабығынан тазалаңыз.
- 2-қадам - ыдысқа пышақты салыңыз. 30 мл май құйып, етті салыңыз. Қақпағын жауып - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
- 3-қадам - қақпақты ашыңыз, етті басқа ыдысқа салыңыз. Ыдысты жумай, пияз бен сарымсақты қосыңыз. Қақпағын жауып - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.
- 4-қадам - қақпақты ашыңыз да, шпательдің көмегімен көкөністерді ыдыстың бүйірінен түбіне қарай итеріңіз. Сәбіз қосыңыз. Қақпағын жауып - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - қақпақты ашыңыз. Көкөністерге етті қайтарыңыз. Тұз, қара ұнтақ бұрыш және 500 мл су қосыңыз. Қақпағын жауып - температура 100 градус, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.
- 6-қадам - қақпақты ашыңыз, кесілген картоп пен болгар бұрышын қосыңыз. Қақпағын жауып - температура 100 градус, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.
- 7-қадам - қақпақты ашыңыз, бұршақ, қабақ, үрме бұршақ және қырыққабатты қосыңыз. 200 г суға 100 г томат пастасын араластырып құйыңыз. Ас қасық қант қосыңыз. Қақпағын жауып - температура 100 градус, уақыт 7 мин, жылдамдық 1.
- 8-қадам - қақпақты ашыңыз, рагудың тұзын дәмін көріп тексеріңіз, қажет болса дәмдеңіз. Терең тарелкаларда жаңа піскен көк шөппен молынан ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г тауық жамбасының филесі
- 100 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 200 г картоп
- 100 г қабақ
- 100 г бұршақ
- 100 г үрме бұршақ
- 100 г болгар бұрышы
- 50 г жаңа піскен көк шөп
- 1 шай қасық тұз
- 0.5 шай қасық бұрыш



Ragout warzywne z indykiem

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	50 мин	4-5	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 100 г пияз қосыңыз. Қақпағын жауып, пиязды ұсақтаңыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарып, араластырғышты салыңыз. Силикон шпательмен пиязды тарелканың бүйірінен сүртіңіз.
3. Қалыпқа 50 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпағын жауып, пиязды қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алыңыз, ұсақ текшелерге кесілген 450 г күркетауық төс етін қосыңыз. 10 г тұз, бір шымшым қара ұнтақ бұрыш, жарты шай қасық ұнтақ сарымсақ, жарты шай қасық ұнтақ тәтті паприка, жарты шай қасық кептірілген насыбайгүл қосыңыз.
5. Қақпағын жауып, барлығын бірге қуырыңыз. Температура 100°C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз, текшелерге кесілген 150 г қызыл бұрыш, жартылай кесілген 100 г сәбіз және ұсақ текшелерге кесілген 200 г картоп қосыңыз. 700 г су құйып, 70 г томат пастасын қосыңыз.
7. Қақпағын жауып, барлығын бірге пісіріңіз. Температура 100°, уақыт 30 минут, жылдамдық 1.
8. Қақпақты алыңыз, банкадан 200 г консервіленген үрме бұршақты қосыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз, қайтадан барлығын қайнатыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 450 г күркетауық төс еті
- 200 г консервіленген үрме бұршақ
- 100 г пияз
- 150 г қызыл бұрыш
- 100 г сәбіз
- 200 г картоп
- 70 г томат пастасы
- 10 г тұз
- бір шымшым қара ұнтақ бұрыш
- жарты шай қасық ұнтақ сарымсақ
- жарты шай қасық ұнтақ тәтті паприка
- жарты шай қасық кептірілген насыбайгүл
- шамамен 700 г су
- 50 г өсімдік майы



Көкөніс рагу

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	25 мин	45 мин	4	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: картопты тазалап, шамамен 1,5 см текшелерге кесіңіз. Пияз бен сарымсақты тазалаңыз. Жаңа бұрышты тұқымынан тазалап, шамамен 2x2 см кесектерге кесіңіз. Балдыркөкті тазалап, шамамен 0,5 см кесектерге кесіңіз. Брокколиді жуып, гүлшоғырларға бөліңіз. Тәтті картопты тазалап, 1,5x1,5 см өлшемді текшелерге кесіңіз. Сәбізді тазалап, шамамен 0,5 см қалыңдықтағы тілімдерге кесіңіз.

2-қадам - Пышақ, пияз және сарымсақты араластыру ыдысына салыңыз. Ыдысты қақпағымен жауып, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательдің көмегімен пиязды табаның бүйірінен жинаңыз. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты салыңыз. Тарелкаға тәтті картоп, сәбіз, бұрыш, балдыркөк және картоп салыңыз. 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш, 1 шай қасық ұнтақ ысталған паприка және 2 шай қасық майоран қосыңыз. Көкөністерді жабатындай су құйыңыз. Қақпағын жабыңыз. Рагуды пісіріңіз - температура 100 °С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.

4-қадам. Қақпақты ашыңыз, брокколи қосыңыз - температура 100 °С, уақыт 1 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - Ыдыста 50 мл кілегей, 30 мл су, 1 ас қасық томат пастасы, 2 ас қасық бидай ұнын араластырыңыз. Түйіршік болмауы үшін араластырыңыз.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, рагуға ұн мен кілегейдің томатпен қоспасын қосыңыз. Қақпағын жауып, пісіріңіз - температура 100 °С, уақыт 3 минут, жылдамдық 2.

Ингредиенттер:

- 250 г картоп
- 150 г тәтті картоп
- 150 г брокколи гүлшоғырлары
- 120 г сәбіз
- 100 г жаңа қызыл бұрыш
- 100 г жаңа сары бұрыш
- 100 г балдыркөк тамыры
- 100 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 50 мл 12% кілегей
- 2 ас қ. бидай ұны
- 1 ас қасық томат пастасы
- 1 шай қасық тұз
- 1 шай қасық ұнтақ ысталған паприка
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 2 шай қасық майоран
- 30 мл су



Көкөніс крем-сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	35 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 300 г түсті қырыққабат гүлшоғырларын, 150 г сәбізді, 150 г пиязды салыңыз. Ұсақ текшелерге кесілген 350 г картопты қосыңыз. 850 г сорпа құйыңыз.
2. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Сорпаны пісіріңіз. Температура 100°C, уақыт 35 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпақты алыңыз, қажет болса сорпаны өз дәміңізге қарай дәмдеңіз.
4. 100 г 30% кілегейді сорпа қазанына құйыңыз.
5. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Блендермен сорпаны біртекті крем күйіне дейін шайқаңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 9.
6. Дайын крем-сорпаны тәрелкелерге құямыз.

Ингредиенттер:

- 300 г түрлі түсті қырыққабат (гүлшоғырлар)
- 150 г сәбіз
- 150 г пияз
- 350 г картоп
- 900 г сорпа (көкөніс немесе тауық)
- 100 г 30% кілегей
- дәміне қарай тұз және қара бұрыш



Маринадталған қияр

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	30 мин + 8 сағат	25 мин	8	араластыруға арналған саптама	диск

Дайындық:

1. Барлық көкөністерді жуып, құрғатыңыз. Қиярдың ұштарын кесіп, екі бұрышты да тұқымынан тазалаңыз, пиязды аршыңыз.
2. Құрылғыға дискті орнатыңыз да, үккіш дискті қойыңыз. Қақпақты жауып, итергіштің көмегімен 50 г қызыл чили бұрышын, 250 г сары бұрышты және 250 г пиязды үккіштен өткізіңіз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 6.
3. Қақпақты алып, көкөністерді ыдысқа салыңыз.
4. 2 кг қиярды 2-3 см кесектерге кесіп, сарымсақты тілімдеп, көкөніс салынған ыдысқа салыңыз. 20 г тұз қосып, барлығын араластырыңыз.
5. Құрылғыға араластырғышты орнатыңыз. 250 г су құйыңыз, 370 г сірке суы, 80 г май қосыңыз, 370 г қант себіңіз.
6. Қақпақты жауып, тұздықты қыздырыңыз, барлық ингредиенттер араласып кетсін. Температура 50°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
7. Қақпақты алыңыз. Маринадты көкөніс салынған ыдысқа құйыңыз, ыдысты жауып, салқын жерге 7-8 сағатқа немесе түнге қойыңыз.
8. Маринадталған қиярды сақтауға ыңғайлы ыдысқа салыңыз немесе банкаларға консервілеңіз.

Ингредиенттер:

- 2 кг қияр
- 50 г чили бұрышы
- 250 г сары бұрыш
- 250 г пияз
- 50 г сарымсақ
- 20 г тұз
- 250 г су
- 370 г сірке суы
- 370 г қант
- 80 г өсімдік майы



Окрошка

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

- Қадам 1 - 1 байлам шалғамды жапырақтары мен тамырларынан тазалаңыз, 200 г қиярды жуып, шамамен 2 см қалыңдықтағы кесектерге кесіңіз, 1 шағын байлам аскөкті ұсақтаңыз.
- Қадам 2 - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, тазаланған шалғам мен 200 г кесілген жаңа піскен қиярды қойыңыз. Қақпақты жауып, саптаманы бекітіңіз, шалғам мен қиярды ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 5.
- Қадам 3 - Қақпақты ашып, қасықпен көкөністерді қазанның бүйірлерінен жинаңыз. 500 г айран қосыңыз, 200 г қою табиғи йогурт, 1 шай қасық тұз және 0,5 шай қасық бұрыш, 1 шай қасық қыша. Қақпақты жауып, салқындатқышты араластырыңыз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 3.
- Қадам 4 - Қайнатылған картоп пен қайнатылған шұжықты текшелеп турап, қосыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г айран
- 200 г қою табиғи йогурт
- 200 г шалғам
- 200 г жаңа піскен қияр
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 шай қасық қыша
- 1 шағын байлам аскөк
- 200 г қайнатылған картоп
- 200 г шұжық



Оранж кофе

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	2 мин	2	пышақ

Дайындық:

1. Қантты (50 г) және 3 ас қасық еритін кофені 10 секунд, жылдамдық 10 бойынша шайқаңыз.
2. 250 г мұз текшелерін қосып, 20 секунд, жылдамдық 10 бойынша ұсақтаңыз.
3. Кофеге 500 г апельсин шырынын қосып, 15 секунд, жылдамдық 6 бойынша шайқаңыз.
4. Кофені биік стакандарға немесе банкаларға құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 50 г қант
- 3 қасық еритін кофе
- 250 г мұз текшелері
- 500 г апельсин шырыны



Грек йогурты бар майшабақ

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	8 мин	4	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

Қадам 1 - Майшабақтың суын немесе майын төгіп, оны шамамен 2 см ені бар кесектерге көлденеңінен кесіңіз.

Қадам 2 - 200 г пиязды аршып, шағын кесектерге кесіңіз. 1 жасыл қышқыл алманы аршып, төртке бөліп, өзегін алыңыз.

Қадам 3 - Ыдысқа пышақты салып, пиязды қойыңыз. Қақпақты жауып - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.

Қадам 4 - Қақпақты ашып, қасықпен пиязды қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Пиязға 250 г су құйыңыз, 15 г сірке суын қосыңыз және бір шымшым тұз. Ыдыстың қақпағын жауып, қайнатыңыз - температура 90°С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

Қадам 5 - Қақпақты ашып, пиязды електен өткізіп, маринадты төгіңіз. Ыдысты шайыңыз.

Қадам 6 - Ыдысқа пышақты салып, алманы қойыңыз. Қақпақты жауып - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.

Қадам 7 - Қақпақты ашып, алманы пиязға салыңыз. Ыдысты жуып, құрғатыңыз.

Қадам 8 - Ыдысқа көбелек саптамасын орнатыңыз, 200 г грек йогуртын құйыңыз. Ыдысты қақпақпен жауып, шайқаңыз - уақыт 1,5 минут, жылдамдық 4.

Қадам 9 - Қақпақты ашып, йогуртқа пияз бен алманы салыңыз, 1 лимонның шырынын және 1 шай қасық қант қосыңыз. Қақпақты жауып, араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 3.

Қадам 10 - Кесілген майшабақ филесін тәрелкеге салып, тұздықпен құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г майшабақ
- 200 г пияз
- 200 г грек йогурты
- 1 жасыл қышқыл алма
- 15 г сірке суы
- 1 лимонның шырыны
- 1 шай қасық қант
- бір шымшым ұсақ тұз



Лимон мен шөптер бар буға пісірілген бекіре

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	2	буға пісіру себеті

Дайындық:

Қадам 1 - Өнімдерді дайындаңыз: 1 лимон мен апельсинді жылы сумен мұқият жуыңыз, жартылай кесіңіз. Балықты жуып, тұз бен бұрыш себіңіз. Балықты фольга кесектеріне жайыңыз. Фольганың шеттерін жоғары қарай бүктеңіз. Әрбір бекіре стейкінің ішіне сары май кесегін, кесілген лимон мен апельсинді және жаңа шөптерді салыңыз. Қалған ингредиенттерді балықтың үстіне жайыңыз. Лимон шырыны мен шараппен құйыңыз. Балықты фольгаға орап, буға пісіру контейнеріне салыңыз.

Қадам 2 - Араластыру қазанына 1 л су құйыңыз, балық салынған контейнермен жауып, пісіріңіз - температура 105 °C, уақыт 25 минут, жылдамдық 1.

Қадам 3 - Контейнерді алып, бекірені фольгадан ашып, көкөніспен бірге кешкі асқа беріңіз.

Ингредиенттер:

- 2 бекіре стейкі (шамамен 500 г)
- 2 лимон
- 1 апельсин
- 30 г сары май
- жаңа шөптер: тимьян, розмарин
- 50 мл ақ шарап
- тұз, бұрыш



Мандарин тұздығы мен розмарин бар панна котта

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин + 3 сағат	16 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Табаққа пышақты салыңыз. 200 г сүт құйыңыз, 200 г салқын кілегей, 2 шай қасық желатин және 40 г ваниль қанты. Қыздыру уақыты 10 минут, температура 90 градус, жылдамдық 2.
2. Шыны ыдыстарға құйыңыз. Суыған соң тоңазытқышқа шамамен 2-3 сағатқа қойыңыз.
3. Аршылған мандариндерді 5 минут қыздырыңыз, 10 г қант қосыңыз, температура 75 градус, жылдамдық 1
4. 6 секунд, жылдамдық 7 бойынша шайқаңыз, салқындатыңыз.
5. Салқындатылған десерттің үстіне мандарин тұздығын құйып, розмарин бұтағымен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г сүт
- 200 г салқындатылған 30% кілегей
- 2 шай қасық желатин
- 40 г ваниль қанты
- 100 г аршылған мандарин
- 10 г қант



Асшаян бар паста

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	15 мин	2	пышақ

Дайындық:

- Қадам 1 - Өнімдерді дайындаңыз: пияз бен сарымсақты аршып, пиязды шағын кесектерге кесіңіз.
- Қадам 2 - Қаптамадағы рецепт бойынша макаронды тұздалған суда қайнатыңыз.
- Қадам 3 - Миксер ыдысына пышақты салыңыз, пияз бен сарымсақты қойыңыз. Ыдысты қақпақпен жауып, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.
- Қадам 4 - Қақпақты ашып, қасықпен пияз бен сарымсақты қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Май қосыңыз, қақпақты жауып, тығынды ашыңыз. Қуыру - температура 120 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1, кері айналым.
- Қадам 5 - Ыдыстың қақпағын ашып, асшаянды тұздыққа салыңыз, тұздап, бұрыштаңыз. Қақпақты жауып, пісіріңіз - температура 100 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
- Қадам 6 - Қақпақтың тесігі арқылы 33% кілегей құйыңыз - пісіріңіз - температура 100 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1
- Қадам 7 - Қақпақты ашып, қасықпен асшаян бар тұздықты ыстық макаронға салыңыз, жаңа ақжелкенмен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г паста
- 200 г аршылған асшаян
- 80 г пияз
- 3 түйір сарымсақ
- 50 г сары май
- 100 мл қою кілегей 33%
- дәміне қарай тұз және бұрыш
- безендіруге арналған ақжелкен жапырақтары



Қызыл балық пен шпинат бар паста

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	25 мин	3	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Қазандағы макаронды қаптамадағы нұсқаулық бойынша қайнатыңыз.
2. Миксер ыдысына 20 г сары май қосыңыз. Температура 70°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпақты алып, ыдысқа 200 г қызыл балық қосыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алып, бір шымшым тұз, бір шымшым қара ұнтақ бұрыш және бір шымшым түйіршіктелген сарымсақ қосыңыз. Температура 100°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алып, жартылай кесілген 100 г черри қызанағын қосыңыз. Қақпақты жауып, барлығын бірге бұқтыруды жалғастырыңыз. Температура 100°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз, үстіне 120 г жаңа шпинатты салыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
7. Қақпақты алыңыз, 100 г 30% кілегейді құйыңыз. Температура 100°C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
8. Қақпақты алыңыз, барлық тұздықты макаронға құйыңыз, бәрін араластырыңыз.

Ингредиенттер:

- 120 г макарон өнімдері
- 200 г лосось филесі
- 120 г жаңа шпинат
- 100 г қара өрік қызанақтары
- 20 г сары май
- 100 г 30% кілегей
- бір шымшым тұз
- бір шымшым қара ұнтақ бұрыш
- бір шымшым түйіршіктелген сарымсақ



Песто және жалбыз қосылған паста

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	15 мин	3	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Ингредиенттерді дайындаңыз: 60 г грана падано ірімшігін шамамен 1-2 см кесектерге кесіңіз, 50 г райхан, 30 г жаңа жалбызды жуыңыз және кептіріңіз. Пастаны қаптамадағы нұсқаулық бойынша қайнатыңыз.

2-қадам - Миксер ыдысына пышақты салыңыз, 60 г грана падано ірімшігін шамамен 1-2 см кесектерге кесілгенін, 60 г қарағай жаңғақтарын, 30 г жалбызды және райханды салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 12.

3-қадам - Қақпақтағы тесік арқылы зәйтүн майын жұқа ағынмен құйыңыз. - уақыт 1 мин, жылдамдық 4.

4-қадам - Дайындалған ыстық макаронмен араластырып беріңіз, жаңа райхан және үгітілген грана падано ірімшігі себіңіз.

Ингредиенттер:

- 360 г макарон
- 60 г грана падано ірімшігі
- 60 г қарағай жаңғақтары
- 30 г жаңа жалбыз
- 50 г райхан
- 100 мл зәйтүн майы
- 0,5 шай қасық тұз дәміне қарай



Құлпынай қосылған паста

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	2	пышақ

Дайындық:

1. Макаронды қазанда қаптамадағы нұсқаулық бойынша қайнатыңыз. Пісіргеннен кейін сүзгіге сүзіңіз.
2. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты орнатыңыз. 400 г құлпынай мен 50 г маскарпоне крем ірімшігін салыңыз, 25 г қант қосыңыз. Бәрін құлпынай тұздығына араластырыңыз. Уақыт 2 минут, жылдамдық 4.
3. Қақпақты алыңыз. Дайын пастаны тарелкаға салыңыз, бәрін құлпынай тұздығымен құйыңыз. Үстіне ұсақталған ешкі ірімшігін себіңіз.

Ингредиенттер:

- шамамен 200 г паста
- 400 г құлпынай
- 50 г маскарпоне ірімшігі
- 25 г қант
- 50 г ешкі ірімшігі



Кілегей тұздықтағы треска қосылған паста

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	30 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама себет

Дайындық:

1. Буға пісіруге арналған себетті ыдысқа орнатыңыз, 200 г пастаны қайнатыңыз, жарты шай қасық тұз қосыңыз, 1300 мл су құйыңыз.
2. Паста түріне байланысты 8-10 минут пісіріңіз (нақты пісіру уақытын өндірушінің қаптамасында қараңыз) - 100 градус, пісіру режимі.
3. Өлшеуіш шынының көмегімен дайын макарон бар себетті шығарыңыз. Қазандағы суды төгіңіз.
4. Миксер ыдысына пышақты орнатыңыз, 50 г пиязды және 20 г сарымсақты өлшеңіз. Қақпақпен жабыңыз, көкөністерді кесіңіз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.
5. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты ауыстырыңыз. Силикон қалақшамен ыдыстың бүйірлерінен бәрін қырыңыз. 40 г сары май қосыңыз, қақпақпен жабыңыз, көкөністерді пассерлеңіз. Температура 100°C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз, 120 г су құйыңыз, 250 г 30% кілегей құйыңыз, жарты шай қасық тұз және бір шымшым қара ұнтақ бұрыш сеуіп салыңыз. 500 грамм терісі мен сүйегі жоқ треска филесін 1-ден 2 сантиметрге дейінгі текшелерге кесіп қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, пісіріңіз. Температура 100°C, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
7. Қақпақты алыңыз, тұздықты қажет болса тұзбен дәмдеңіз.
8. Алдын ала қайнатылған пастаны ыдысқа салыңыз және бәрін араластырыңыз. Беру алдында жаңа шөптердің көп мөлшерімен, мысалы, ақжелкенмен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г паста
- 1420 г су
- 500 г треска филесі
- 250 г 30% кілегей
- 20 г сарымсақ
- 50 г пияз
- 40 г сары май
- 5 г тұз
- бір шымшым қара ұнтақ бұрыш
- беру үшін ақжелкен



Тунец қосылған паста

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	35 мин	4	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Блендер ыдысына пышақты салыңыз, 120 г тазартылған және кесілген пиязды, 2 түйір тазартылған сарымсақты және тұқымы алынған чили бұрышын кесектерін салыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, ұсақтау уақыты 8 секунд, жылдамдық 6.

2-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшаның көмегімен пияз бен сарымсақты қазанның бүйірлерінен тазалаңыз. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. 20 г зәйтүн майын құйыңыз, қазан қақпағын жабыңыз, пиязды бұқтырыңыз - температура 95°С, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, пиязға тұздықтан сүзілген тунецті (2 банка) қосыңыз. 200 г қызанақ пастасын және шай қасық қант қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, тұздықты пісіріңіз - температура 95°С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, тұздықты дәмін татып көріңіз, қалауыңызша тұз, бұрыш, қант, чили бұрышымен дәмдеңіз. Қалақшамен араластырыңыз. Тұздық бар ыдысты шетке қойыңыз.

5-қадам - 200 г макаронды қайнатыңыз.

6-қадам - Макаронды тунец тұздық бар ыдысқа салыңыз, қалақшамен араластырыңыз.

7-қадам - Пастаны беріңіз, үстіне пармезан ірімшігін себіңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г макарон
- 2 банка өз тұздығындағы тунец
- 200 г қызанақ пастасы
- 60 г пармезан ірімшігі
- 120 г пияз
- 10 г чили бұрышы
- 20 мл зәйтүн майы
- 2 түйір сарымсақ
- 1 ш.қ. паста пісіруге арналған тұз
- 1,5 шай қасық тұз дәміне қарай
- бір шымшым бұрыш
- 1 шай қасық қант



Қозыеткен қосылған тальятелле пастасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	5 мин	15 мин	2	араластыруға арналған саптама	диск

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: қозыеткендерді жуыңыз және ұсақ кесектерге кесіңіз. Шалот пиязы мен сарымсақты тазалаңыз. Макаронды қаптамадағы рецепт бойынша қайнатыңыз.
- 2-қадам - Дискті араластыру ыдысына орнатыңыз. Диск қақпағын жабыңыз. Пиязды, сарымсақты және панчеттаны үккіштен өткізіңіз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз, дискті және өзегін шығарыңыз. Қалақшаның көмегімен ыдыстың мазмұнын басқа ыдысқа салыңыз.
- 4-қадам - Ыдысқа араластырғышты орнатыңыз. Кесілген қозыеткендерді пияз бен сарымсақпен салыңыз, зәйтүн майын қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 115 °C, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - Қақпақты ашыңыз, қозыеткендерге кілегей, ұн қосыңыз, тұздап, бұрыштаңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, қайнатыңыз - температура 100 °C, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
- 6-қадам - Қақпақты ашыңыз. Қасықпен тұздықты ыстық макаронға құйыңыз. Тағамды жасыл пиязбен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 225 г тальятелле макарон өнімдері
- 250 г қозыеткен
- 2 шалот пиязы
- 2 түйір сарымсақ
- 30 мл зәйтүн майы
- 150 мл 33% кілегей
- 1 ас қасық бидай ұны
- 1 ас қасық ұсақталған пияз
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш



Кілегей тұздықтағы паста

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	35 мин	-	4	араластыруға арналған саптама	пышақ

Дайындық:

1. Макаронды өндірушінің нұсқауларына сәйкес қайнатыңыз.
2. Қазанға пышақты кіргізіңіз және 150 г ұсақ кесектерге кесілген пиязды қосыңыз. Автоматты бағдарламаны таңдаңыз - Ұсақтау 10 секунд, жылдамдық 6.
3. Пышақты араластырғышқа ауыстырыңыз. 40 г өсімдік майын қосыңыз. Қақпағы ашық күйде 100°C температурада 5 минут қуырыңыз, жылдамдық 1.
4. Пияз пісіп жатқанда, 400 г күркетауық филесін текшелерге кесіңіз. Қуыру аяқталғаннан кейін қазан қақпағын ашыңыз және етті пиязға салыңыз.
5. Етті қуырыңыз, қақпағы ашық күйде 100°C температурада 10 минут пісіріңіз, жылдамдық 1.
6. Бір стақан сүтті 2 ас қасық ұнмен біртекті массаға дейін араластырыңыз. Дәмдеуіштерді қосыңыз: тұз, бұрыш, мускат жаңғағы. Қоспаны қақпақтағы кішкентай тесік арқылы құйыңыз.
7. Тағы 5 минут қуырыңыз және 50 г 33% майлы кілегей қосыңыз.
8. Дайын тұздықпен пастаны құйыңыз және үстіне үгітілген пармезан ірімшігі мен жаңа ақжелкенді молынан себіңіз.

Ингредиенттер:

- 150 г пияз
- 150 г сүт
- 50 г 33% кілегей
- 2 а.қ. ұн
- 40 г май
- 400 г күркетауық филесі
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 0.5 шай қасық ұнтақ мускат жаңғағы
- 200 г макарон



Банкадағы паштет

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	20 мин	1 сағат 45 мин	300 мл-ден 4 банка	себет	пышақ

Дайындық:

1. Себетті араластыру ыдысына орнатыңыз және 1 кг тауық сандарын қосыңыз. сүйексіз, 1 кішкентай тазартылған сәбіз, 1 кішкентай ақжелкен тамыры, балдыркөк тамырының бір бөлігі, пияз-порейдің бір бөлігі, 2 лавр жапырағы, 4 түйір хош иісті бұрыш және 5 г тұз қосыңыз.
2. Барлығын 1500 г сумен құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз және етті пісіріңіз. Бу нұсқасы, уақыт 60 минут.
3. Қақпақты алыңыз, өлшеуіш шынының көмегімен көкөністер мен ет бар себетті шығарыңыз, Алынған сорпаны шыныға құйыңыз.
4. Себетті араластыру ыдысына орнатыңыз және 500 г құс бауырын қосыңыз, 1100 г су құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз және бауырды пісіріңіз. Буға пісірілген нұсқа, уақыт 15 минут.
5. Қақпақты алып, өлшегіш шыныаяқтың көмегімен пісірілген бауыр салынған себетті шығарыңыз құмырадағы суды төгіңіз, ыдыстағы суды төгіңіз.
6. Ұнтақтағыш ыдысқа пышақты орнатыңыз. Пісірілген етті ыдысқа салыңыз тауық пен бауырға 200 г ет сорпасын құйыңыз.
7. Қақпақты жауып, етті ұсақтап тураңыз. Уақыт 2 минут, жылдамдық 5.
8. Қақпақты алыңыз, етке 5 г тұз, 1 тегіс шай қасық ұнтақталған қара бұрыш қосыңыз. бұрыш, пісірілген сәбіз, ақжелкен және балдыркөк (пиязды лақтырып тастауға болады). құйыңыз 100 г сорпа.
9. Қақпақты кигізіп, қоспаны қайтадан мұқият араластырыңыз. паштет. Уақыт 2 минут, жылдамдық 5.
10. Дайындалған паштет етін 300 мл-ден 4 банкаға салыңыз. Банкаларды қақпақтарын мықтап бұраңыз.
11. Қазанның түбіне мата төсеп, банкаларды салып, мықтап бұраңыз. Бәрін құйыңыз 1500 г су. Банкалар қайнағаннан кейін шамамен 20 минут пастерлеңіз. су.
12. Белгіленген уақыттан кейін банкаларды судан шығарып, толық суығанша салқын жерге қойыңыз. сууыңыз.

Кеңестер: Қажет болса, 9-қадамнан кейін ет әлі жақсы езілмесе қираған болса, бұл амалды қайталаңыз. Уақыт 2 минут, жылдамдық 5. Назар аударыңыз!!! Қазаннан шығарғанда банкалар ыстық.

Ингредиенттер:

- 1 кг тауық сандары
(сүйексіз және терісіз)
- 500 г тауық бауыры
- 10 г тұз
- 1 тегіс шай қасық қара ұнтақ бұрыш
- 1 кішкентай сәбіз
- 1 кішкентай ақжелкен тамыры
- балдыркөк тамырының бір бөлігі
- пияз-порейдің бір бөлігі
- 2 лавр жапырағы
- 4 түйір хош иісті бұрыш
- 2600 г су + банкаларды пастеризациялауға шамамен 1500 г су



Туна паштеті

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	30 мин	3	пышақ

Дайындық:

1-қадам - 0,5 байлам ақжелкен мен 50 г қызыл пиязды ұнтақтағыш ыдысқа салыңыз, қақпағын жауып, ұсақтаңыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 12.

2-қадам - Тунаны банкіден шығарып, суын төгіңіз.

3-қадам - Ұсақталған ақжелкен мен пиязға 200 г кілегей ірімшік, сүзілген консервіленген туна, 0,5 шай қасық ұсақ тұз, бір шөкім бұрыш қосыңыз. Ыдыс қақпағын жауып - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательдің көмегімен қоспаны ыдыс қабырғаларынан жинаңыз.

5-қадам - паштетті қуырылған гренкалармен бірге берген дұрыс.

Ингредиенттер:

200 г кілегей ірімшік

200 г өз тұздығындағы туна

50 г қызыл пияз

0,5 байлам ақжелкен

0,5 шай қасық тұз

бір шөкім бұрыш



Шабдалы балмұздағы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	12 сағат	-	4	көбелек саптама	пышақ

Дайындық:

1. 400 г шабдалыны текшелеп турап, мұздатқышқа 12 сағатқа қойыңыз.
2. 200 г йогуртты балмұздақ пішіндеріне құйып, мұздатқышқа 12 сағатқа қойыңыз.
3. Басталардан 5 минут бұрын шабдалы мен йогуртты мұздатқыштан шығарыңыз. Ыдысқа пышақты салыңыз - 100 г қантты ұнтаққа ұсақтаңыз. Уақыт 30 сек. жылдамдық 12.
4. Текшелеп туралған жемістер мен йогуртты қосыңыз. Уақыт. 1 мин, жылдамдық 12.
5. Құрамдастарды ыдыс түбіне қырып алыңыз. Көбелек саптамасын орнатыңыз. Жылдамдық 4, уақыт 30 секунд

Ингредиенттер:

- 400 г шабдалы
- 100 г қант
- 200 г табиғи йогурт



Шабдалы джемі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	250 мл	пышақ

Дайындық:

1. Араластырғыш ыдысқа пышақты орнатыңыз. Сүйегі алынған шабдалыларды төртке бөліп турап, қант пен желатинді (желатинді қаптамадағы нұсқауға сәйкес суда алдын ала ерітіңіз) қосыңыз. Қақпағын жауып - уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты ашыңыз, шпательмен бәрін ыдыс қабырғаларынан түбіне қырып алыңыз - уақыт 20 минут, температура 90°C, жылдамдық 2.
3. Қайнаған банкаларға құйып, тығындап, банкаларды төңкеріп қойыңыз. Суыған соң джемді қараңғы және салқын жерде сақтаңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г жаңа шабдалы
- 70 г қант
- 30 грамм желатин



Шабдалы бәліш

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	12 мин	45 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - шабдалыларды жуып, екіге бөліп, сүйектерін алыңыз.

2-қадам - Ыдысқа пышақты орнатыңыз, 300 г қант құйыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 1 минут, жылдамдық 8. Қақпақты ашыңыз, 2 сарыуыз бен 2 тұтас жұмыртқа, 100 г йогурт және 70 г май қосыңыз. Бәрін араластырыңыз - уақыт 2 минут, жылдамдық 5.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, 400 г бидай ұнын қосыңыз. Араластыруды жалғастырыңыз - уақыт 3 минут, жылдамдық 5. Осы уақытта қақпақ тесігі арқылы 1,5 шай қасық қопсытқыш қосыңыз.

4-қадам - Пісіру пішімін дайындаңыз - оны аздап маймен майлаңыз немесе пісіру қағазымен төсеңіз. Дайын қоспаны пішінге шпательдің көмегімен салыңыз. Қамырға шабдалыларды салып, жеңіл басыңыз.

5-қадам - Бәлішті пешке қойыңыз. 200°С температурада 45 минут пісіріңіз. Ыстық бәлішті қант ұнтағымен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 10 шабдалы
- 300 г қант
- 400 г бидай ұны
- 1,5 шай қасық қопсытқыш
- 100 г табиғи йогурт
- 2 жұмыртқа сарыуызы
- 2 тұтас жұмыртқа
- 70 г өсімдік майы
- 2 шай қасық қант ұнтағы



Шабдалы тұшпаралары

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 минут + камырдың	40 мин	12	пышақ

Дайындық:

1. 400 г шабдалыны жуып, екіге бөліп, сүйектерін алыңыз.
2. Ыдысқа пышақты салыңыз. Шабдалыларды, бірнеше бөлікке кесілген 60 г майды, 100 г ұн және 60 г қантты салыңыз. Ыдысты қақпақпен жауып - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
3. Ыдыс қақпағын ашыңыз, шпательдің көмегімен шабдалыларды басқа ыдысқа ауыстырыңыз.
4. Ыдысқа пышақпен 220 г сүт құйыңыз, 25 г ұсақталған ашытқы қосыңыз, 1 шай қасық қант құйыңыз. Ыдыс қақпағын жауып, араластырыңыз - температура 37° С, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
5. Ыдыс қақпағын ашыңыз, 500 г ұн, 80 г қант, 1 жұмыртқа, 80 г жұмсақ май, бір шөкім тұз қосыңыз. Қақпақты жауып - уақыт 60 секунд, жылдамдық 3.
6. Қамырды 30 минут көтерілуге қалдырыңыз.
7. араластырыңыз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 3.
8. Қамырды жұмыс бетіне шығарыңыз, одан ұзын цилиндр жасап, 12 тең бөлікке бөліңіз. Әр бөліктен доп жасап, содан кейін қалыңдығы шамамен 1 см болатындай етіп жайыңыз. пісіру қағазы төселген пісіру табасына салыңыз пісіру қағазымен жауып, тағы 30 минут көтерілуге қалдырыңыз.
9. Әр қамырда ортасына шабдалыға ойық жасаңыз. Шеттерін сарыуызбен майлаңыз. Ойыққа аз ғана шабдалы кесектерін салыңыз.
10. Тұшпараларды 180° С температураға дейін қыздырылған пешке қойыңыз, алтын қабық пайда болғанша шамамен 20 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г бидай ұны
- 220 г сүт
- 80 г қант
- 80 г май
- 25 грамм ашытқы
- 1 жұмыртқа
- бір шөкім тұз
- 400 г шабдалы



Ақжелкен пестосы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	2 мин	5 мин	1	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Араластырғыш ыдысқа пышақты салыңыз, тазартылған сарымсақ пен жаңғақты салыңыз. Ыдыс қақпағын жауып, ұсақтаңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық7.
- 2-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз, ақжелкенді, ірімшікті салыңыз, зәйтүн майын құйып, тұз бен бұрышты жаңғаққа қосыңыз. Ыдыс қақпағын жауып, пестоны шайқаңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 7.
- 3-қадам - Шпательмен қоспаны бүйірлерден қырып, басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

Ингредиенттер:

- 80 г ақжелкен жапырақтары
- 1 үлкен сарымсақ тілімі
- 20 г грек жаңғағы
- 100 мл зәйтүн майы
- 80 г үгітілген грана падано ірімшігі
- Тұз бен бұрыштың бір шөкімі дәміне қарай



Қаймақты тұздықтағы тауық пен көкөніс қуырылған ет

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	54 мин	3	пышақ

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындаңыз. Тауық сан филесін 2-3 см жолақтарға кесіңіз. Көкөністерді жуып, қабығынан тазалаңыз. Картопты 1.5x1.5 см текшелерге, сәбізді 1x1 см-ге кесіңіз. Пияз бен сарымсақты қабығынан тазалаңыз. Пиязды 4 бөлікке кесіңіз. Қабақты 1x1 см текшелерге кесіңіз. Қырыққабатты ұсақтаңыз.

Жас бұршақты қабығымен бірге қосуға болады, қабығын аршудың қажеті жоқ. Ескі бұршақты қабығынан тазалаңыз.

2-қадам - пышақты ыдысқа орнатыңыз. 30 май құйыңыз, етті салыңыз. Қақпақпен жауып - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - қақпақты ашыңыз, етті басқа ыдысқа салыңыз. Ыдысты жумаңыз, пияз бен сарымсақты қосыңыз. Қақпақпен жауып - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.

4-қадам - қақпақты ашыңыз және шпательдің көмегімен көкөністерді ыдыс бүйірлерінен түбіне итеріңіз. Сәбіз қосыңыз. Жабу қақпақпен - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - қақпақты ашу. Көкөністерге етті қайтару. Тұз, ұнтақталған қара бұрыш және 500 мл су қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашу, туралған картопты қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.

7-қадам - қақпақты ашу, бұршақты, асқабақты және қырыққабатты қосу. 200 г қаймақ құю. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 5 мин, жылдамдық 1.

8-қадам - қақпақты ашу, қуырылған етті тұзға тексеру, қажет болса дәмдеуіш қосу. Терең табақтарда жаңа піскен шөптердің көп мөлшерімен беру.

Ингредиенттер:

350 г тауық жамбасының филесі

100 г пияз

100 г сәбіз

30 г сарымсақ

250 г картоп

100 г асқабақ

100 г бұршақ

50 г жаңа піскен шөп

1 шай қасық тұз

0.5 шай қасық бұрыш



Тауық етінен жасалған қуырылған

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	54 мин	3	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - өнімдерді дайындау. Тауық жамбасының филесін 2-3 см жолақтарға кесу. Көкөністерді жуу, қабығынан тазалау. Картопты 1.5x1.5 см текшелерге, сәбізді 1x1 см-ге кесу. Пияз бен сарымсақты қабығынан тазалау. Пиязды 4 бөлікке кесу. Жас бұршақты қабығымен бірге қосуға болады, тазаламай. Ескі бұршақты қабығынан тазалау.
- 2-қадам - пышақты ыдысқа салу. 30 мл май құю, етті салу. Қақпақпен жабу - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
- 3-қадам - қақпақты ашу, етті басқа ыдысқа салу. Ыдысты жумай, пияз бен сарымсақты қосу. Қақпақты жабу - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.
- 4-қадам - қақпақты ашу және қалақшамен көкөністерді ыдыстың бүйірінен төменге түсіру. Сәбіз қосу. Қақпақпен жабу -температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - қақпақты ашу. Көкөністерге етті қайтару. Тұз, ұнтақталған қара бұрыш және 500 мл су қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.
- 6-қадам - қақпақты ашу, туралған картопты қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 25 мин, жылдамдық 1.
- 7-қадам - қақпақты ашу, бұршақты қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 5 мин, жылдамдық 1.
- 8-қадам - қақпақты ашу, қуырылған етті тұзға тексеру, қажет болса дәмдеуіш қосу. Терең табақтарда жаңа піскен шөптердің көп мөлшерімен беру.

Ингредиенттер:

- 350 г тауық жамбасының филесі
- 100 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 250 г картоп
- 50 г жаңа піскен шөп
- 1 шай қасық тұз
- 0.5 шай қасық бұрыш



Сиыр етінен жасалған қуырылған

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	80 мин	3	пышақ

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындау. Сиыр етін 2x2 см текшелерге кесу. Көкөністерді жуу, қабығынан тазалау. Картопты 1.5x1.5 см текшелерге, сәбізді 1x1 см-ге кесу. Пияз бен сарымсақты қабығынан тазалау. Пиязды 4 бөлікке кесу.

2-қадам - пышақты ыдысқа салу. 30 мл май құю, етті салу. Қақпақпен жабу - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - қақпақты ашу, етті басқа ыдысқа салу. Ыдысты жумай, пияз бен сарымсақты қосу. Қақпақты жабу - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.

4-қадам - қақпақты ашу және қалақшамен көкөністерді ыдыстың бүйірінен төменге түсіру. Сәбіз қосу. Қақпақпен жабу -температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - қақпақты ашу. Көкөністерге етті қайтару. Тұз, ұнтақталған қара бұрыш және 500 мл су қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 45 мин, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашу, туралған картопты қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 25 мин, жылдамдық 1.

7-қадам - қақпақты ашу, қуырылған етті тұзға тексеру, қажет болса дәмдеуіш қосу. Терең табақтарда жаңа піскен шөптердің көп мөлшерімен беру.

Ингредиенттер:

- 350 г сиыр еті
- 100 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 250 г картоп
- 50 г жаңа піскен шөп
- 1 шай қасық тұз
- 0.5 шай қасық бұрыш



Шошқа еті мен қабырғалардан жасалған қуырылған

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	60 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындау. Қабырғаларды сүйектері бойынша кесу. Шошқа етін 2x2 см текшелерге кесу. Көкөністерді жуу, қабығынан тазалау. Картопты 1.5x1.5 см текшелерге, сәбізді 1x1 см-ге кесу. Пияз бен сарымсақты қабығынан тазалау. Пиязды 4 бөлікке кесу.

2-қадам - пышақты ыдысқа салу. 30 мл май құю, ет пен қабырғаларды салу. Қақпақпен жабу - температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - қақпақты ашу, ет пен қабырғаларды басқа ыдысқа салу. Ыдысты жумай, пияз бен сарымсақты қосу. Қақпақты жабу - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.

4-қадам - қақпақты ашу және қалақшамен көкөністерді ыдыстың бүйірінен төменге түсіру. Сәбіз қосу. Қақпақпен жабу -температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - қақпақты ашу. Көкөністерге етті қайтару. Тұз, ұнтақталған қара бұрыш және 500 мл су қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 20 мин, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашу, туралған картопты қосу. Қақпақты жабу - температура 100 градус, уақыт 25 мин, жылдамдық 1.

7-қадам - қақпақты ашу, қуырылған етті тұзға тексеру, қажет болса дәмдеуіш қосу. Картоп пен еттің жұмсақтығын тексеру. Қажет болса, тағы 10 минут пісіру - температура 100, жылдамдық 1. Терең табақтарда жаңа піскен шөптердің көп мөлшерімен беру.

Ингредиенттер:

- 250 г шошқа еті
- 150 г шошқа қабырғалары
- 100 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 300 г картоп
- 50 г жаңа піскен шөп
- 1 шай қасық тұз
- 0.5 шай қасық бұрыш



Сүтқорек ұнтағымен пісірілген алхоры

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	25 мин	3	пышақ

Дайындық:

1. 8 алхорыны жартыға бөлу, тұқымдарын алу, содан кейін қабығымен бірге ұсақ кесектерге кесу. Оларды пісіру пішініне салу.
2. Араластыру ыдысына пышақты салу, 60 г жаңғақты құю. Қақпақпен жабамыз, жаңғақтарды ұсақтаймыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 4.
3. Қақпақты алу, жаңғақтарға 30 г бидай ұнын, 70 г қантты және 30 г майды қосу. Қақпақпен жабамыз, барлығын араластырамыз. Уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
4. Қақпақты алу, 40 г сүтқорек ұлпектерін құю. Қақпақпен жабамыз, тағы да барлығын араластырамыз. Уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
5. Қақпақты алу, пышақты шығару. Осылай дайындалған ұнтақпен алхоры кесектерін себу.
6. Пісіру пішінін 180°С-қа дейін қыздырылған пешке қою және шамамен 25 минут пісіру.

Ингредиенттер:

- 8дана алхоры 70 г қант
- 30 г бидай ұны
- 40 г сүтқорек ұлпектері
- 60 г жаңғақ
- 30 г май



Ноқаттан жасалған печенье

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	25 мин	10	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - пышақты араластыру ыдысына салу.
- 2-қадам - 240 г сүзілген ноқатты салу, 2 ас қасық қара какаоны, 1 шай қасық қопсытқышты және бір шөкім даршынды құю.
- 3-қадам - ыдысты қақпақпен жабамыз.
- 4-қадам - біртекті массаға дейін шайқау - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.
- 5-қадам - қақпақты алу, қоспаны ыдыстың бүйірінен қалақшамен сүзу.
- 6-қадам - 3 ас қасық жержаңғақ майын қосу, 55 г суды құю.
- 7-қадам - ыдысты қақпақпен жабамыз.
- 8-қадам - қоспаны тағы шайқау - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.
- 9-қадам - қақпақты алу. Қалақшамен қоспаны араластыру ыдысының бүйірінен сүзу.
- 10-қадам - 4 ас қасық ксилитті құю, 1 ас қасық зығыр тұқымын және 1 ас қасық қуырылған фундукті қосу.
- 11-қадам - ыдысты қақпақпен жабамыз. Барлығын араластыру - уақыт 30 секунд, жылдамдық 7.
- 12-қадам - қақпақты алу, пышақты шығару.
- 13-қадам - қамырдың бір бөлігін қасықпен (бір печенье үшін 1 қасық қамыр) пісіру қағазымен жабылған табаға салу, қамырды қасықпен сәл тегістеу, печенье дөңгелек пішін беру үшін. Печеньелерді бір-бірінен аз ғана арақашықтықпен орналастыру, пісіру кезінде олар сәл көтеріледі және пішінді сақтайды.
- 14-қадам - пешті 170°C-қа дейін қыздыру, торт пішінін қыздырылған пешке қою, 20-25 минут пісіру.

Ингредиенттер:

- 240 г ноқат
- 1 шай қасық қопсытқыш
- 2 тең ас қасық қара какао
- 3 ас қасық жержаңғақ майы
- 55 г су
- 4 ас қ. ксилит
- 1 ас қ. зығыр тұқымы
- 1 ас қ. қуырылған фундук
- бір шөкім даршын



Печенье

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	35 мин	30	пышақ

Дайындық:

1. Өнімдерді дайындау: 200 г бидай ұнын, 50 г крахмалды, 60 г қант ұнтағын 15 г даршынмен бірге електен өткізу.
2. Пышақты араластыру ыдысына салу. Електен өткізілген ұнды, қант ұнтағын және даршынды құю, 200 г жұмсақ май қосу, 1 жұмыртқаны шайқау және 10 г ваниль қантын қосу.
3. Ыдыстың қақпағын жабу - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
4. Ыдыстың қақпағын ашу, қалақшамен кондитерлік тақтаға ауыстыру. Қолмен тез араластыру, тоңазытқышқа шамамен 30 минутқа қою.
5. Суытылған қамырды жұмыс бетіне ауыстыру және қалыңдығы шамамен 0,5 см болғанша жайу. Пішіндердің көмегімен немесе, мысалы, стаканмен, печеньеелерді кесу. Дайындалған қамырларды тегіс пісіру табағына салу, пісіру қағазымен жабылған, аз ғана аралық қалдырып.
6. Жұмыртқаның сарысын шанышқымен шайқап, қылқаламмен қабықтардың бетін майлау. Әр қабықты қантпен себу.
7. Печеньенің партияларын пісіру, оларды 180° С дейін қыздырылған пешке қою, шамамен 15 минут. Дайын печенье қатты және қытырлақ болуы керек.

Ингредиенттер:

- 200 г бидай ұны
- 50 г крахмал
- 150 г жұмсақ май
- 60 г қант ұнтағы
- 1 жұмыртқа
- 10 г ваниль қанты
- 15 г ұнтақталған даршын
- 50 г қант печенье үстіне себу үшін
- 1 Жұмыртқа сарысы



Алмұрт және көк ірімшік қосылған пирог

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
орташа	10 мин	45 мин	6	пышақ	көбелек саптама

Дайындық:

- 1-қадам - Пешті 160° C температураға дейін қыздыру.
- 2-қадам - Қамырды дайындау: ыдысқа көбелекті салу, 3 жұмыртқаны сындыру, 100 г қант құю. Қақпақты жабу, шайқау - уақыт 6 минут, жылдамдық 4.
- 3-қадам - Қақпақты ашу, жұмыртқа қоспасына електен өткізіп 80 г ұн, 0,5 шай қасық даршын және 0,5 шай қасық пісіру ұнтағын құю. Қақпақты жабу, қамырды араластыру - уақыт 10 секунд, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Қақпақты ашу, қалақшамен бүйірлердегі ұнды жинау, қақпақты жабу және қайта араластыру - уақыт 10 секунд, жылдамдық 1.
- 5-қадам - Қақпақты ашу, қалақшамен қамырды дөңгелек пішінге (шамамен 19-20 см) ауыстыру, пісіру қағазымен жабылған. Пирогты бөлме температурасына дейін қыздырылған пешке қою. 160° C, шамамен 25 - 30 минут пісіру. Орталықтағы қабықтың құрғақтығын таяқшамен тексеру. Егер таяқша пирогтан шығарғанда қамырмен жабылған болса, пісіру уақытын ұзарту. Қамырды шығару, суытуға қалдыру.
- 6-қадам - Алмұрт қоспасын дайындау: шамамен 800 г алмұртты тазалау, 4 бөлікке кесу, тұқым ұяшықтарын алып тастау. Дайындалған алмұрт шамамен 600 г болуы керек. Алмұрттарды ұсақ кесектерге кесу.
- 7-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салу. 600 г алмұртты салу. Ыдысты қақпақпен жабу, ұнтақтау - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
- 8-қадам - Қақпақты ашу, пышақты шығару, араластырғышты салу. Қалақшамен алмұрттарды ыдыстың түбіне қарай жинау. Қақпақты жабу, бұқтыру - температура 85° C, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
- 9-қадам - Шыныаяққа 80 г суық су құю, 1 ас қасық крахмал және 40 г ваниль қанты құю. Жақсылап араластыру, бірнеше минутқа қалдыру.
- 10-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, араласқан қантты крахмалмен алмұртқа құю. Қақпақты жабу, араластыру - температура 85° C, уақыт 3 минут, жылдамдық 3.
- 11-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, ұсақ туралған көк ірімшікті қосу. Қақпақты жабу, араластыру - температура 85° C, уақыт 3 минут, жылдамдық 2.
- 12-қадам - Қақпақты ашу, алынған қоспаны қасықпен пісірілген пирогтың түбіне салу және қалақшамен бүкіл бетіне біркелкі тарату. Осылай дайындалған қамырды суыту, тоңазытқышқа кемінде 1 сағатқа қою.

Ингредиенттер:

- 80 г бидай ұны
- 100 г қант
- 3 жұмыртқа
- 0,5 шай қасық пісіру ұнтағы
- 0,5 шай қасық даршын
- 800 г алмұрт
- 50 г қант
- 80 г су
- 40 г ваниль қанты
- 1 ас қасық крахмал
- 200 г көк ірімшік



Құрма қосылған пирог

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	45 мин	8	пышақ	көбелек саптама

Дайындық:

1-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салу. Опарды дайындау: ыдысқа сүт құю, ұсақталған ашытқы қосу, 1 шай қасық қант және 3 ас қасық ұн қосу. Ыдыстың қақпағын жабу - температура 37°С, уақыт 2 минут, жылдамдық 2. Опарды 15 минут көтерілуге қалдыру.

2-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, опарға ұн, қант, жұмыртқа сарысын, жұмсақ май, тұз, ваниль қанты қосу. Қақпақты жабу.

3-қадам - Қамырды илеу - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

4-қадам - Қайта илеу, қамыр илеу бағдарламасы: уақыт 4 минут, жылдамдық 2

5-қадам - Осы уақыт өткен соң қақпақтағы тесік арқылы құрма (сүйексіз) және жаңғақтарды құю, қайта илеу - уақыт 1 минут, жылдамдық 2, реверс

6-қадам - ыдыстың қақпағын ашу. Қалақшамен қамырды басқа ыдысқа ауыстыру және шамамен 30 минут көтерілуге қалдыру.

7-қадам - Қамырды қалақшамен араластыру, маймен майланған және ұн себілген үлкен кекс пішініне ауыстыру. Жылы орынға 1 сағатқа қалдыру.

8-қадам - Пирогты 180°С дейін қыздырылған пешке қою, шамамен 40 минут пісіру, қабық алтын-қоңыр түске дейін. Орталықтағы қабықтың құрғақтығын таяқшамен тексеру. Егер таяқша пирогтан шығарғанда қамырмен жабылған болса, пісіру уақытын ұзарту. Пештен шығарғаннан бірнеше минут өткен соң кексті пішіннен шығару, суытуға қалдыру.

Ингредиенттер:

- 500 г бидай ұны
- 250 мл сүт
- 40 г жаңа ашытқы
- 100 г қант
- 80 жұмсақ май
- 1 жұмыртқа
- 2 жұмыртқа сарысы
- 150 г құрма
- 50 г қуырылған жаңғақ
- 1/2 шай қасық ваниль қанты (1 ш.қ.)
- қышқыл тұз
- май және ұн, кекс пішінін майлау үшін



Қарақат қосылған пирожки

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	60 мин	25 мин	10	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты салу. 150 г сүт құю, 5 г қант құю, 20 г бидай ұны және 30 г жаңа ашытқы қосу. Қақпақпен жабу. Температура 37°C, уақыт 2 минут 30 секунд, жылдамдық 1.
2. Дайындалған қоспаны ыдыста шамамен 10 минутқа қалдыру, ол көтерілуі үшін.
3. Қақпақты алу, қалған 540 г бидай ұнын, қышқыл тұзды қосу, 75 г ерітілген май құю, қалған 100 г сүт құю, 55 г қант құю және 2 тұтас жұмыртқаны сындыру. Қақпақпен жабу. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 3.
4. Илеу опциясы, уақыт 2 минут, жылдамдық 2.
5. Ашытқы қамырын 30-40 мин көтерілуге қалдыру.
6. Ыдысқа 400 г қарақат, 40 г қант және 15 г жүгері крахмалы салу, барлығын араластыру - уақыт 1 мин, жылдамдық 1.
7. Көтерілген ашытқы қамырын ұн себілген тақтаға ауыстыру, аздап илеу, содан кейін 8 тең бөлікке бөлу.
8. Әр қамыр бөлігін алақанмен жұқа қабыққа жайып, қабықтың ортасына ас қасық жидек салу. Қамырдың шеттерін тұшпара сияқты қысу. Сопақша тоқаш қалыптастыру.
9. Пісіру табағын пісіру қағазымен жабу. Әр тоқашты параққа бір-бірінен аз ғана аралықпен салу. Оларды матамен жауып, 20 минут көтерілуге қалдыру.
10. Пирожкиді сарысымен қылқаламмен майлау.
11. Пешті 180°C дейін қыздыру, пирожкиді шамамен 25 минут пісіру.

Ингредиенттер:

(Ашытқы қамыры)

560 г бидай ұны

30 г жаңа ашытқы

60 г қант

2 жұмыртқа

250 г сүт

қышқыл тұз

75 г май

Ингредиенттер:

(Толтырма)

400 г қарақат

40 г қант

15 г жүгері крахмалы



Қоректік смузи

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	2 мин	1 л	пышақ

Дайындық:

1. Жемістерді тазалау және ұсақ кесектерге кесу.
2. Ыдысқа пышақты бекіту. 1 банан, 1 манго, 3 киви салу, 1 сабақ балдыркөк, 1 уыс шпинат және 200 г кокос сүтін қосу.
3. Ыдысты қақпақпен жабу. Уақытты 40 секунд, жылдамдық 6 орнату.
4. Ыдыстың қақпағын алу. Қалақшамен барлығын ыдыстың қабырғаларынан қыру. Қақпақты қақпақпен жабу. Уақытты 40 секунд, жылдамдық 10 орнату. 5. Ыдыстың қақпағын алу, смузиді стакандарға құю.

Ингредиенттер:

- 200 г кокос сүті
- 1 банан
- 1 манго
- 1 сабақ балдыркөк
- 1 уыс шпинат
- 3 киви



Арақ қосылған құлпынай гранитасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты салу.
2. 300 г құлпынай, 300 г мұз кесектерін салу, 80 г қант қосу, 10 г лимон шырынын сығу және 100 г арақ құю.
3. Құмыраны қақпақпен жабу. Араластыру уақыты - 30 секунд, жылдамдық 10.
4. Қақпақты алу. Силикон қалақшамен барлығын тарелканың бүйірлерінен қыру. Қайта қақпақпен жабу, араластыру. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 10.
7. Қақпақты алу. Дайын гранитаны қасықпен бокалдарға салу. Дайындаудан кейін бірден беру.

Ингредиенттер:

- 300 г жаңа құлпынай
- 300 г мұз кесектері
- 100 г арақ
- 80 г қант
- 10 г жаңа сығылған лимон шырыны



Құлпынай қайнатпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	11	пышақ

Дайындық:

1. 1000 г құлпынайдан жасыл сабақтарын кесу. Құлпынайды жуу және кептіру.

2. Араластыру ыдысына пышақты тығу, 1000 г құлпынай, 300 г қант құю.

3. Енді құлпынайды қайнату уақыты келді. Қақпақпен жабу. Температура 90°C, уақыт 25 минут, жылдамдық 2.

4. Қақпақты алу, қайнатпаны қайнаған банкаларға құю, қақпақты мықтап жабу. Банкаларды төңкеріп, суытуға қою.

Ингредиенттер:

- 1000 г құлпынай
- 300 г қант



Құлпынай балмұздағы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салу. Құлпынай және қант ұнтағын салу, ыдысты қақпақпен жабу. Бленд - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.
- 2-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, қалақшамен қоспаны араластыру. Ыдысты жабық қақпақпен жабу. Бленд - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.
- 3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, қалақшамен қоспаны қабырғалардан жинау. Қаймақты құйыңыз, шыныаяқты қақпақпен жабыңыз, балмұздақты блендермен шайқаңыз - уақыт 40 секунд, жылдамдық 5.
- 4-қадам - Шыныаяқтың қақпағын ашыңыз, шпательдің көмегімен балмұздақты стакандарға салыңыз, мұздатқыш камераға қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 450 г мұздатылған құлпынай
- 100 г қант ұнтағы
- 175 мл 30% қаймақ



Құлпынай-банандық овсянка қосылған смузи

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	2 мин	2	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Шыныаяққа 350 г бадам сүтін құйыңыз, 50 г овсянка үлпектерін себіңіз, араластырыңыз. Үлпектерді жұмсарту үшін шетке қойыңыз, ал осы уақытта қалған ингредиенттерді дайындаңыз.

2-қадам - Араластыру шыныаяғына пышақты салыңыз. 60 г құлпынайды, ұсақ кесілген 100 г бананды себіңіз, 80 г жержаңғақ майын қосыңыз және овсянка үлпектерімен еріген бадам сүтін құйыңыз.

3-қадам - Қақпақпен жабыңыз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 7.

4-қадам - Қақпақты алыңыз, қазанның бүйірлерінен барлығын шпательмен қырып түсіріңіз, қақпақпен жабыңыз және қайта араластырыңыз. Температура 0, уақыт 20 секунд, жылдамдық 7.

5-қадам - Қақпақты алыңыз, коктейльді стакандарға құйыңыз. Дайындалғаннан кейін бірден беру ұсынылады.

Ингредиенттер:

- 60 г құлпынай
- 100 г банан
- 50 г овсянка үлпектері
- 80 г жержаңғақ майы
- 350 г бадам сүті



Айраннан жасалған пончиктер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	15	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты орнатыңыз. 350 г бидай ұнын, 100 г қантты, 10 г пісіру ұнтағын, бір шымшым тұзды өлшеп алыңыз, 3 жұмыртқаны шайқаңыз және 250 г айранды құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз, қамырды араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
2. Қақпақты алыңыз, қамырды шыныаяққа салыңыз.
3. Табаға 700 мл май құйыңыз. Қасықпен қамырдың аз ғана мөлшерін алыңыз, екінші қасықтың көмегімен қамырды ыстық майға батырыңыз. Пончиктерді екі жағынан қызыл қоңыр түске дейін қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 350 г бидай ұны
- 100 г қант
- 10 г пісіру ұнтағы
- 3 жұмыртқа
- бір шымшым тұз
- 250 г айран
- қуыруға арналған май



Тәтті картоп пюресі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - көкөністерді дайындаңыз. 400 г тәтті картопты қабығынан тазалаңыз және ұсақ текшелерге кесіңіз. Пиязды қабығынан тазалаңыз, 4 бөлікке кесіңіз. Сарымсақты тазалаңыз.
- 2-қадам - шыныаяққа пышақты орнатыңыз. 1 пиязды және 2 түйір сарымсақты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.
- 3-қадам - қақпақты ашыңыз, силикон шпательмен шыныаяқтың бүйірлерінен қалған көкөністерді түбіне қырып түсіріңіз. 30 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпақты жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 100, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.
- 4-қадам - қақпақты ашыңыз, кесілген тәтті картопты қосыңыз. 5 г тұз және бір шымшым бұрыш қосыңыз. 50 мл су құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 100, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.
- 5-қадам - қақпақты ашыңыз, тәтті картоптың жұмсақтығын тексеріңіз. Ол өте жұмсақ болуы керек. Әйтпесе, тағы 5 минут пісіріңіз. Қақпақпен жабыңыз, блендерлеңіз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 8.
- 6-қадам - қақпақты ашыңыз, 80 г 20% қаймақ және 30 г жұмсақ сары май қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, пісіріңіз - температура 80, уақыт 1 минут, жылдамдық 3.
- 7-қадам - қақпақты ашыңыз, тұзын тексеріңіз және қажет болса дәмдеңіз. Етке, құсқа немесе балыққа гарнир ретінде беріңіз.

Ингредиенттер:

- 400 г тәтті картоп
- 150 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 30 г өсімдік майы
- 30 г сары май
- 80 г 20% қаймақ
- 5 г тұз
- бір шымшым ұнтақ қара бұрыш



Буына пісірілген брокколи пюресі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	25 мин	4	пышақ	бу себеті

Дайындық:

1-қадам - көкөністерді дайындаңыз. 400 г брокколиді гүлшоғырларға бөліңіз, сабағын текшелерге кесіңіз. 1 пиязды қабығынан тазалаңыз және 4 бөлікке кесіңіз. 2 түйір сарымсақты тазалаңыз.

2-қадам - буға пісіруге арналған контейнерге пергамент төсеңіз, бірақ бу айнала алатындай (пергаментте тесіктер жасаңыз) және брокколиді салыңыз. Үстінен тұздап, бұрыштаңыз. Қақпақпен жабыңыз.

3-қадам - шыныаяққа 1200 мл су құйыңыз, үстінен брокколи қойылған буға пісіруге арналған контейнермен жабыңыз. Буына пісіріңіз - температура 105, уақыт 20 минут.

4-қадам - буға пісіруге арналған контейнерді алыңыз, шыныаяқтан суды төгіңіз және құрғатып сүртіңіз. Шыныаяққа пышақты орнатыңыз және пиязды сарымсақпен салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, блендерлеңіз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.

5-қадам - қақпақты ашыңыз. Шпательдің көмегімен шыныаяқтың бүйірлерінен қалған көкөністерді түбіне қырып түсіріңіз. 30 г май қосыңыз, бір шымшым тұз және бұрыш. Қақпақпен жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 105, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашыңыз, пиязға буға пісірілген брокколи мен 50 мл су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, блендерлеңіз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 8.

7-қадам - қақпақты ашыңыз, 80 г 20% қаймақ және 30 г жұмсақ сары май қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, пісіріңіз - температура 80, уақыт 1 минут, жылдамдық 3.

8-қадам - қақпақты ашыңыз, дәмін тексеріңіз және қажет болса тұз қосыңыз. Етке, құсқа немесе балыққа гарнир ретінде беріңіз.

Ингредиенттер:

400 г брокколи

30 г сары май

80 г 20% қаймақ

7 г тұз

бір шымшым бұрыш

150 г пияз

2 түйір сарымсақ

2-3 бұтақ тимьян



Буына пісірілген асқабақ пюресі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	45 мин	4	пышақ	бу себеті

Дайындық:

1-қадам - көкөністерді дайындаңыз. 400 г асқабақты қабығынан тазалаңыз және ұсақ текшелерге кесіңіз. 1 пиязды қабығынан тазалаңыз және 4 бөлікке кесіңіз. 2 түйір сарымсақты тазалаңыз.

2-қадам - буға пісіруге арналған контейнерге пергамент төсеңіз, бірақ бу айнала алатындай (пергаментте тесіктер жасаңыз) және тазаланған асқабақты салыңыз. Асқабақтың жанына 2-3 бұтақ тимьянды қойыңыз. Үстінен тұздап, бұрыштаңыз. Қақпақпен жабыңыз.

3-қадам - шыныаяққа 1200 мл су құйыңыз, үстінен асқабақ қойылған буға пісіруге арналған контейнермен жабыңыз. Буына пісіріңіз - температура 105, уақыт 35 минут.

4-қадам - буға пісіруге арналған контейнерді алыңыз, шыныаяқтан суды төгіңіз және құрғатып сүртіңіз. Шыныаяққа пышақты орнатыңыз және пиязды сарымсақпен салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, блендерлеңіз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.

5-қадам - қақпақты ашыңыз. Шпательдің көмегімен шыныаяқтың бүйірлерінен қалған көкөністерді түбіне қырып түсіріңіз. 30 г май қосыңыз, бір шымшым тұз және бұрыш. Қақпақпен жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 105, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашыңыз, пиязға тимьян бұтақтарынсыз буға пісірілген асқабақты және 50 мл су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, блендерлеңіз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 8.

7-қадам - қақпақты ашыңыз, 80 г 20% қаймақ және 30 г жұмсақ сары май қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, пісіріңіз - температура 80, уақыт 1 минут, жылдамдық 3.

8-қадам - қақпақты ашыңыз, дәмін тексеріңіз және қажет болса тұз қосыңыз. Етке, құсқа немесе балыққа гарнир ретінде беріңіз.

Ингредиенттер:

400 г асқабақ

30 г сары май

80 г 20% қаймақ

7 г тұз

бір шымшым бұрыш

150 г пияз

2 түйір сарымсақ

2-3 бұтақ тимьян



Гүлді қырыққабат пюресі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	25 мин	4	пышақ	бу себеті

Дайындық:

- 1-қадам - көкөністерді дайындаңыз. 400 г гүлді қырыққабатты гүлшоғырларға бөліңіз, сабағын текшелерге кесіңіз. 1 пиязды қабығынан тазалаңыз және 4 бөлікке кесіңіз. 2 түйір сарымсақты тазалаңыз.
- 2-қадам - буға пісіруге арналған контейнерге пергамент төсеңіз, бірақ бу айнала алатындай (пергаментте тесіктер жасаңыз) және гүлді қырыққабатты салыңыз. Үстінен тұздап, бұрыштаңыз. Қақпақпен жабыңыз.
- 3-қадам - шыныаяққа 1200 мл су құйыңыз, үстінен гүлді қырыққабат қойылған буға пісіруге арналған контейнермен жабыңыз. Буына пісіріңіз - температура 105, уақыт 20 минут.
- 4-қадам - буға пісіруге арналған контейнерді алыңыз, шыныаяқтан суды төгіңіз және құрғатып сүртіңіз. Шыныаяққа пышақты орнатыңыз және пиязды сарымсақпен салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, блендерлеңіз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.
- 5-қадам - қақпақты ашыңыз. Шпательдің көмегімен шыныаяқтың бүйірлерінен қалған көкөністерді түбіне қырып түсіріңіз. 30 г май қосыңыз, бір шымшым тұз және бұрыш. Қақпақпен жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 105, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.
- 6-қадам - қақпақты ашыңыз, пиязға буға пісірілген түсті қырыққабатты және 50 мл су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, блендер - уақыт 25 секунд, жылдамдық 8.
- 7-қадам - қақпақты ашыңыз, 80 г 20% кілегей және 30 г жұмсақ май қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, пісіріңіз - температура 80, уақыт 1 минут, жылдамдық 3.
- 8-қадам - қақпақты ашыңыз, тұзға дәмін көріңіз және қажет болса, дәмдеуіш қосыңыз. Етке, құсқа немесе балыққа гарнир ретінде ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г түсті қырыққабат
- 30 г май
- 80 г 20% кілегей
- 7 г тұз
- бір шымшым бұрыш
- 150 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 2-3 бұтақ тимьян



Оразаға арналған борщ

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	10-15 мин	120 мин	6	пышақ	араластыруға арналған саптама	диск

Дайындық:

1-қадам - Көкөністерді дайындаңыз: 100 г сәбізді және 100 г пиязды тазалаңыз, пиязды 4 бөлікке кесіңіз. Қызылша (400 г) тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз, 4 түйір сарымсақты қабығынан тазалаңыз.

2-қадам - Тостағанға пышақты салыңыз, 100 г кесектерге кесілген пиязды және 4 түйір сарымсақты салыңыз. Тостағанның қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - Қақпақты ашамыз, қақпақтың тесігі арқылы 40 г май құйамыз, пиязды бұқтырамыз - температура 90° С, уақыт 5 минут.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, бекіту штифтін және дискіні салыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. 100 г тазаланған сәбізді және 400 г тазаланған және ұсақ кесектерге кесілген қызылшаны үккіштен өткізіңіз, итергішке басып - уақыт 25 секунд, жылдамдық 6.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, дискіні және өзекті шығарыңыз. Тостағанға араластырғышты салыңыз. Қалақшамен көкөністерді табақтың шеттерінен түсіріңіз. Тостағанның қақпағын жабыңыз, қақпақты ашыңыз, көкөністерді бұқтырыңыз - температура 100° С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - Қақпақты ашамыз, тостағанға 1,3 л су құйамыз, 1 ш.қ. тұз қосамыз. Тостағанның қақпағын жабамыз, қақпақты жабамыз, борщты қайнатамыз - температура 100° С, уақыт 45 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты ашамыз, борщқа 250 г қызылша қымызынын құйамыз, 500 г консервіленген бұршақты себеміз. 0,5 ш.қ. бұрыш және 1 ас қ. қант қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 90° С, уақыт 10 мин, жылдамдық 1.

8-қадам - Қақпақты ашамыз, борщтың дәмін көреміз, қажет болса, тұзбен, бұрышпен, сарымсақпен дәмдеңіз.

9-қадам - Борщты терең тарелкаларда қаймақ қасықпен ұсынамыз.

Ингредиенттер:

- 250 г консервіленген бұршақ
- 400 г қызылша
- 250 г қызылша қымызы
- 100 г сәбіз
- 100 г пияз
- 4 түйір сарымсақ
- 40 г өсімдік майы
- 2 ас қ. тұз
- 0,5 ш.қ. бұрыш
- 3 лавр жапырағы
- 6 дана хош иісті бұрыш
- 1 ас қ. қант (дәміне қарай)
- 1,2 литр су
- Ұсынуға арналған қаймақ



Шоколадты құм печеньесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	25	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 200 г кесектерге кесілген майды салыңыз, 100 г қант ұнтағын, 330 г ұнды және 5 г қопсытқышты себіңіз. Қақпақты жабыңыз. Уақыт 3 минут, жылдамдық 5.
2. Қақпақты шешіңіз, қамырды ас үй үстеліне шығарыңыз, ақырын илеңіз.
3. Қамырдан ұсақ кесектерді жұлып алыңыз, алақанмен шариктер қалыптастырыңыз, оларды сәл тегістеңіз. Әр печеньенің ортасына саусақпен ойық жасаңыз. Әр ойыққа шоколад салыңыз. Печеньені пісіру қағазымен жабылған табаларға салыңыз.
4. Пешті 170°C-қа дейін қыздырыңыз, печеньені шамамен 18-20 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г май
- 100 г қант ұнтағы
- 330 г бидай ұны
- 5 г қопсытқыш
- 50 г шоколад



Пита

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	40 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Қамыр илеуге арналған тостағанға пышақты салыңыз, жылы суды құйыңыз, ұсақталған ашытқыны қосыңыз. Тостағанның қақпағын жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.

2-қадам - Тостағанның қақпағын ашамыз, ашытқы бар суға ұнды, қантты, майды және тұзды қосамыз

3-қадам - Қамырды илейміз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4. Осы уақыт өткен соң тағы бір рет илеңіз - қамыр илеу функциясы - уақыт 4 минут, жылдамдық 2.

4-қадам - Қалақша көмегімен қамырды басқа тостағанға ауыстырыңыз, матамен жабыңыз және жылы жерде шамамен 1 сағат көтерілуге қалдырыңыз.

5-қадам - Қамырды ұн себілген пісіру тақтасына ауыстырыңыз. Қамырдан орама қалыптастырыңыз және оны 4 бөлікке кесіңіз. Әр кесектен шарик қалыптастырыңыз және шамамен 30 минут көтерілуге қалдырыңыз.

6-қадам - Қамырдың әр порциясын жалпақ құймаққа жайыңыз, қағазмен жабылған табаларға салыңыз. 220° С-қа дейін қыздырылған пешке салыңыз, желдеткіш қосулы күйде 10 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

250 г бидай ұны

150 мл су

10 г жаңа ашытқы

25 мл зәйтүн майы

0.5 ш.қ. қант

5 г тұз



Омлеттен жасалған пицца

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	22 мин	1	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 2 тұтас жұмыртқаны сындырыңыз, 80 г үгітілген моцарелла ірімшігін себіңіз. Қақпақпен жабыңыз, қоспаны араластырыңыз. Уақыт 20 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз және қақпақты алыңыз. Жұмыртқа қоспасын диаметрі 16-18 см пішінге құйыңыз (пішін пеште пісіруге арналған болуы керек). Пешті 200°C дейін қыздырыңыз, 12 минут.
3. Тостағанда қызанақ тұздығына арналған ингредиенттерді араластырыңыз: 10 г қызанақ пастасы, бір шөкім тұз, бір шөкім орегано, бір шөкім құрғақ сарымсақ және бір шөкім базилик.
4. Қызанақ тұздығын пісірілген жұмыртқа негізіне жағыңыз. Үстіне туралған ветчина, маринадталған қияр, зәйтүн және пиязды салыңыз. Ең соңында пиццаны 20 г үгітілген моцарелла ірімшігімен себіңіз.
5. Пішінді 180°C дейін қыздырылған пешке қайта салыңыз және 10 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 2 жұмыртқа
- 100 г үгітілген моцарелла ірімшігі
- 10 г қызанақ пастасы
- бір шөкім тұз
- бір шөкім орегано
- бір шөкім базилик
- бір шөкім құрғақ сарымсақ
- 50 г туралған ветчина
- 20 г маринадталған қияр
- 10 г зәйтүн
- 10 г пияз



Салями және зәйтүн қосылған пицца

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	60 мин	20 мин	2-3	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: қызанақтарды жуыңыз, шеңберлерге тураймыз. Зәйтүндерді тураймыз. Маринадталған қияр мен қызыл пиязды жұқа қауырсындарға тураймыз.

2-қадам - Араластыруға арналған тостағанға пышақты салыңыз. Табаққа майда кесілген ақ ірімшік пен жұмсартылған сары май, ұн, жұмыртқа, тұз және бұрышты салыңыз. Тостағанның қақпағын жабыңыз, қамырды араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - Тостағанның қақпағын ашыңыз, қалақшамен қамырды тостағанға шығарыңыз, қақпақпен немесе тамақ пленкасымен жабыңыз, тоңазытқышқа кемінде 1 сағатқа қойыңыз.

4-қадам - Пісіру қағазымен пісіру табасын жабыңыз. Қамырды кондитерлік тақтаға салыңыз, қамырды қалыңдығы шамамен 0,5 см болғанша жайыңыз. Пиццаның дөңгелек пішінін кесіңіз.

5-қадам - пицца негізін кетчуппен майлаймыз, салями, пияз, қияр, қызанақ тілімдерін салыңыз, үгітілген ірімшікпен және туралған зәйтүнмен себіңіз. Пиццаны желдеткіш қосулы 180° С дейін қыздырылған пешке салыңыз және шамамен 20 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г ақ ірімшік
- 250 г бидай ұны
- 200 г жұмсақ сары май
- 1 жұмыртқа
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 50 г маринадталған қияр
- 1 қызанақ
- 25 г қызыл пияз
- 15-20 зәйтүн (қара немесе жасыл)
- 100 г туралған салями
- 100 г үгітілген моцарелла ірімшігі
- 100 г кетчуп



Құлпынай мен горгонзола тұздығы және базилик майы қосылған ризотто

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
trudny	30 мин	55 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама	бу пісіргіш

Дайындық:

1. пышақты орнатыңыз. Тостағанға 200 г базилик жапырақтары мен 300 г майды салыңыз. Уақыт 20 сек жылдамдық 12.

2. Қазанның түбіндегі ингредиенттерді тазалаңыз. Уақыт 10 мин, температура 50 градус Цельсий, жылдамдық 2

3. Диаметрі шамамен 20 см сүзгіні дайындаңыз. Оларды қағаз қабатымен мұқият жабыңыз ас үй сүлгісі және үш есе бүктелген дәке.

4. Тостағанның мазмұнын сүзгіге ауыстырыңыз және сүзу үшін қалдырыңыз.

5. Құлпынайды тазалаңыз, ағаштанған ұштарын кесіңіз, оларды кішірек кесектерге турап, тостағанға тастаңыз.

6. Құлпынайдың бастарын кесіңіз және қойыңыз. Сабақтарын 2 см кесектерге турап, қойыңыз.

7. Араластырғышты орнатыңыз. 1000 г су мен 2 шай қасық тұзды құйыңыз. 120 градус Цельсий, 20 мин, жылдамдық 1.

8. Қайнатпаны сүзіп, басқа ыдысқа құйыңыз.

9. Тостағанды және пышақты жуыңыз. Туралған текше түріндегі горгонзола ірімшігін (200 г) қосыңыз және 100 г кілегей құйыңыз. Уақыт 3 мин, температура 50 градус Цельсий, жылдамдық 3.

10. Алынған тұздықты кішкене қазанға ауыстырыңыз.

11 Тостағанды жуыңыз және пышақты ауыстырыңыз. Құлпынай сабақтары мен 40 г пиязды қосыңыз. Уақыт 12 с, жылдамдық 6.

12. Ингредиенттерді қазанның түбіне жинаңыз. Уақыт 3 мин, температура 100 градус Цельсий, жылдамдық 1.

13. 100 г күріш қосыңыз. Уақыт 1 мин, температура 100 градус Цельсий, жылдамдық 1, айналым артқа.

14. 30 г ақ шарап құйыңыз, қақпақты ашыңыз. 100°C, 1 мин, жылдамдық 1, об артқа.

15. Ингредиенттерді ыдыстың түбіне жинаңыз, 500 г алдын ала дайындалған сорпаны және бірнеше құлпынай бастарын қосыңыз. Қалған бастарды тағамға бумен пісіруге арналған ыдысқа салыңыз. Ыдысты қақпақтың орнына тостағанға қойыңыз. Уақыт 12 мин, температура 100 °C, жылдамдық 1, кері айналу.

16. Қажет болса, тұз қосыңыз. 150 г сорпа қосыңыз. Құлпынай бастары құмыраға салыңыз. 5 мин, 100 °C, жылдамдық 1, кері айналу, кері айналу.

17. Ірімшік тұздығын қыздырыңыз.

18. Ризоттоны горгонзола тұздығымен және насыбайгүл зәйтүн майымен бірге ұсыныңыз.
- ## Ингредиенттер:
- Ингредиенттер

200 г базилик жапырақтары

300 г май

250 г жасыл қияр

құлпынай

1000 г су + 2 шай қасық тұз

200 г горгонзола

100 г кілегей

40 г пияз

100 г күріш

30 г ақ шарап

650 г сорпа
-

Қоян етінен бекон және көкөністер қосылған рагу

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	35 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама диск

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 400 г қоян филесін жуыңыз, құрғатыңыз және шамамен 2x2 см өлшемді кесектерге кесіңіз. 100 г беконды ұсақ текшелерге кесіңіз. 100 г қызыл және 100 г сары бұрышты тұқымнан тазалаңыз, 100 г сәбізді аршыңыз, 120 г пиязды аршыңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз, 2 түйір сарымсақты аршыңыз. Қабақтың ұштарын кесіңіз, бойына екіге бөліңіз.

2-қадам - Дискті бекітуге арналған оправканы және кесу дискін араластыру ыдысына салыңыз. Құмыраны дискілі қақпақпен жабыңыз. 2 түйір сарымсақты, 100 г қызыл бұрышты, 100 г сары бұрышты, 130 г қабақты, 100 г сәбізді кесіңіз - көкөністерді диск қақпағының тесігіне салыңыз, қажет болса итергішпен итеріңіз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, көкөністердің ірі кесектерін пышақпен жолақтарға немесе тілімдерге кесіңіз. Дискті алып тастаңыз және штифтті шығарыңыз. Көкөністерді басқа ыдысқа салыңыз.

4-қадам - Дисктің құйрығын және кесу дискін араластыру ыдысына қайта салыңыз, қақпақты жабыңыз.

Дайындалған пиязды ұсақтаңыз - пияз кесектерін қақпақ тесігіне салыңыз, итергішпен итеріңіз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, дискті және штокты шығарыңыз, орнына араластырғышты орнатыңыз. Пиязға 20 г май құйыңыз, құмыра қақпағын жабыңыз, пиязды бұқтырыңыз - температура 85 °C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, пиязға 400 г кесектерге кесілген қоян етін және 100 г ұсақ текшелерге кесілген беконды салыңыз, 100 г су құйыңыз, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 95 °C, уақыт 25 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, етке ұсақталған көкөністерді қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 95 °C, уақыт 15 минут, жылдамдық 2.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса дәмдеуіштер қосыңыз. Рагуды күрішпен, кеспемен немесе нанмен және салатпен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г қоян филесі
- 100 г терісіз бекон
- 120 г пияз
- 100 г қызыл бұрыш
- 100 г сары бұрыш
- 100 г сәбіз
- 130 г қабақ
- 2 түйір сарымсақ
- 20 г өсімдік майы
- 100 г су
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш



Шарап тұздығындағы балық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	23 мин	2 литрлік 2 банка	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. 1300 г балық филесін ұсақ кесектерге кесіңіз (үлкен филелерді 3 бөлікке, кішіректерін екіге бөліңіз). Әрбір балық кесегін ұнға аунатыңыз. Табаға май қыздырыңыз, балықты екі жағынан қызыл қоңыр түске дейін қуырыңыз.
2. Қуырылған балықтың жартысын қасықпен екі литрлік банкаларға салыңыз.
3. 120 г пиязды қауырсын пішінді етіп кесіңіз. Араластырғышты араластыру ыдысына орнатыңыз. 50 г өсімдік майын құйыңыз, ұсақталған пиязды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пиязды қуырыңыз. Температура 100 °С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты ашыңыз, 1200 г су құйыңыз, 300 г ақ құрғақ шарап қосыңыз, 6 дән хош иісті бұрыш, 6 дән қара бұрыш және 3 лавр жапырағын салыңыз. Қақпақты қайта жабыңыз және тұздықты қайнатыңыз. Температура 100 °С, уақыт 12 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты ашыңыз. Дайындалған ыстық маринадты балық салынған банкаларға құйыңыз. Банкаларды қақпақпен жақсылап жабыңыз. Олар суыған соң, тоңазытқышқа қойыңыз. Балық 2 күннен кейін тұтынуға дайын болуы керек.

Ингредиенттер:

- 1300 г балық филесі, мысалы, треска
- балықты панерлеуге арналған ұн
- балықты қуыруға арналған май
- 2 литрлік банка

Маринад:

- 1200 г су
- 300 г ақ құрғақ шарап
- 120 г пияз
- 50 г өсімдік майы
- 6 дән хош иісті бұрыш
- 6 дән қара бұрыш
- 6 лавр жапырағы



Қызанақ тұздығындағы балық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	25 мин	2 литрлік банкаға арналған ингредиенттер	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. 1300 г балық филесін ұсақ кесектерге кесіңіз (үлкен филелерді 3 бөлікке, кішіректерін екіге бөліңіз). Әрбір балық кесегін ұнға аунатыңыз. Табаға май қыздырыңыз, балықты екі жағынан қызыл қоңыр түске дейін қуырыңыз.
2. Қуырылған балықтың жартысын қасықпен екі литрлік банкаларға салыңыз.
3. 120 г пиязды қауырсын пішінді етіп кесіңіз. Араластырғышты араластыру ыдысына орнатыңыз.
- 50 г өсімдік майын құйыңыз, ұсақталған пиязды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пиязды қуырыңыз. Температура 100 °С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алып, қабығынан аршылған 2 пісіп тұрған қызанақты қосыңыз. Қақпақты жауып, қайтадан барлығын қуырыңыз. Температура 100°С, уақыт 1 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алып, 1200 г су құйыңыз, 300 г ақ құрғақ шарап қосыңыз, 6 түйір хош иісті бұрыш, 6 түйір қара бұрыш және 6 лавр жапырағын салыңыз. Қақпақты жауып, тұздықты қайнағанша жеткізіңіз. Температура 100°С, уақыт 12 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз. Дайындалған ыстық маринадты балық салынған банкаларға құйыңыз. Банкаларды қақпақпен жақсылап жабыңыз. Олар суыған соң, тоңазытқышқа қойыңыз. Балық 2 күннен кейін жеуге дайын болуы керек.

Ингредиенттер:

- 1300 г балық филесі, мысалы, треска
- балықты панировкаға арналған ұн
- балықты қуыруға арналған май
- 2 литрлік банка

Маринад:

- 1200 г су
- 300 г ақ құрғақ шарап
- қабығынан аршылған 2 пісіп тұрған қызанақ
- 120 г пияз
- 50 г өсімдік майы
- 6 түйір хош иісті бұрыш
- 6 түйір қара бұрыш
- 6 лавр жапырағы



Хек балық котлеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	15 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Балық филесін шамамен 2-3 см болатын кішкене кесектерге кесіңіз. Пиязды аршып, 4 бөлікке бөліңіз, ақжелкенді ұсақтаңыз.
- 2-қадам - Блендердің ыдысына пышақ салыңыз, пиязды салыңыз, қақпақты жабыңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашып, шпательдің көмегімен пиязды қазанның шеттерінен жинаңыз. 2 ас қасық май құйыңыз, ыдысты қақпақпен жабыңыз - температура 100°С, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, пиязға балықты, тұз бен бұрышты қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 7.
- 5-қадам - Қақпақты ашып, шпательмен қоспаның шеттерін жинаңыз. Жұмыртқаны, бір ас қасық ұнды және ұсақталған ақжелкенді қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз - уақыт 2 минут, жылдамдық 3.
- 6-қадам - Қақпақты ашып, шпательдің көмегімен балық қоспасын ыдысқа шығарыңыз. Сопақ пішінді котлеттер жасаңыз. Әрқайсысын панировкаға батырып, орташа қыздырылған табада майда екі жағынан бірнеше минут қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 400 г сүйексіз хек филесі
- 50 г панировкаға арналған ұнтақ
- 100 г пияз
- 0,5 байлам ақжелкен
- 1 жұмыртқа
- 1 шай қасық тұз (толық емес)
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 2 ас қасық өсімдік майы



Ақ саңырауқұлақпен ризотто

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	25 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 60 г пиязды және 1 үлкен сарымсақ түйірін аршыңыз, пиязды ұсақ кесектерге кесіңіз. 250 г ақ саңырауқұлақты шамамен 3-4 см болатын кішкене кесектерге кесіңіз. 50 г пармезан ірімшігін 1,5-2 см өлшемді кесектерге кесіңіз (егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз). Бір байлам ақжелкенді ұсақтап тураңыз.

2-қадам - Миксердің ыдысына пышақпен кесілген 60 г пармезан ірімшігін салыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 10. (Егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз).

3-қадам - Қақпақты ашып, шпательмен ірімшікті басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жумаңыз.

4-қадам - Араластыру ыдысына 250 г кесілген саңырауқұлақты салыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 3 секунд, жылдамдық 5.

5-қадам - Қақпақты ашып, шпательдің көмегімен саңырауқұлақтарды басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жумаңыз.

6-қадам - Блендерге пышақпен ұсақталған 60 г пиязды және 1 сарымсақ түйірін салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 6.

7-қадам - Қақпақты ашып, шпательдің көмегімен пиязды қазанның шеттерінен жинаңыз. Пышақты алып тастаңыз, ыдысқа араластырғышты салыңыз. 30 г зәйтүн майын құйыңыз, пияз бен сарымсақты бұқтырыңыз - температура 100°С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

8-қадам - Қақпақты ашып, пиязға кесілген саңырауқұлақтарды қосыңыз, 300 г арборио күрішін себіңіз, 100 г ақ шарап құйыңыз. Күріш пен саңырауқұлақтарды шпательмен араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100°С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

9-қадам - Қақпақты ашып, 500 г көкөніс сорпасын құйыңыз, 1 шай қасық тұз және 0,5 шай қасық бұрыш себіңіз. Құрамдастарды шпательмен араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100°С, уақыт 12 минут, жылдамдық 1.

10-қадам - Қақпақты ашып, ризоттоға 30 г жұмсақ сары май және үгітілген 50 г пармезанды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3. Ризоттоны ыдыстан шығармай, шамамен 2 минутқа қалдырыңыз.

11-қадам - Қақпақты ашып, ризоттоны тәрелкелерге салыңыз, ақжелкен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г ризоттоға арналған арборио күріші
- 250 г ақ саңырауқұлақ
- 50 г пармезан ірімшігі
- 60 г пияз
- 1 үлкен сарымсақ түйірі
- 1 кішкене байлам ақжелкен
- 30 г жұмсақ сары май
- 30 г зәйтүн майы
- 100 г ақ шарап
- 500 мл көкөніс немесе саңырауқұлақ сорпасы
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш



Қауын мен чоризо шұжығы бар ризотто

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	25 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 100 г пиязды және 2 сарымсақ түйірін аршыңыз, пиязды ұсақ кесектерге кесіңіз.
- 2-қадам - 50 г пармезанды 1,5-2 см өлшемді кесектерге кесіңіз (егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз).
- 3-қадам - 300 г күркетауық филесін жуып, кептіріңіз, кішкене кесектерге (шамамен 1 см) кесіңіз.
- 4-қадам - Қабығы мен тұқымынан аршылған 150 г қауынды шамамен 3 см өлшемді кесектерге кесіңіз.
- 5-қадам - 100 г чоризо шұжығының қабығын алыңыз, шұжықты жолақтарға немесе текшелерге кесіңіз.
- 6-қадам - Ыдысқа пышақты орнатыңыз, 50 г пармезан ірімшігін салыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз, ірімшікті ұсақтаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 10. (Егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз).
- 7-қадам - Қақпақты ашып, шпательмен ірімшікті басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жумаңыз.
- 8-қадам - Кесілген пиязды және 2 сарымсақ түйірін араластыру ыдысына салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.
- 9-қадам - Қақпақты ашып, пышақты алып тастаңыз, ыдысқа араластырғышты салыңыз. 30 г зәйтүн майын құямыз, пияз бен сарымсақты қуырамыз – температура 90° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
- 10-қадам – Қақпақты ашып, пиязға 100 г жолақша туралған чоризо шұжығын салыңыз, 100 г ақ шарап құйыңыз. Қақпақты жауып, пісіріңіз – температура 100° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
- 11-қадам – Қақпақты ашамыз, кастрюльге 200 г арборио тұқымды күрішті себеміз, 500 г көкөніс сорпасын құямыз, 300 г кесектеп туралған күркетауықты, қауынды қосамыз және 1 шай қасық тұз бен 0,5 шай қасық бұрыш себеміз. Құрамдастарды шпательмен араластырамыз. Қақпақты жауып, пісіріңіз – температура 100° С, уақыт 18 минут, жылдамдық 1.
- 12-қадам – Қақпақты ашып, ризоттоға 30 г жұмсақ сары май мен үгітілген 50 г пармезанды қосыңыз. Қақпақты жауып, араластырыңыз – уақыт 15 секунд, жылдамдық 3. Ризоттоны тарелкадан алмай, шамамен 5 минутқа қалдырыңыз. Туралған жаңа райхан себіңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г күркетауық филесі
- 200 г арборио күріші
- 150 г қауын
- 100 г чоризо шұжығы
- 50 г пармезан ірімшігі
- 100 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 30 г жұмсақ сары май
- 30 г зәйтүн майы
- 100 г ақ шарап
- бірнеше ұсақталған райхан жапырағы
- 500 мл су
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш



Құлпынай, дорблю тұздығы және жасыл май қосылған ризотто

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
күрделі	30 мин	55 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама бу себеті

Дайындық:

1. Пышақты алыңыз. Ыдысқа 200 г ақжелкен жапырағын және 300 г өсімдік майын салыңыз. Уақыт 20 секунд. Жылдамдық 12.

2. Құрамдастарды ыдыстың түбіне қырып аламыз. Уақыт 10 мин, температура 50 градус, жылдамдық 2. Диаметрі шамамен 20 см болатын електі дайындаңыз. Оларды мұқият қабаттап төсеңіз ас үй қағазы және үш бүктелген дәкемен.

4. Ыдыстың ішіндегісін елекке ауыстырыңыз және сүзілу үшін қалдырыңыз.

5. Құлпынайды тазалаңыз, ағашты ұштарын кесіңіз, ұсақ кесектерге турап, ыдысқа салыңыз.

6. Құлпынайдың басын кесіп, бөлек қойыңыз. Сабақтарын 2 см кесектерге турап, бөлек қойыңыз.

7. Араластырғышты жалғаңыз. 1000 г суды және 2 шай қасық тұзды құйыңыз. 120 градус Цельсий бойынша, 20 минут, жылдамдық 1.

8. Сорпаны сүзіп, басқа ыдысқа құйыңыз.

9. Ыдысты және пышақты жуыңыз. Кубиктерге туралған 200 г дорблю ірімшігін салыңыз және 100 г қаймақты құйыңыз. Уақыт 3 мин, температура 50 градус, жылдамдық 3.

10. Алынған тұздықты шағын кастрюльге ауыстырыңыз.

11. Ыдысты жуыңыз және пышақты ауыстырыңыз. Құлпынай сабақтарын және 40 г пиязды қосыңыз. Уақыт 12 секунд, жылдамдық 6.

12. Құрамдастарды ыдыстың түбіне қырып аламыз. Уақыт 3 мин, температура 100 градус, жылдамдық 1.

13. 100 г күрішті қосамыз. Уақыт 1 мин, температура 100 градус C, жылдамдық 1, кері айналу.

14. 30 г ақ шарапты құямыз – 100 градус Цельсий бойынша, 1 минут, жылдамдық 1, кері айналу.

15. Құрамдастарды ыдыстың түбіне қырып аламыз, алдын ала дайындалған 500 г сорпаны және бірнеше құлпынай басын қосамыз. Қалған бастарды буға пісіру формасына салыңыз. Уақыт 12 мин, температура 100 градус C, жылдамдық 1, кері айналу.

16. Қажет болса, тұздаңыз. 150 г сорпаны қосыңыз. Құлпынай бастарын ыдысқа ауыстырыңыз. 5 мин, 100 градус Цельсий бойынша, жылдамдық 1, кері айналу.

17. Ірімшік тұздығын қыздырамыз.

18. Ризоттоны дорблю тұздығы және жасыл маймен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

200 г ақжелкен жапырағы

300 г өсімдік майы

250 г жасыл құлпынай

1000 г су + 2 шай қасық тұз

200 г дорблю ірімшігі

100 г қаймақ

40 г пияз

100 г күріш

30 г ақ шарап

650 г сорпа



Қызылша қосылған ризотто

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	25 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1-қадам – Құрамдастарды дайындаңыз: 60 г пиязды және 1 үлкен түйір сарымсақты тазалаңыз, пиязды ұсақ кесектерге тураңыз. 60 г пармезан ірімшігін 1,5-2 см кесектерге тураңыз.

2-қадам – Миксер ыдысына пышақпен туралған 60 г пармезан ірімшігін салыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 10.

3-қадам – Қақпақты ашамыз, шпательмен ірімшікті басқа ыдысқа ауыстырамыз. Ыдысты жумаңыз.

4-қадам – Араластыру ыдысына пышақпен туралған пиязды, 1 түйір сарымсақты, 150 г қызылша жапырағын, 30 г жұмсақ сары майды салыңыз және 30 г зәйтүн майын құйыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.

5-қадам – Қақпақты ашып, қажет болса – қызылшаны тағамның бүйірінен жинаңыз. Пышақты алып тастаңыз. Шпательмен қызылшаны итеріп, миксерді ыдысқа қойыңыз. Қақпақты жабамыз, қызылшаны қуырамыз – температура 100° С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

6-қадам – Қақпақты ашамыз, қызылшаға 100 г ақ шарап құямыз, ризоттоға арналған 300 г арборио күрішін себеміз. Күріш пен қызылшаны шпательмен араластырамыз. Қақпақты жабыңыз, қақпақты ашыңыз, пісіріңіз – температура 100° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

7-қадам – Қақпақтағы тесік арқылы 600 мл көкөніс сорпасын құйыңыз, 1 шай қасық тұз қосыңыз. Пісіріңіз – температура 100° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

8-қадам – Қақпақты ашамыз, ризоттоға 1 шай қасық тұз қосамыз. Қақпақты жабыңыз – температура 100° С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1. Ризоттоны тарелкада шамамен 2 минутқа қалдырыңыз.

9-қадам – Қақпақты ашып, ризоттоны тарелкаларға салыңыз, үгітілген пармезан себіңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г арборио күріші
- 150 г жаңа қызылша жапырағы
- 60 г пармезан ірімшігі
- 60 г пияз
- 1 үлкен түйір сарымсақ
- 30 г жұмсақ сары май
- 30 г зәйтүн майы
- 100 г ақ шарап
- 600 мл көкөніс сорпасы
- 1 шай қасық тұз
- қышқыл ұнтақ бұрыш



Батат қосылған карри күріші

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	4	пышақбу себетісебет

Дайындық:

1-қадам – Құрамдастарды дайындаңыз: бататты тазалаңыз, шамамен 1,5 см кубиктерге тураңыз. Бататтың жартысын буға пісіру ыдысына салыңыз. Пиязды, зімбірді, чили бұрышын және сарымсақты тазалаңыз, пиязды 4 шағын бөлікке бөліңіз, чили бұрышын тұқымнан тазалаңыз, жолақша тураңыз. Күрішті себетке себеміз.

2-қадам – Бататты, пиязды, сарымсақты, зімбірді және чили бұрышын, қалғанын блендер ыдысына салыңыз. Карри, тұз, бұрыш және қант қосып, сорпаны құйыңыз. Себетке күрішті салыңыз, ыдысты батат қосылған буға пісіру контейнерімен жабыңыз, қақпақпен жабыңыз. Пісіріңіз – температура 105° С, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.

3-қадам – Батат қосылған ыдысты алып тастаңыз, өлшеуіш стақанмен күріш қосылған себетті алып тастаңыз, бөлек қойыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, тұздықты блендермен шайқаңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.

4-қадам – Күрішті тарелкаларға салыңыз. Батат кесектерін күрішке салыңыз, тұздықпен құйыңыз

Ингредиенттер:

- 300 г батат
- 150 г күріш
- 80 г пияз
- 1 түйір сарымсақ
- 15 г зімбір
- 1 ш.қ. қант
- 5 г жаңа чили бұрышы
- 500 мл сорпа
- 1 шай қасық тұз
- 1 ас қасық карри пастасы
- 0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш



Сүтке пісірілген күріш ботқасы алмұртпен

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	11 мин	3	пышақ

Дайындық:

- 1.Пышақты тарелкаға салыңыз. 120 г күріш үлпегін себіңіз, 300 г сүтті, қайнатыңыз – температура 90°C, уақыт 7 мин, жылдамдық 1.
2. басқа ыдысқа ауыстырыңыз, жылы жерге қойыңыз.
3. Пышақты тарелкаға салыңыз, оған 2 алмұртты төртке бөліп турап салыңыз. Ұсақтау – уақыт 10 с, жылдамдық 6.
4. 1 шай қасық сары май және ½ шай қасық даршын қосыңыз, қыздырыңыз – температура 100°C, уақыт 3 мин, жылдамдық 1.
5. Қуырылған алмұрттарды күріш ботқасына салыңыз, бадам үлпегі және кептірілген мүкжидек себіңіз. Сондай-ақ табиғи йогурт және үйеңкі шырынынан тұздықпен құюға болады.

Ингредиенттер:

- 120 г күріш үлпегі
- 300 г сүт
- 2 алмұрт
- 1 шай қасық сары май
- ½ шай қасық даршын
- 1 а.қ. бадам үлпегі



Қызыл балық қосылған күріш салаты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	45 мин	6	себет

Дайындық:

1. Себетті араластыру ыдысына орнатыңыз. 100 г күріш және 5 г тұз себеміз. 1 000 мл суды құйыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Күрішті пісіріңіз. Буға пісіру бағдарламасы, уақыт 25 минут.
2. Қақпақты алыңыз. Өлшеуіш стақанның көмегімен күріш қосылған себетті тарелкадан алыңыз. Күрішті ыдысқа ауыстырыңыз, суытыңыз.
3. Себетті араластыру ыдысына салыңыз және оған 4 жұмыртқаны салыңыз. 1300 г суды құйыңыз. Қақпақпен жауып, жұмыртқаларды қатты пісіріңіз. Буға пісіру нұсқасы, уақыт 10 минут.
4. Қақпақты алыңыз, өлшеуіш стақанмен себетті алыңыз, жұмыртқаларды суытыңыз, қабығынан тазалаңыз. Оларды шағын кубиктерге тураңыз. Күріш қосылған ыдысқа ауыстырыңыз.
5. Сондай-ақ ыдысқа 250 г консервіленген қызыл балықты қосыңыз.
6. 50 г майонезді ыдысқа өлшеп, аздап тұз және қара ұнтақ бұрышты дәміне қарай қосыңыз. Бәрін бірге араластырыңыз.
7. Салатты барлық дәмдер араласқанша шамамен 1 сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз. араласқан.

Ингредиенттер:

- 100 г күріш
- 250 г консервіленген қызыл балық
- 4 жұмыртқа
- 50 г майонез
- 5 г тұз
- тұз және қара ұнтақ бұрыш дәміне қарай



Хумус қосылған рулет

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	5 мин	3	пышақ

Дайындық:

1. Құрамдастарды дайындаңыз: 180 г ноқатты маринадтан сүзіңіз. Сарымсақ түйірін қабығынан тазалаңыз. 130 г қызанақты және 15 г пиязды тураңыз, 25 г салатты жуыңыз. Булочканы екіге бөліңіз.
2. Пышақты араластыру ыдысына салыңыз, сарымсақты салыңыз, қақпақпен ыдысты жабыңыз – уақыт 8 секунд, жылдамдық 6.
3. Қақпақты ашамыз, шпательмен сарымсақты тағамның бүйірінен жинаймыз. Ноқатты, 10 г тахини пастасын, зире, тұз, бұрыш және 1 шай қасық зәйтүн майын қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, араластырыңыз – уақыт 30 секунд, жылдамдық 8.
4. Қақпақты ашамыз, шпательмен қоспаны ыдыстың бүйірінен жинаймыз. Бленд – уақыт 30 секунд, жылдамдық 10.
5. Қақпақты ашып, шпательдің көмегімен пастаны басқа ыдысқа жинаңыз. Ұсыну булочкалармен, ортасына қызанақ, пияз және салат жапырақтарымен.

Ингредиенттер:

- 130 г қызанақ
- 15 г қызыл пияз тілімдері
25 г салат
- Хот-догқа арналған
булочкалар 3 дана
- қышқыл тұз және бұрыш
- 180 г консервіленген ноқат
сарымсақ түйірі
- 10 г тахини пастасы
- 2 г зире
- шай қасық зәйтүн майы



Кептірілген қызанақ қосылған шошқа белдемесі рулеті

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
күрделі	20 мин	40 мин	6	пышақбуға пісіру себеті

Дайындық:

1-қадам - Миксердің ыдысына пышақ салыңыз, 150 г күркетауық етін ұсақ кесектерге кесіп салыңыз, 70 г кептірілген қызанақтарды, бір шымшым тұз бен бұрыш қосыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз, блендер – уақыт 10 секунд, жылдамдық 7.

2-қадам - Қақпақты ашыңыз, қоспаны шпательмен басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

3-қадам - Шошқа етін жуып, құрғатыңыз, кесу тақтасына салыңыз. Өткір пышақпен қабығын алып тастаңыз. Ұзын жағынан (қалыңдығы шамамен 1 см) соңына дейін дерлік кесіңіз, ашыңыз және ет парағы бірқалыпты қалыңдықта болғанша кесуді жалғастырыңыз. Етті тұз, бұрыш себіңіз және оны келімен ұрыңыз. Дайындалған салманы ұзын жағының бойымен толық ұзындығына салыңыз, ортасына сулугуни ірімшігінің жолақтарын қойыңыз. Рулетті тығыз ораңыз, оны ысталған паприкаға, кептірілген тимьянға және сарымсаққа себіңіз.

4-қадам - Ас үй үстеліне немесе тақтаға тамақ пленкасын жайыңыз және рулетті етті басып тұрып абайлап ораңыз. Рулетті пленканың 2 қабатына ораңыз. Рулетті буға пісіру контейнеріне салыңыз. Рулеттің қосылған жері төменде болуы керек. Ыдысты қақпақпен жабыңыз.

5-қадам - Араластыру ыдысына 1 л су құйыңыз, үстіне буға пісіру контейнерін қойыңыз. Рулетті буға пісіріңіз – температура 105 °С, уақыт 40 мин.

6-қадам - Пісіргеннен кейін контейнерді алыңыз, рулетті шығарыңыз, суытыңыз және тамақ пленкасын алыңыз. Қалың тілімдерге кесіңіз.

Ингредиенттер:

- 400 г шошқа еті
- 150 г күркетауық
- 70 г кептірілген қызанақ
- 80 г сулугуни ірімшігі
- 1 шай қасық ұсақ тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 0,5 шай қасық кептірілген сарымсақ
- 1 шай қасық ысталған паприка
- 1 шай қасық кептірілген тимьян



Күркетауықтан жасалған ірімшік қосылған рулеттер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	15 мин	25 мин	4	пышақ буға пісіру себеті

Дайындық:

1-қадам - 60 г пармезан ірімшігін шамамен 1-2 см кесектерге кесіңіз

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақ салыңыз, 60 г пармезан ірімшігін, 50 г жаңғақты, 20 г жаңа райхан жапырақтарын, 1 түйір сарымсақты салыңыз. 100 г зәйтүн майын құйыңыз, 0,5 шай қасық тұз қосыңыз (одан да көбірек болуы мүмкін). Ыдыстың қақпағын жабыңыз, песто соусын шайқаңыз – уақыт 1 минут, жылдамдық 12.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, песто соусын шпательмен басқа ыдысқа ауыстырыңыз, ыдысты жуыңыз.

4-қадам - 500 г күркетауық филесін жуып, құрғатыңыз, кесу тақтасына салыңыз. Өткір пышақпен қалыңдығы шамамен 1,5-2 см тілімдерге кесіңіз. Еттің әрбір кесегін балғамен жұқа пластиналарға ұрыңыз. Әрбір кесекті тұздап, бұрыштаңыз. Ет пластиналарына песто соусын жағыңыз, ортасына моцарелла ірімшігін салыңыз. Етті орап, рулеттер қалыптастырыңыз, оларды буға пісіру пішініне салыңыз. Рулеттерді ұнтақ бұрышқа себіңіз.

5-қадам - Миксер ыдысына 600 мл су құйыңыз, үстіне рулеттері бар пішінді қойыңыз ыдысқа. Буға пісіріңіз – буға пісіру бағдарламасы – уақыт 25 минут.

Ингредиенттер:

500 г күркетауық филесі

1 шай қасық ұсақ тұз

0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш

100 г моцарелла ірімшігі

60 г пармезан ірімшігі

50 г жаңғақ

20 г райхан жапырақтары

100 г зәйтүн майы

1 түйір сарымсақ

0,5 шай қасық тұз дәміне қарай



Батат пен эдамаме бұршақтары қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	35 мин	4	диск себет буға пісіру себеті

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: бататты тазалап жуыңыз, шамамен 1,5x1,5 см текшелерге кесіңіз, буға пісіру ыдысына салыңыз. Эдамаме бұршақтарын шайыңыз, пісіру себетіне төгіңіз. Қызылшаны жуыңыз, жапырақтары мен тамырларын кесіңіз. Пиязды тазалаңыз, 4 бөлікке бөліңіз. Йогуртты майонезбен мұқият араластырыңыз, 0,5 шай қасық тұз бен бұрыш қосыңыз.

2-қадам - Ыдысқа 1,8 л су құйыңыз, тұз қосыңыз (1 ш.қ.). Қақпақпен жабыңыз, қайнатыңыз – „қайнату“ функциясы (10 мин).

3-қадам - Бұршақтары бар себетті ыстық суға салыңыз, қазанды батат төселген буға пісіру ыдысымен жабыңыз. Пісіріңіз – температура 100 °C, уақыт 8 минут.

4-қадам - Табақты ашыңыз, өлшеуіш стаканмен бұршақтары бар себетті шығарыңыз, бұршақты ыдысқа ауыстырыңыз, суытыңыз. Батат бар ыдысты қайтадан ыдысқа қойыңыз. Пісіруді жалғастырыңыз – температура 100 °C, уақыт 12 минут.

5-қадам - Батат бар ыдысты шығарыңыз, оны басқа ыдысқа ауыстырыңыз, суытыңыз. Ыдыстан суды төгіңіз, оны жуыңыз және құрғатыңыз. Дисктің шпилькасын табаққа және кесу дискін салыңыз. Диск қақпағымен жабыңыз. Пияз бен қызылшаны кесіңіз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.

6-қадам - Диск қақпағын ашыңыз, шпательмен қызылша мен пиязды бұршақтары бар ыдысқа ауыстырыңыз. Суыған бататты, майонез соусын және ұсақталған пиязды қосыңыз. Салатты араластырыңыз, қажет болса дәмдеңіз. Тоңазытқышқа қойыңыз, суық күйде ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 350 г батат
- 200 г эдамаме бұршақтары
- 1 байлам қызылша
- 40 г қызыл пияз
- 1 байлам жасыл пияз
- 1 ас қасық майонез
- 1 ас қасық йогурт
- 1 ас қасық тұз
- 0,5 шай қасық тұз
- бұрыш дәміне қарай



Батат қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	2	пышақ

Дайындық:

1. 500 г бататты тазалап, ірі текшелерге кесіп, себетке төгіңіз.
2. Қазанға 1,5 л су құйыңыз, 5 г тұз қосыңыз, қақпақпен жабыңыз. Пісіру уақыты 20 минут, температура 105 градус.
3. Бататты шығарыңыз, сүзіңіз және сууы үшін қалдырыңыз. Ыдысты шайыңыз.
4. Ыдысқа пышақ тығыңыз және 60 г пиязды, 5 ірі каперсті, 50 г зәйтүнді және 30 г кептірілген қызанақтарды тастаңыз. Уақыт 5 с, жылдамдық 6.
5. 100 г қызанақты екіге бөліп, қалған ингредиенттермен суыған батат бар ыдыста араластырыңыз. Фета ірімшігін текшелерге кесіңіз, үстіне салыңыз. 20 г зәйтүн майын, тұз бен бұрышты дәміне қарай қосыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г фета ірімшігі
- 500 г батат
- 30 г кептірілген қызанақ
- 5 г тұз
- 60 г пияз
- 5 ірі каперс
- 50 г зәйтүн
- 100 г қызанақ
- 20 г зәйтүн майы
- тұз және бұрыш дәміне қарай



Қызылша мен скумбрия қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	5 мин	-	4	пышақ	бабочка саптама	диск

Дайындық:

- 1-қадам - Қызылшаны тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз. Ысталған скумбрияны терісінен және сүйектерінен тазалаңыз. Кесектерге кесіңіз немесе балықты қолмен үзіңіз.
- 2-қадам - Дискті бекіту рамасын және дискті араластыру ыдысына салыңыз. Ыдысты диск қақпағымен жабыңыз. Қызылшаны үккіштен өткізіңіз – Уақыт 25 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз, дискті шығарыңыз, шпательмен қызылшаны басқа ыдысқа ауыстырыңыз.
- 4-қадам - Табақты жуыңыз, пышақты бабочкаға ауыстырыңыз. Қазанға сірке суын, майды құйыңыз, бал, тұз және бір шымшым бұрыш қосыңыз.
- 5-қадам - Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Соусты араластырыңыз – уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.
- 6-қадам - Қақпақты ашыңыз, соусты қызылшаға құйыңыз, араластырыңыз.
- 7-қадам - Қызылшаға ысталған скумбрияны қосыңыз және тағы араластырыңыз.

Ингредиенттер:

- 600 г пісірілген қызылша
- 300 г ысталған скумбрия
- 50 мл алма сірке суы
- 1 үлкен ас қасық бал
- 30 мл зәйтүн майы
- 3 г тұз
- бір шымшым ұнтақ бұрыш



Қызылша салаты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	2 мин	6	пышақ

Дайындық:

1-қадам - қызылшаны пісіріп, тазалаңыз, орташа кесектерге кесіңіз.

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақ салыңыз, 500 г пісірілген қызылшаны, 5 түйір сарымсақты салыңыз, 2 ас қасық алма сірке суын, 2 ш.қ. ұсақ тұзды, 1 ш.қ. ұсақ қантты қосыңыз.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын жабыңыз, қақпақпен жабыңыз. Араластыру – уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шпательмен қызылшаны қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Қайта қақпақпен жабыңыз – араластырыңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.

Ингредиенттер:

500 г пісірілген қызылша

5 түйір сарымсақ

2 ас қасық алма сірке суы

2 шай қасық тұз

1 ас қасық қант



Сегізаяқ салаты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	40 мин	57 мин	4	пышақбу пісіргіш

Дайындық:

1. ақжелкеннің сабақтарын алып тастаңыз және жапырақтарын пышақ бар ыдысқа салыңыз. Уақыт 7 секунд, жылдамдық 8

2. ақжелкенді қазанның түбіне салыңыз, 2 ас қасық лимонды, 100 мл зәйтүн майын қосыңыз. және бір шымшым тұз. Жылдамдық 4, уақыт 10 сек.

3. Соусты басқа ыдысқа құйыңыз. Пышақты шығарыңыз. Ыдысты жумай, 1500 г қосыңыз. су, лавр жапырағы, бұрыш, хош иісті бұрыш, бір шымшым тұз. Уақыт 12 мин, айналым 1, температура 100 градус.

4. Сегізаяқтың шоқпарларын қайнаған суға бірнеше рет батырыңыз, олар жақсылап сіңіп, бұралып, содан кейін тұтас сегізаяқты басын төмен қаратып ыдысқа салыңыз.

5. Картопты текшелерге кесіп, бу пісіргішке салыңыз. Барлығы сиятындай екі қабатты пайдаланыңыз. Мұны ыдысқа салыңыз. қақпақтың орнына. Уақыт 45 мин., температура 100 градус, жылдамдық 1.

6. Сегізаяқты ыдыстан шығарыңыз.

7. Картоп жұмсақ болды ма, тексеріңіз, қажет болса қайта табақты ыдысқа қойып, тағы 10 минут пісіріңіз, температура 130 градус, скорость 1. Содан кейін суыту үшін шетке қойыңыз.

8. Сегіздікті суытыңыз, содан кейін оны шағын кесектерге кесіңіз.

9. Сегіздік пен картопты біріктіріңіз және оларды бұрын дайындалған тұздықпен құйыңыз. Тұз бен бұрышпен дәмдеңіз. Қажет болса, салатқа аздап зәйтүн майын қосыңыз.
- Ингредиенттер:

1 кг тазартылған сегіздік

1500 г су

800 г картоп

3 бұтақ ақжелкен

100 мл зәйтүн майы

Тұз бен бұрыш дәміне қарай.

3 түйір хош иісті бұрыш

1 лавр жапырағы

5 түйір бұрыш
- A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with Segizyak salad. The salad consists of cubed yellow potatoes, pieces of cooked octopus (tentacles and body), and finely chopped green herbs. The ingredients are coated in a light green dressing. The bowl sits on a light-colored, textured cloth. In the background, there is a glass of yellow liquid (likely olive oil), a lemon half, and some fresh herbs.

Бұршақ пен ветчина қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	8 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Миксердің ыдысына пышақты салыңыз, 40 г пиязды шағын кесектерге кесіп салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 10.
2. Қақпақты ашыңыз, шпательмен пиязды ыдыстың бүйірлерінен алыңыз.
3. Ұсақталған пиязға 6 қатты пісірілген жұмыртаны төртке бөліп кесіп қосыңыз, қақпақты жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 18 секунд, жылдамдық 3.
4. Қақпақты ашыңыз, сүзілген консервіленген бұршақты, 1 ас қасық қою майонезді, 1 шай қасық тұзды, үлкен шөкім бұрышты, 200 г сабанша кесілген ветчинаны қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 2, кері жылдамдық.
5. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шпательмен салатты тарелкаға ауыстырыңыз.

Ингредиенттер:

- 6 қатты пісірілген жұмырталар
- 1 банка бұршақ
- 40 г пияз
- 60 г қою майонез
- 1 шай қасық тұз
- бұрыш дәміне қарай
- 200 г ветчина



Асшаян қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: салатты кесіңіз.
- 2-қадам - Асшаяндарды маринадтан сүзіңіз немесе шикі болса, пісіріңіз.
- 3-қадам - пиязды тазалаңыз. 50 г консервіленген личиді, 50 г консервіленген қиярды, 40 г талшықсыз ревеньді ұсақ кесектерге кесіңіз.
- 4-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, личиді, пиязды, қиярды және ревеньді салыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 6.
- 5-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательмен қоспаны ыдыстың бүйірлерінен жинаңыз. 150 г асшаянды, 80 г қою майонезді, 60 г өткір кетчупты, 0,5 шай қасық тұзды және шөкім бұрышты қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3, реверс.
- 6-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, тұздықты дайындалған салат тарелкасына порциямен құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 150 г коктейль асшаяндары
- 50 г консервіленген личи
- 40 г шағын пияздың пиязы
- 50 г консервіленген қияр
- 40 г ревень сабағы
- 80 г майонез
- 60 г өткір кетчуп
- 0,5 шай қасық тұз
- бұрыш дәміне қарай
- 50 г айсберг салаты
- 4 тілім лимон безендіру үшін



Кускус, түсті қырыққабат және спаржа қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	55 мин	15 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама диск бу себеті

Дайындық:

1-қадам - Көкөністерді дайындаңыз: қызылшаны жуыңыз, жапырақтарынан тазалаңыз және тамырларын кесіңіз. Пиязды тазалаңыз, төртке бөліңіз. Балдыркөкті ұзын талшықтардан тазалаңыз. Қызанақтарды, ақжелкенді және жалбызды жуыңыз және кептіріңіз. Түсті қырыққабатты жуыңыз, гүлшоғырларға бөліңіз. Спаржаның қалың бөлігінің қатты ұштарын үзіңіз немесе кесіңіз бөлігі. Қырыққабат пен спаржаны буға пісіру контейнеріне салыңыз.

2-қадам - Миксердің ыдысына сапты салыңыз, 320 мл суды құйыңыз, 1 шай қасық тұз қосыңыз. Түсті қырыққабат пен спаржа салынған буға пісіру контейнерін қойыңыз. Суды қайнатыңыз - температура 105 °С, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - Контейнерді алыңыз, кускусты ыстық суға құйыңыз, көкөністер салынған контейнерді қайта қойыңыз. Пісіріңіз - температура 105 °С, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - Буға пісіру контейнерін алыңыз, қырыққабат пен спаржаны суытыңыз. Шпательмен ботқаны тарелкаға ауыстырыңыз, суытыңыз. Ыдысты жуыңыз және кептіріңіз.

5-қадам - Араластыру контейнеріне дискті бекітуге арналған жақтауды және кесу дискін орнатыңыз. Ыдысты диск қақпағымен жабыңыз. Қызылшаны және балдыркөкті итергішпен итеріңіз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, дискті және өзегін алыңыз, шпательдің көмегімен көкөністерді шығарыңыз, ботқаға қосыңыз.

7-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, ақжелкенді, жалбызды және пиязды қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательмен ингредиенттерді шығарыңыз, ботқа мен көкөністерге қосыңыз.

9-қадам - Ботқаға суыған түсті қырыққабат гүлшоғырларын және спаржаны қосыңыз, зәйтүн майын, лимон шырынын қосыңыз, тұздаңыз, бұрыштаңыз және жақсылап араластырыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г кус - куса
- 200 г түсті қырыққабат гүлшоғырлары
- 120 г жасыл спаржа
- 2 бұтақ балдыркөк
- 60 г қызыл пияз
- 1 байлам қызылша
- 100 г черри қызанақтары
- байлам ақжелкен
- Бірнеше жаңа жалбыз жапырағы
- 50 мл зәйтүн майы
- 0,5 лимон шырыны
- Тұз, бұрыш дәміне қарай



Апельсин және ешкі ірімшігі қосылған киноа салаты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	15-20 мин	30 мин	4	пышақ	көбелек саптама	себет

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: ақ киноаны себетке құйыңыз, оны суық сумен жуыңыз. Пиязды кесіңіз. Бір апельсиннің шырынын сығыңыз, екіншісін тазалаңыз және шағын кесектерге кесіңіз.
- 2-қадам - Араластыру контейнеріне суды құйыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз, қайнатыңыз - қайнату функциясы.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз, суға 1 ас қасық тұз қосыңыз, ботқа салынған себетті қойыңыз. Қақпақты жабыңыз, ботқаны пісіріңіз - температура 100 °C, уақыт 15 мин, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Киноаны машинадан шығарыңыз, басқа контейнерге ауыстырыңыз, суытыңыз.
- 5-қадам - Араластыру ыдысына пышақты және көбелекті салыңыз, 1 апельсин шырынын құйыңыз, лимон шырыны мен қабығын, сірке суын, балды, майды, шамамен 0,5 шай қасық тұзды және шөкім бұрышты қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, тұздықты араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 4.
- 6-қадам - Қақпақты ашыңыз, тұздықты суыған ботқаға қосыңыз.
- 7-қадам - Ботқаға кесілген апельсинді, кесілген пиязды және шнитт-пиязды қосыңыз және араластырыңыз. Салатты суық күйде беріңіз, ешкі ірімшігімен себіңіз және салат жапырақтарын қосыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г киноа
- 2 апельсин
- 100 г салат
- 100 г ешкі ірімшігі
- 0,5 байлам пияз
- 50 мл зәйтүн майы
- 1 ас қасық бал
- 2 ас қасық бальзамдық сірке
- 0.5 лимон қабығы
- 0,5 лимон шырыны
- тұз, бұрыш дәміне қарай
- 1 ас қасық тұз ботқа пісіру үшін



Көкөністер мен тунец қосылған макарон салаты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	10 мин	8 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама	диск

Дайындық:

1-қадам - 200 г жаңа қиярды жуыңыз, кептіріңіз, ұштарын кесіңіз, қиярды ұзынынан екіге бөліңіз. 1 байлам қызылшаны жапырақтар мен тамырлардан тазалаңыз, жуыңыз. Жасыл пияз байламын пышақпен ұсақтаңыз. Консервіленген тунец банкін ашыңыз және артық суды төгіңіз.

2-қадам - Миксерді 1 контейнерге қойыңыз, 1 л суды құйыңыз, 1 шай қасық тұзды себіңіз. Қақпақты жабыңыз - температура 100°С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, ыдысқа 200 г макаронды құйыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз, қақпақты ашыңыз. Макаронды пісіріңіз - температура 100°С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1. Ескертпе - макарон өнімдерін пісіру уақыты қаптамадағы нұсқауларға сәйкес болуы керек.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, макаронды себет арқылы (немесе електен) сүзіңіз, суық сумен шайыңыз, суыту үшін шетке қойыңыз.

5-қадам - Ыдысты жуыңыз, құрғатыңыз. Ыдысқа дискті бекітуге арналған жақтауды салыңыз және кесу дискін. Диск қақпағымен жабыңыз. 200 г дайындалған қиярды және 1 байлам тазартылған қызылшаны итергішпен итеріңіз. - уақыт 12 секунд, жылдамдық 5.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, дискті және өзегін шығарыңыз. Көкөністерді басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

7-қадам - Ыдысқа пышақты салыңыз, 1 тазартылған сарымсақ түйірін салыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, сарымсақты ұсақтаңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательмен сарымсақты ыдыстың бүйірлерінен жинаңыз.

9-қадам - Сарымсақ салынған кастрюльге 50 г қаймақты, 40 г майонезді, 1 шай қасық қыша, 1 шай қасық балды, 1 тегіс шай қасық ұсақ тұзды және 0,5 шай қасық бұрышты қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, тұздықты араластырыңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 3.

10-қадам - Қақпақты ашыңыз. Көкөністерді ыдысқа ауыстырыңыз, суыған макаронды және консервіленген тунецті қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.

11-қадам - салатты араластырыңыз - уақыт 1 минут, жылдамдық 2.

12-қадам - Қақпақты ашыңыз, салатты порциямен таратыңыз және ұсақталған пиязбен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г макарон
- 1 ас қасық тұз
- 200 г жаңа қияр
- 1 байлам қызылша
- 1 байлам жасыл пияз
- 1 банка консервіленген тунец

Тұздық:

- 50 г қаймақ
- 40 г майонез
- 1 шай қасық қыша
- 1 сарымсақ түйірі
- 1 шай қасық тұз
- 1 шай қасық бал
- 0,5 шай қасық бұрыш



Қызылша қосылған селедка салаты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	10 мин	-	4	пышақ	араластыруға арналған саптама	диск

Дайындық:

1. 250 г қызылшаны, 200 г сәбізді және 300 г картопты жақсылап жуыңыз, тазаламаңыз. Қызылша мен сәбізді ыдысқа салыңыз картопты буға пісіру кастрюліне салыңыз.

2. Ыдысқа 1,5 л суды құйыңыз (көкөністерді жабатындай). Картоп буға пісіру контейнерін ыдысқа қойыңыз. Көкөністерді пісіріңіз - температура 105°С, уақыт 60 минут, жылдамдық 1.

3. Буға пісіру контейнерін алыңыз, картопты, сәбізді және қызылшаны шығарыңыз, суды төгіңіз. Көкөністерді суытыңыз. Ыдысты жуыңыз және кептіріңіз.

4. Қалған ингредиенттерді дайындаңыз: 300 г селедка филесін маринадтан сүзіңіз. Селедканы шамамен 1смх1см кубиктерге кесіңіз, ыдысқа салыңыз. 80 г пиязды тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз, 100 г маринадталған қиярды және 70 г жасыл алманы. Суыған картопты тазалаңыз, кубиктерге кесіңіз шамамен 1смх1см, селедка салынған ыдысқа қосыңыз.

5. Қызылша мен сәбізді тазалаңыз, шағын кесектерге кесіңіз.

6. Араластыру контейнеріне дискті бекітуге арналған жақтауды және дискті салыңыз. Ыдысты диск қақпағымен жабыңыз. Қызылша мен сәбізді үккіштен өткізіңіз, итергішпен басыңыз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 6.

7. Қақпақты ашыңыз, дискті және аяқты алыңыз, шпательмен қызылша мен сәбізді селедка мен картоп салынған ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жуыңыз, кептіріңіз.

8. Миксердің ыдысына пышақты салыңыз, пиязды, маринадталған қиярды және алманы қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 4 секунд, жылдамдық 6.

9. Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты салыңыз. Барлық ингредиенттерді және 70 г майонезді және 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрышты қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, салатты араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.

10. Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шпательмен салатты басқа ыдысқа ауыстырыңыз, тоңазытқышқа қойыңыз.
- ## Ингредиенттер:
- 300 г селедка филесі

250 г қызылша

200 г сәбіз

300 г картоп

80 г пияз

100 г консервіленген қияр

70 г жасыл қышқыл жасыл алма

70 г қою майонез

Тұз, бұрыш дәміне қарай
-

Қызанақ қосылған селедка салаты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	13 мин	4	пышақ	себет

Дайындық:

1. 3 жұмыртқаны қатты пісіріп алыңыз. Қабығын аршыңыз.
2. Араластырғыш ыдысқа пышақты салыңыз. 40 г пиязды салып, қақпағын жауып, пиязды ұсақтап тураңыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.
3. Қақпағын алыңыз, пиязды тостағанға салыңыз.
4. Кішкене текшелерге турап алыңыз: 3 қатты пісірілген жұмыртқа, 300 г матиас майшабағы, 130 г тұздалған қияр, 150 г пісіп тұрған қызанақ.
5. Барлық туралған ингредиенттерді пияз бар тостағанға салыңыз, 2-3 шымшым қара ұнтақ бұрыш және 2 ас қасық майонез. Бәрін мұқият араластырыңыз.

Ингредиенттер:

- 3 жұмыртқа
- 300 г сельди типа «матиас»
- 150 г томатов
- 130 г маринованных огурцов
- 40 г лука
- 2 ст.л. майонеза
- 2-3 щепотки черного молотого перца



Қытай қырыққабаты мен апельсин қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	30 сек	2	ДИСК

Дайындық:

- Апельсинді тазалаңыз, ақ талшықтарын алып тастаңыз және төртке бөліңіз.
- Аскөкті төртке бөліңіз және басын алып тастаңыз.
- Дискіні салыңыз. Ұсақтау 30 с. Диск жұмыс істеп тұрған кезде қақпақтағы беру құрылғысы арқылы апельсиннің төрттен бір бөліктерін және қытай қырыққабатын салыңыз.
- Дискіні шығарыңыз. 15 г зәйтүн майын құйыңыз. Тұз салып, араластырыңыз. Тостағанның ішіндегісін табаққа құйыңыз, аскөкпен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 1 апельсин
- 250 г пекинской капусты
- 3 веточки укропа
- соль
- 15 г оливкового масла



Ветчина мен тұздалған қияр қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	15 мин	5	пышақ

Дайындық:

1. Ветчинаны жолақтарға тураймыз.

2. Араластырғыш ыдысқа пышақты салыңыз. 60 г пиязды өлшеп алыңыз. Қақпағын қойыңыз, пиязды ұсақтап тураңыз. Уақыт 7 секунд, жылдамдық 5.

3. Қақпағын алыңыз, пышақты шығарыңыз, пиязды тостағанға салыңыз.

4. 200 г консервіленген қиярды ұсақ текшелерге тураймыз.

5. 150 г қытай қырыққабатын ұсақтап турамыз.

6. 130 г майонез бен 50 г қыша араластырыңыз.

7. Қасықпен етті шыны салат ыдысының түбіне біркелкі етіп жағыңыз, үстіне тұздықтың жартысын жағыңыз.

8. Келесі қабат ретінде алдын ала туралған консервіленген қиярларды салыңыз, үстіне ұсақталған пиязды себіңіз. Үстіне қалған тұздықты біркелкі етіп жағыңыз.

9 Үстіне тұздықтан сүзілген 200 г консервіленген жүгеріні себіңіз. Ең соңында қасықпен алдын ала туралған қытай қырыққабатын себіңіз.
- Ингредиенттер:

500 г ветчины

200 г соленых огурцов

200 г кукурузы

60 г лука

150 г пекинской капусты

50 г горчицы

130 г майонеза



Жұмыртқа мен қояншөп қосылған салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	15 мин	2	паровая корзина

Дайындық:

1. Ингредиенттерді дайындаңыз: қояншөпті жуыңыз, қатты бөлігін кесіңіз. Бұрышты текшелерге тураңыз, ақжелкенді ұсақтап тураңыз. Макаронды қаптамадағы нұсқау бойынша пісіріңіз. Жұмыртқаларды пісіріңіз.
2. Қояншөпті буға пісіретін ыдысқа салыңыз. Араластырғыш ыдысқа 300 г су құйыңыз. Қояншөп бар буға пісіретін ыдысты қойыңыз. Суды қайнатыңыз - температура 110 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
3. Буға пісіретін ыдысты алыңыз, қояншөпті суытыңыз.
4. Барлық ингредиенттерді біріктіріңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г спаржи
- 2яйца
- 60 г сметаны
- 50 г красного перца
- 40 г макарон
- 5 г петрушки



Шошқа етінің су-вид әдісі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны
жеңіл	10 мин	90 мин	3

Дайындық:

- 1-қадам - Ингредиенттерді дайындау: шошқа етінің филесін жуыңыз, тұздап, бұрыш сеуіп қойыңыз. Филені пакеттерге салыңыз, розмарин, бір түйір сарымсақ қосып, вакуумдаңыз.
- 2-қадам - Ет бар пакетті тостағанға салыңыз, пакетті жабатын мөлшерде су құйыңыз (шамамен 1,5 литр). Ет бар пакеттер толығымен суға батырылуы керек.
- 3-қадам - Тостағанды қақпағымен жабыңыз, су-вид әдісімен пісіріңіз - температура 60 °C, уақыт 90 минут.
- 4-қадам - Дайын етті пакеттен шығарыңыз, пайда болған тұздықты төгіңіз, қыздырылған майға қуырыңыз, кішкене кесектерге тураңыз.

Ингредиенттер:

- 1 свиная вырезка
- 0,5 чайной ложки соли
- 0,5 чайной ложки перца
- 1 веточка розмарина
- 1 зубчик чеснока



Шошқа шұжығы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	50 мин	8	пышақ паровая корзина

Дайындық:

- 1-қадам - Шошқа мойнын шамамен 2 см кесектерге тураңыз, сарымсақты тазалаңыз.
- 2-қадам - Блендер тостағанына пышақты салыңыз, сарымсақты салыңыз, блендер қақпағын жабыңыз.
- 3-қадам - Сарымсақты ұсақтаймыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.
- 4-қадам - Қақпағын ашыңыз, шпательмен сарымсақты қазанның қабырғаларынан сүртіңіз. Туралған еттің жартысын қосыңыз - 240 г - қақпағын жабыңыз.
- 5-қадам - Етті ұсақтаймыз - уақыт 11 секунд, жылдамдық 7.
- 6-қадам - Қақпағын ашыңыз, шпательмен етті сарымсақпен бірге басқа ыдысқа салыңыз.
- 7-қадам - Екінші 240 г етті араластырғыш ыдысқа салыңыз. Қақпағын жабыңыз.
- 8-қадам - Етті ұсақтаймыз - уақыт 11 секунд, жылдамдық 7.
- 9-қадам - Барлық ет фаршын бірге араластырыңыз. Қара ұнтақ бұрыш қосыңыз.
- 10-қадам - Еттен ұзындығы шамамен 15-20 см болатын үш орама жасаңыз, әрқайсысы шұжық қалыңдығында. Ас үй үстеліне немесе тақтайға тағамдық пленканы жайыңыз және әр шұжықты пленкаға мұқият ораңыз, етті бір-біріне басқан күйде. Пленканың ұштарын астынан бүктеңіз және екінші рет фольгаға ораңыз. Буға пісіретін ыдысқа салыңыз, қақпағын жабыңыз.
- 11-қадам - Араластырғыш ыдысқа 1 литр су құйыңыз, үстіне буға пісіретін ыдысты қойыңыз.
- 12-қадам - Шұжықты буға пісіреміз - температура 105 ° С, уақыт 40 мин.
- 13-қадам - Пісіргеннен кейін ыдысты шығарыңыз, ыстық будың түспеуін қадағалаңыз. Шұжықты шығарыңыз, суытыңыз және тағамдық пленканы алыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г свиного ошейка
- 3 зубчика чеснока
- 1 чайная ложка мелкой соли
- 1 чайная ложка перца



Сыра тұздығында бұқтырылған шошқа сирағы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	90 мин		пышақ	паровая корзина

Дайындық:

1-қадам - Ингредиенттерді дайындаңыз: шошқа сирағын тұзбен, бұрышпен және ысталған паприкамен сүртіңіз, 150 г пияз бен 2 түйір сарымсақты тазалаңыз, тілімдерге тураңыз. 80 г сәбізді, 50 г балдыркөкті жуыңыз, тазалаңыз және көкөністерді тураңыз. Буға пісіретін себеттің түбіне хош иісті бұрыш пен лавр жапырағын салыңыз, дәмдеуіш қосылған етті салыңыз, үстіне пияз бен сарымсақ кесектерін себіңіз.

2-қадам - Тостағанға 800 г су, 800 мл сыра құйыңыз, туралған сәбізді, балдыркөкті салыңыз. 1 шай қасық тұз сеуіңіз. Буға пісіретін себетті тостағанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Шошқа сирағын пісіреміз - температура 100 °С, уақыт 2 сағат 30 минут.

3-қадам - Буға пісіретін себетті алыңыз.

4-қадам - Тостағанның ішіндегісін басқа ыдысқа құйыңыз, тостағанға пышақты салыңыз. Содан кейін сұйықтықты тостағанға қайта құйыңыз. Тостағанды қақпағымен жабыңыз, тұздықты блендермен шайқаңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 4.

5-қадам - Қақпағын ашыңыз, сорпаға ұнды қаймақпен араластырып сеуіңіз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Тұздықты пісіріңіз - температура 100 °С, уақыт 4 минут, жылдамдық 3.

6-қадам - Қақпағын ашыңыз, қажет болса тұздықты дәмдеңіз. Шошқа сирағын тұздықпен, кез келген жармамен, картоппен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 1 свиная нога
- 150 г лука
- 80 г моркови
- 50 г сельдерея
- 2 зубчика чеснока
- 800 мл крепкого пива
- 800 г воды
- 30 г пшеничной муки
- 50 г 18% сливок + 30 г воды
- 1,5 чайные ложки соли
- 0,5 чайной ложки перца
- 0,5 чайной ложки молотой копченой паприки 2 лавровых листа
- 4 зерна душистого перца



Сүзбе қосылған запеканка

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	30 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Тостағанға пышақты салыңыз және барлық ингредиенттерді қосыңыз: 250 г сүзбе, 1 жұмыртқа және 1 сарыуыз, 30 г ұн, 30 г аскөк, пияз, прованс шөптері, сарымсақ, тұз. 30 г ұн, 20 г аскөк, пияз, прованс шөптері, сарымсақ, тұз. Қақпағын жабыңыз, бәрін 30 секунд араластырыңыз, жылдамдық 2.
2. Қақпағын ашыңыз, бәрін кекс пішініне салыңыз.
3. Алдын ала 180°C-қа қыздырылған пеште 30 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г творога
- 1 яйцо + 1 желток
- 30 г муки
- 20 г укропа
- Лук
- Прованские травы, чеснок, соль



Авокадо мен лосось қосылған ірімшік жағындысы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Ингредиенттерді дайындау: лососьті кішкене кесектерге тураңыз. Авокадоны ұзынынан екіге бөліңіз, сүйегін алыңыз, қабығын аршыңыз, төрт бөлікке бөліңіз. Аскөкті жуыңыз, кептіріңіз және тураңыз. Жаңғақты қуырыңыз.

2-қадам - Тостағанға пышақты салыңыз, лососьті салыңыз, блендер қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Тостаған қақпағын ашыңыз, шпательмен лососьті ыдыс қабырғаларынан жинаңыз. Крем ірімшік пен авокадо, аскөк, жаңғақ, лимон шырыны, тұз және бұрыш қосыңыз. Тостаған қақпағын жабыңыз, жағындыны араластырыңыз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 4.

4-қадам - Тостаған қақпағын ашыңыз, шпательдің көмегімен жағындыны басқа ыдысқа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г крем-сыра
- 100 г соленого лосося
- 1 спелый авокадо
- 2 чайные ложки лимонного сока
- 25 г грецких орехов
- 10 г аскөк
- бір шөкім тұз және бұрыш дәміне қарай



Сарымсақ қосылған ірімшік жағындысы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	1 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақты салыңыз, 200 г сүзбе, 2 түйір сарымсақ, 20 г аскөк, 1 ас қасық зәйтүн майы, тұз және бұрыш қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Блендермен араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3, ингредиенттер араласқанша.

Ингредиенттер:

- 200 г сүзбе
- 2 түйір сарымсақ
- 2 г аскөк
- тұз және бұрыш дәміне қарай
- 1 ас қасық зәйтүн майы



Сүзбедеен жасалған балмұздақ

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	1 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 250 г қышқыл сүзбе қосамыз. Қақпағын жауып, араластырыңыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз, 250 г мұздатылған жемістер (күлпынай, шие, қарақат т.б.) және 30 г қант қосыңыз. Қақпағын жауып, араластырыңыз. Уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.
3. Қақпақты алыңыз. Балмұздақты креманкаларға салыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г сүзбе
- 250 г мұздатылған жемістер
- 30 г қант



Ірімшік тұздығы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	17 мин	5	пышақ

Дайындық:

1-қадам - ыдысқа пышақты орнатыңыз. 50 г чеддер ірімшігі, 50 г пармезан, 50 г моцарелла қосыңыз. Қақпағын жауып, блендерлеңіз - уақыт 25 секунд, жылдамдық 8.

2-қадам - қақпақты ашыңыз, 350 мл 18% қаймақ құйыңыз. Бір шөкім қара ұнтақ бұрыш, 1 ас қасық тәтті паприка ұнтағы. Қақпағын жауып - температура 80, уақыт 9 минут, жылдамдық 2.

3-қадам - қақпақты ашыңыз, 50 г горгонзола ірімшігін қосыңыз. Қақпағын жауып - температура 80, уақыт 7 минут, жылдамдық 2.

4-қадам - тұздықты ыстық күйінде картоп немесе етке беріңіз. Беру алдында дайын тұздыққа жаңа піскен туралған ақжелкен немесе көк пияз қосуға болады.

Ингредиенттер:

- 350 мл 18% қаймақ
- 50 г чеддер ірімшігі
- 50 г пармезан
- 50 г моцарелла
- 50 г горгонзола ірімшігі
- 1 ас қасық тәтті паприка ұнтағы
- бір шөкім қара бұрыш



Ірімшік қамыр

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	15 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам -Ыдысқа пышақты орнатыңыз. 250 г сүзбе және сүзбе салыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып, сүзбені шайқаңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.

2-қадам - Қақпақты ашыңыз, сүзбеге 120 г ұн, 50 г қант, 30 г қаймақ, 10 г ванильді қант, 1 шай қасық пісіру ұнтағы қосыңыз. 2 жұмыртқаны сындырыңыз, бір шөкім тұз қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жауып, қамырды араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қалақшамен қамырды жұмыс бетіне ауыстырыңыз. Қамырды аздап илеңіз, илекпен пішіндеңіз, жұмыртқа өлшеміндегі бірдей кесектерге бөліңіз. Аз ғана ұннан қалыңдығы шамамен 1 см болатын жалпақ дөңгелек ірімшік қамырларын жасаңыз. Табада майды қыздырыңыз, екі жағынан жеңіл қызаруға дейін қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г сүзбе
- 120 г ұн
- 50 г қант
- 30 г қаймақ
- 10 г ванильді қант
- 1 шай қасық пісіру ұнтағы
- 2 жұмыртқа
- Бір шөкім тұз
- Қуыруға арналған май
- Себуге арналған ұн



Прованс шөптері қосылған ірімшік кекс

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	25 мин	10 szt	пышақ

Дайындық:

1.

Пышақты және барлық ингредиенттерді ыдысқа салыңыз: 200 г ірімшік, 2 жұмыртқа, 200 г бидай ұны, 50 мл сүт, 2 шай қасық пісіру ұнтағы, тұз, бұрыш және 20 г „Прованс шөптері“ дәмдеуіші. Қақпағын жауып, блендерлеңіз 30 секунд, жылдамдық 5.
2.

Қақпақты ашыңыз, қоспаны кекс пішіндеріне ауыстырыңыз және пеште пісіріңіз 180°С-қа дейін қыздырылған, шамамен 20-25 минут.

Ингредиенттер:

- 200 г сүзбе
- 2 жұмыртқа
- 200 г бидай ұны
- 50 мл сүт
- 2 шай қасық пісіру ұнтағы
- Тұз, бұрыш
- 20 г „Прованс шөптері“ дәмдеуіші



Цуккини қосылған ірімшік құймақ

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	20 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақты салыңыз, 1 тазартылған цуккиниді қалың тілімдерге туралған, 250 г ауыл ірімшігі. ауылдық, 2 жұмыртқа, 100 г ұн, тұз және бұрыш. Қақпағын қақпақпен жауып, араластырыңыз. 30 секунд, жылдамдық 3 біріккенше.
2. Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз. Табада майды қыздырыңыз. Қоспаны қасықпен жағыңыз, котлеттерді пішіндеңіз. Екі жағынан алтын түске дейін қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г ірімшік
- 1 орташа цуккини, қалың тілімдерге туралған
- 2 жұмыртқа
- 100 г бидай ұны
- Тұз және бұрыш дәміне қарай.
- Қуыруға арналған май



Манго-шабдалы смузи

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	3 мин	2	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Мангоны бойына қарай екіге бөліңіз, тұқымын алыңыз, қабығын аршыңыз. Кішкене кесектерге тураңыз. Шабдалыларды жартылай бөліп, тұқымдарын алыңыз.
- 2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, манго, шабдалы, йогурт салыңыз, кокос сүтін құйыңыз. Ыдысты қақпақпен жауып - уақыт 30 секунд, жылдамдық 12.
- 3-қадам - Дайындаудан кейін бірден биік стакандарда беріңіз.

Ингредиенттер:

- 200 мл кокос сүті
- 150 г қою йогурт
- 3 шабдалы (немесе нектарин)
- 1 үлкен, піскен манго



Желедегі көксерке

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	15 мин	40 мин	2	бу себеті

Дайындық:

1. Өнімдерді дайындаңыз: 1 лимонды екіге бөліңіз - жартысын тағы екіге бөліңіз, екінші жартысын тілімдерге турап, көксерке безендіру үшін қалдырыңыз. Көксерке филесін жуыңыз, қабығын аршыңыз. Өткір пышақпен арқа және іш қанаттарын кесіңіз. Егер филеде ұзын қабырға сүйектері болса, оларды да пышақпен кесіңіз. Дайын филені ені шамамен 3 см болатын порциялық кесектерге тураңыз, оларға тұз және бұрыш себіңіз. Балықты буға пісіру контейнеріне салыңыз, қақпағын жабыңыз. Көкөністерді жуыңыз. 180 г сәбіз, 80 г балдыркөк, 80 г ақжелкенді тазалаңыз, шамамен 3-4 см кесектерге тураңыз. 80 г пиязды екіге бөліңіз. 30 г желатинді шыныаяққа салыңыз, 50 мл суық су құйыңыз, араластырыңыз және ісіну үшін қалдырыңыз (желатин суды сіңіреді).

2. Араластыру қазанына 1 литр су құйыңыз, дайын көкөністерді салыңыз, 1 шай қасық тұз, 2 лавр жапырағы, 4 бұрыш бұршағы қосыңыз. Лимонның жартысын қосыңыз. Ыдысты көксерке порциялары бар контейнермен жауып, пісіріңіз - температура 105 °С, уақыт 40 минут, жылдамдық 1.

3. Контейнерді алыңыз, көксерке шығарыңыз және аздап суығанша қалдырыңыз.

4. Көкөніс сорпасына ісініп тұрған желатин, 0,5 шай қасық бұрыш және 0,5 шай қасық қант қосыңыз. ыдысты жабық қақпақпен жауыңыз. Қыздыру - температура 95 °С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

5. Қақпақты ашыңыз, сорпаны қалақшамен аздап араластырыңыз. Дәмін татыңыз, қажет болса тұз және бұрыш қосыңыз. Желе жеткілікті тұзды болуы керек.

6. Желеге өте тығыз електен және мүмкіндігінше таза мата/дәкеден сүзіңіз, толық суығанша қалдырыңыз. Тоңазытқышқа немесе суық суы бар үлкен ыдысқа салыңыз, қата бастағанша. Мезгіл-мезгіл араластырыңыз.

7. Көксерке желе құюға дайындаңыз: Әр порцияны саусақпен тексеріңіз, сүйектер бар ма, және олардың барлығын абайлап алыңыз. Көксерке тарелкаға салыңыз, әр порцияны пісірілген сәбіз, лимон тілімдері және пісірілген жұмыртқа кесектерімен безендіріңіз. Тарелканы тоңазытқышқа салыңыз, суытыңыз.

8. Қатқан желемен суытылған балықты құйыңыз, толық қатқанша тоңазытқышқа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 450-500 г көксерке филесі
- 180 г сәбіз
- 80 г балдыркөк тамыры
- 80 г ақжелкен
- 80 г пияз
- 1 лимон
- 30 г желатин
- Тұз, бұрыш дәміне қарай
- 2 лавр жапырағы
- 4 бұрыш бұршағы
- Сорпаға арналған 1 үлкен қасық тұз
- Сорпаға арналған 1 шай қасық бұрыш
- 1 шай қасық қант
- 1 литр су + желатинді сіңдіруге 50 мл
- 1 пісірілген жұмыртқа (безендіруге)
- Бірнеше ақжелкен бұтағы (безендіруге)



Вешенка қозықұйрық сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Көкөністерді дайындаңыз: пиязды тазалаңыз, оны 4 бөлікке бөліңіз, қалған көкөністерді (сарымсақ, сәбіз, ақжелкен, балдыркөк) тазалаңыз.

2-қадам - вешенка қозықұйрықтарын жуыңыз.

3-қадам - Ыдысқа пышақты орнатыңыз, вешенка қозықұйрықтарын қосыңыз. Вешенка қозықұйрықтарын тураңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.

4-қадам - Қақпақты алыңыз және қалақшамен вешенка қозықұйрықтарын басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

5-қадам - себетке сәбіз, ақжелкен тамыры және балдыркөк салыңыз. Қақпағын жауып - уақыт 10 секунд, жылдамдық 9.

6-қадам - Қалақшамен көкөністерді басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

7-қадам - Пиязды, сарымсақты ыдысқа салыңыз, қақпағын жауып, ұсақтаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 8.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен пиязды, сарымсақты ыдыстың қабырғаларынан түбіне қарай жинаңыз.

9-қадам - Тарелкаға сары май салыңыз. Қақпағын жауып - температура 120 °C, уақыт 5 мин, жылдамдық 1.

10-қадам - Қақпақты ашыңыз, сәбіз, ақжелкен тамыры, балдыркөк, вешенка қозықұйрықтары, тұз, ұнтақ бұрыш, лавр жапырағы қосып, көкөніс сорпасын құйыңыз. Қақпақты жабыңыз. Сорпаны пісіріңіз – температура 105°C, уақыт 20 мин, жылдамдық 1, кері айналым.

11-қадам – Қақпақтағы тесікті ашып, сол арқылы майоран қосыңыз, пісіруді жалғастырыңыз – температура 105°C, уақыт 1 мин, жылдамдық 1, кері айналым.

12-қадам – Қақпақты ашыңыз, сорпаны дәмдеңіз, қажет болса.

Ингредиенттер:

250 г құлпынай саңырауқұлақтары

160 г сәбіз

60 г ақжелкен тамыры

50 г балдыркөк тамыры

80 г пияз

30 г сары май

2 түйір сарымсақ

1 шай қасық тұз (үстіңгі жағы толмаған)

0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш

1 ас қасық ұнтақталған майоран

2 лавр жапырағы

4 түйір хош иісті бұрыш

1 л көкөніс сорпасы



Қырыққабат қосылған сорпа

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	25 мин	4	араластыруға арналған саптама	диск

Дайындық:

- 1-қадам – Көкөністерді дайындаңыз: картопты аршып, шамамен 1х1 см өлшемдегі текшелерге кесіңіз. Сәбіз бен сарымсақты аршыңыз, саңырауқұлақтарды жуыңыз. Балдыркөк тамырын аршып, кесіңіз.
- 2-қадам – Дискті және кесуге арналған дискті араластыру ыдысына орнатыңыз. Ыдысты диск қақпағымен жабыңыз.
- 3-қадам – Сәбізді, саңырауқұлақтарды, сарымсақты және балдыркөкті итергішпен итеріп, кесіңіз – уақыт 30 секунд, жылдамдық 6.
- 4-қадам – Қақпақты ашыңыз, диск пен өзекті шығарыңыз. Қалақшамен көкөністерді шетке ығыстырыңыз, араластырғышты орнатыңыз.
- 5-қадам – Көкөністерге сары май қосыңыз, ыдысты қақпақпен жабыңыз.
- 6-қадам – Көкөністерді бұқтырыңыз – температура 120°C, уақыт 6 мин, жылдамдық 1.
- 7-қадам – Ыдыс қақпағын ашыңыз, көкөніс сорпасын құйыңыз, лавр жапырағын және дәмдеуіштерді қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, сорпаны пісіріңіз – температура 105°C, уақыт 6 мин, жылдамдық 1.
- 8-қадам – Ыдыс қақпағын ашыңыз, картоп пен күрішті қосыңыз, қақпақты жабыңыз - температура 100°C, уақыт 20 мин, жылдамдық 1.
- 9-қадам – Қақпақты ашыңыз. Сорпаға кілегей мен түсті қырыққабат гүлшоғырын қосыңыз. Дәмін көріңіз, қажет болса сорпаны дәмдеңіз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз – температура 100°C, уақыт 7 мин, жылдамдық 1.
- 10-қадам – Сорпаны тәрелкелерге құйыңыз, ақжелкен жапырақтарымен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г саңырауқұлақ
- 250 г картоп
- 180 г сәбіз
- 100 г балдыркөк тамыры
- 2 түйір сарымсақ
- 200 г түсті қырыққабат гүлшоғыры
- 100 г күріш
- 20 г сары май
- 100 мл 30% кілегей
- 1 л көкөніс сорпасы
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш



Желкек сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	35 мин	6	пышақ

Дайындық:

1-қадам – көкөністерді дайындаңыз: 100 г ақжелкен, 80 г балдыркөкті аршып, шағын кесектерге кесіңіз. 2 түйір сарымсақты аршыңыз. 100 г пиязды аршып, шағын кесектерге кесіңіз. 250 г картопты аршып, шағын кесектерге кесіңіз.

2-қадам – Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 100 г кесілген пиязды, 2 түйір сарымсақты, кесілген – 250 г картопты, 100 г ақжелкенді, 80 г балдыркөкті салыңыз. 2 лавр жапырағын қосыңыз.

3-қадам – 1,5 л суды құйыңыз, 1,5 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, пісіріңіз – температура 100°C, 30 минут, жылдамдық 1.

4-қадам – Ыдыс қақпағын ашыңыз, сорпадан лавр жапырағын шығарыңыз. 3 толық шай қасық ұнтақталған желкек (120 г), 1 шай қасық майоран қосыңыз, 100 г 18% кілегей құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз, сорпаны пісіріңіз – температура 100°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.

5-қадам – Сорпаны блендермен шайқаңыз – уақыт 30 секунд, жылдамдық 10

6-қадам – Қақпақты ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса сорпаны тұзбен, бұрышпен дәмдеңіз.

7-қадам – Сорпаны тәрелкелерге құйып, қатты пісірілген жұмыртқалармен, ысталған қабырғалар етінен жасалған етпен бірге ұсыныңыз. Ұсақталған ақжелкен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г картоп
- 200 г пияз
- 100 г ақжелкен тамыры
- 80 г балдыркөк
- 120 г ұнтақталған желкек (банкадан)
- 100 г 18% кілегей
- 2 түйір сарымсақ
- 2 лавр жапырағы
- 1,5 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 шай қасық кептірілген майоран



Түсті қырыққабат сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	40 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама диск

Дайындық:

1. Ыдыста „турағыш“ саптамасын және оған қақпақты бекітіңіз. Қақпақтағы тесік арқылы 60 г сәбіз бен 50 г ақжелкен тамырын үккіштен өткізіңіз – ұнтақтау уақыты 20 секунд, жылдамдық 5.
2. Түсті қырыққабатты шағын гүлшоғырларға бөліңіз.
3. Диск қақпағын ашыңыз, диск пен өзекті шығарыңыз. Көкөністерді екінші ыдысқа салыңыз. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 120 г пиязды төртке бөліп кесіңіз. Қақпақты жабыңыз – уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
4. Ыдыс қақпағын ашыңыз, пышақты шығарыңыз, көбелекті жалғаңыз, содан кейін қалақшамен пиязды ыдыс түбіне ығыстырыңыз. 30 г сары май қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз – 100 °С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
5. Ыдыс қақпағын ашыңыз, 1000 г сорпаны құйыңыз, үгітілген сәбіз бен ақжелкенді, 2 лавр жапырағын, 4 түйір хош иісті бұрышты салыңыз. Қақпақты жабыңыз – температура. 100 °С, 10 минут, жылдамдық 1.
6. Ыдыс қақпағын ашыңыз, 300 г кесілген картопты, бұрыш пен тұзды дәміне қарай қосыңыз. Қақпақты жабыңыз – температура. 100 °С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
7. Ыдыс қақпағын ашыңыз, түсті қырыққабат гүлшоғырларын қосыңыз. Қақпақты жабыңыз – температура. 100 °С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 120 г пияз
- 60 г сәбіз
- 50 г ақжелкен тамыры
- 30 г сары май
- 1000 г көкөніс сорпасы
- 2 лавр жапырағы
- 4 түйір хош иісті бұрыш
- 400 г түсті қырыққабат
- 300 г картоп
- бұрыш дәміне қарай
- тұз дәміне қарай



Ақ саңырауқұлақтар мен қызыл пияздан жасалған сорпа

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	45 мин	6	пышақсебет

Дайындық:

1. Өнімдерді дайындаңыз: 500 г жаңа ақ саңырауқұлақтарды жуып, кептіріңіз. Шағын кесектерге кесіңіз. 80 г сәбізді, 50 г балдыркөкті және 50 г ақжелкенді аршып, шағын кесектерге кесіңіз. Себетке 1 үлкен лавр жапырағын және 4 түйір хош иісті бұрышты салыңыз. 250 г қызыл пиязды кесіңіз.
2. Миксер ыдысына пышақты салыңыз, қызыл пиязды салыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, қақпақты жабыңыз, ұнтақтаңыз – уақыт 5 секунд, жылдамдық 6.
3. Қақпақты ашыңыз, қалақшамен қызыл пиязды ыдыс қабырғаларынан сүртіңіз. 40 г сары май салыңыз, қақпақпен жабыңыз, қалпақшаны ашыңыз. Қызыл пиязды бұқтырыңыз – температура 120°C, уақыт 4 мин, жылдамдық 1, кері айналым.
4. Қақпақты ашыңыз, қызыл пиязға ақ саңырауқұлақтарды қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, ұнтақтаңыз – уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.
5. Ыдыс қақпағын ашыңыз, саңырауқұлақтарға кесілген көкөністерді салыңыз, 800 мл көкөніс сорпасын құйыңыз. 1 шай қасық тұз және бір шөкім бұрыш қосыңыз. Ыдысқа лавр жапырағы мен хош иісті бұрыш салынған себетті салыңыз. Қақпақты жабыңыз, сорпаны пісіріңіз – температура 105°C, уақыт 35 мин, жылдамдық 1
6. Қақпақты ашыңыз, лавр жапырағы мен хош иісті бұрыш салынған себетті шығарыңыз, құйыңыз 100 мл 20% кілегей. Қақпақты жабыңыз, сорпаны блендерлеңіз – уақыт 30 секунд, жылдамдық 8.
7. Қақпақты ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса сорпаны дәмдеңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г ақ саңырауқұлақ
- 80 г сәбіз
- 50 г балдыркөк
- 50 г ақжелкен
- 250 г қызыл пияз
- 40 г сары май
- 800 мл көкөніс сорпасы
- 100 мл 20% кілегей
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 үлкен лавр жапырағы
- 4 хош иісті бұрыш



Ауыл наны

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	102 мин	30 мин	1 батон	пышақ

Дайындық:

1. Ыдысты өсімдік майымен майлап, шетке қойыңыз.
2. Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. 150 г жылы сүтті құйыңыз, 25 г ашытқы қосыңыз. Қақпақты жабыңыз – 2 минут, жылдамдық 2.
3. Қақпақты ашыңыз, 500 г ұн, 100 г қара бидай ұнын, 2 шай қасық тұз, 1 шай қасық қант және 200 г суды қосыңыз. Илеу – 3 минут, жылдамдық 3
4. Қамырды алдын ала дайындалған ыдысқа салыңыз, шүберекпен жауып, жылы жерге шамамен 1 сағатқа көтерілу үшін қойыңыз.
5. Қамырды тақтайға аударып, тағы да жеңіл илеңіз. Қамырдан батон қалыптастырыңыз, үстінен кесіңіз, пісіру қағазы төселген пісіру табасына салыңыз, шүберекпен жауып, 30 минут көтерілу үшін қалдырыңыз.
6. Пешті 220°С-қа дейін қыздырыңыз.
7. Нанды қыздырылған пешке салыңыз және шамамен 25-30 минут, қызарған қабық пайда болғанша пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г бидай ұны
- 100 г қара бидай ұны
- 25 г жаңа ашытқы
- 1 шай қасық қант
- 2 шай қасық тұз
- 150 г жылы сүт
- 200 г су



Семга, түсті қырыққабат және шпинат қосылған тарт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	60 мин	8	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақты салыңыз. 250 г бидай ұнын себіңіз, 150 г жұмсақ сары май қосыңыз, 1 жұмыртқаны ұрыңыз, 0,5 шай қасық тұз қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, қамырды араластырыңыз – уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.
2. Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, қамырды тақтайға аударыңыз. Қолмен шарға илеңіз және оны жеңіл тегістеңіз. Қамырды шамамен 0,5 см қалыңдыққа дейін жайыңыз, илегішпен пісіру табасына ауыстырыңыз. Саусақтармен тарт жақтарын тегістеңіз. Қамырды тоңазытқышта шамамен 1 сағатқа салқындатыңыз. Қамырды шанышқымен шаншып, 180°С-қа дейін қыздырылған пешке салыңыз, шамамен 15 - 20 минут пісіріңіз.
3. 150 г пиязды аршып, шағын кесектерге кесіңіз, 150 г шпинатты жуып, кептіріңіз, 150 г түсті қырыққабат гүлшоғырын жуыңыз.
4. Ыдысқа 1 л су құйыңыз, буға пісіруге арналған себетті орнатыңыз және оған түсті қырыққабатты салыңыз, қақпақпен жабыңыз. Қырыққабатты пісіріңіз, „Буға“ бағдарламасы – уақыт 10 минут.
5. Шпинатты ыдысқа салыңыз, 1-2 минутқа қайнаған су құйыңыз және суды төгіңіз.
6. Қырыққабат салынған ыдысты шығарыңыз, суды төгіңіз. Ыдысқа пышақты салыңыз, 3 түйір сарымсақ пен 150 г пиязды шағын кесектерге кесіңіз. Қақпақты жабыңыз, пияз бен сарымсақты ұнтақтаңыз – уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.
7. Қақпақты ашыңыз, қалақшамен пиязды қазан қабырғаларынан сүртіңіз. 20 г май құйыңыз, қақпақпен жабыңыз, қалпақшаны ашыңыз. Бұқтыру – температура 95°С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
8. 250 г семга филесін жуып, шамамен 2x2 см өлшемдегі текшелерге кесіңіз.
9. Ыдыс қақпағын ашыңыз, 150 г 30% кілегей құйыңыз, 3 жұмыртқаны ұрыңыз, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш, 1 тегіс шай қасық прованс шөптерін қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз – уақыт 20 секунд, жылдамдық 2.
10. Қасықпен қырыққабат гүлшоғырларын, шпинатты және семга кесектерін тарт түбіне жайыңыз. Бәрін кілегей-жұмыртқа қоспасымен құйыңыз, 60 г үгітілген ірімшік себіңіз. Пирогты 180°С-қа дейін қыздырылған пешке салыңыз, шамамен 30 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г бидай ұны
- 150 г сары май
- 1 жұмыртқа
- 0,5 шай қасық тұз
- 250 г семга филесі
- 150 г түсті қырыққабат гүлшоғыры
- 150 г шпинат
- 150 г пияз
- 3 түйір сарымсақ
- 20 г зәйтүн майы
- 150 мл 30% кілегей
- 3 жұмыртқа
- 60 г үгітілген ірімшік себуге арналған
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 түйір бұрыш
- 1 шай қасық прованс шөптері



Көкөністер мен фета қосылған тарт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақбу себеті

Дайындық:

- 1-қадам – Араластыру ыдысына пышақты салыңыз. Ұн себіңіз, май, су және тұз қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, қамырды араластырыңыз – уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.
- 2-қадам – Қалақшамен қамырды кондитерлік тақтайға шығарыңыз, қолмен шарға илеңіз және оны жеңіл тегістеңіз. Қамырды шамамен 0,5 см қалыңдыққа дейін жайыңыз, илегішпен тарт пішініне ауыстырыңыз. Саусақтармен жақтарын тегістеңіз. Қамырды тоңазытқышта шамамен 0,5 сағатқа салқындатыңыз. Түбін шанышқымен шаншып, 180°С-қа дейін қыздырылған пешке салыңыз, шамамен 20 минут жеңіл қызарғанша пісіріңіз.
- 3-қадам – Көкөністерді дайындаңыз: барлық көкөністерді жуыңыз. Түсті қырыққабат гүлшоғырларын буға пісіру ыдысына салыңыз. Отломаңыз немесе қатты ұштарын кесіңіз спаржаның. Цуккиниді қабығымен бірге тураңыз. Пар себетінің жоғарғы қабатына спаржаны, цуккиниді салыңыз.
- 4-қадам - Шыныаяққа 1 л су құйыңыз, үстіне түрлі түсті қырыққабат салынған контейнерді қойыңыз, қақпағын жабыңыз. Парға пісіріңіз - температура 105 °С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
- 5-қадам - Осы уақыт өткен соң, спаржа мен цуккини салынған лотокты қырыққабаттың контейнерінің үстіне қойыңыз, қақпағын жабыңыз. Парға пісіруді жалғастырыңыз - температура 105 °С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1. Осы уақыт өткен соң, қақпақты абайлап көтеріңіз, көкөністерді шығарыңыз
- 6-қадам - Көкөністерді парға пісіруге арналған контейнерді алыңыз, шыныаяқтан суды төгіңіз және оған пышақты салыңыз. Қаймақ қосыңыз, йогурт, ұсақ кесілген фета ірімшігі және жұмыртқаларды қосыңыз. 1 шай қасық тұз және 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, қоспаны араластырыңыз. Уақыт - 20 секунд, жылдамдық 3.
- 7-қадам - Шыныаяқтың қақпағын ашыңыз. Барлық көкөністерді пісірілген пішіннің түбіне салыңыз, оларды қаймақ-жұмыртқа қоспасымен құйыңыз. Пирогты бөлме температурасына дейін қыздырылған пешке қойыңыз. 180 °С, шамамен 35-40 мин пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г бидай ұны
- 200 г сары май
- 30 мл суық су
- 0,5 шай қасық тұз
- 200 г түрлі түсті қырыққабат гүлдері
- 120 г жасыл спаржа
- 100 г цуккини
- 120 г фета ірімшігі
- 150 мл 30% қаймақ
- 150 г табиғи қою йогурт
- Жұмыртқа 4 дана
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш



Пияз бен ветчина қосылған тарт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	10 мин	40 мин	8	пышақ диск

Дайындық:

1-қадам - Араластыруға арналған контейнерге пышақты салыңыз. 300 г ұн құйыңыз, 200 г жұмсақ сары май қосыңыз, 1 жұмыртқа қосыңыз, 0,5 шай қасық тұз қосыңыз. Шыныаяқтың қақпағын жабыңыз, қамырды араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.

2-қадам - Қалақшаның көмегімен қамырды кондитерлік тақтаға салыңыз, қолмен шар етіп илеңіз және оны сәл тегістеңіз. Қамырды шамамен 0,5 см қалыңдыққа дейін жайыңыз, қамыр жайғыштың көмегімен оны пісіру қағазына ауыстырыңыз. Саусақтармен шеттерін тегістеңіз. Қамырды тоңазытқышта шамамен 0,5 сағат салқындатыңыз. Түбін шанышқымен тесіңіз, температураға дейін қыздырылған пешке қойыңыз. 180 °С, шамамен 20 минут жеңіл қызаруға дейін пісіріңіз.

3-қадам - пиязды жуыңыз, сыртқы жапырақтарынан тазалаңыз. Дискті бекітуге арналған штифт пен турауға арналған дискті араластыру контейнеріне салыңыз. Диск қақпағын жабыңыз, пиязды тураңыз, оны итергішпен басып - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, диск пен штокты шығарыңыз.

5-қадам - шыныаяқтағы пиязды 1 л қайнаған сумен құйыңыз. Қазанды қақпақпен жабыңыз, пиязды қайнаған сумен күйдіріңіз - температура 95 °С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - Шыныаяқтың қақпағын ашыңыз, пиязды себет немесе елек арқылы төгіңіз, артық суды ағызыңыз.

7-қадам - сүйікті ветчинаны таңдаңыз, етті жолақтарға кесіңіз.

8-қадам - Шыныаяққа пышақты салыңыз, 200 г қою 18% қаймақ құйыңыз, 3 жұмыртқа қосыңыз, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.

9-қадам - Шыныаяқтың қақпағын ашыңыз. Пісірілген тарт түбіне пиязды, жолақтарға кесілген ветчинаны салыңыз. Бәрін қаймақ-жұмыртқа қоспасымен құйыңыз. Тегістеңіз. Пирогты 180 °С температураға дейін қыздырылған пешке қойыңыз, шамамен 35 мин пісіріңіз.

Ингредиенттер:

300 г бидай ұны

180 г сары май

1 жұмыртқа

0,5 шай қасық тұз

300 г пияз

300 г ветчина

200 мл 30% қаймақ

3 жұмыртқа

1 шай қасық тұз

0,5 шай қасық бұрыш



Цуккини мен тунец қосылған тарт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	10 мин	40 мин	8	пышақ	араластыруға арналған саптама	диск

Дайындық:

1-қадам - 100 г пиязды тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз. 500 г цуккиниді жуыңыз, құрғатыңыз, ұштарын кесіңіз. Үлкен цуккинилерді ұзынынан кесіңіз, олар диск қақпағының тесігіне сиятындай етіп.

2-қадам - Дискті бекітуге арналған жақтауды және турауға арналған дискті араластыру контейнеріне салыңыз. Диск қақпағын жабыңыз. Пияз бен цуккиниді тураңыз, оларды итергішпен басып - уақыт 20 секунд, жылдамдық 5.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, диск пен штокты шығарыңыз. Қалақшамен көкөністерді шетке жылжытыңыз, араластырғышты орнына қойыңыз. 30 г зәйтүн майын құйыңыз, қақпақты жабыңыз, тығынды ашыңыз. Көкөністерді бұқтырыңыз - температура 85°С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - Шыныаяқтың қақпағын ашыңыз, көкөністерді басқа контейнерге ауыстырыңыз. Шыныаяқты жуыңыз және құрғатыңыз.

5-қадам - Араластыру шыныаяғына пышақты салыңыз. 250 г бидай ұнын құйыңыз, 150 г жұмсақ сары май қосыңыз, 1 жұмыртқа қосыңыз, 0,5 шай қасық тұз қосыңыз. Шыныаяқтың қақпағын жабыңыз, қамырды араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 6.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, қамырды кондитерлік тақтаға аударыңыз. Қолмен шар етіп илеңіз және оны сәл тегістеңіз. Қамырды шамамен 0,5 см қалыңдыққа дейін жайыңыз, қамыр жайғыштың көмегімен оны пісіру қағазына ауыстырыңыз. Саусақтармен шеттерін тегістеңіз. Қамырды тоңазытқышта шамамен 1 сағат салқындатыңыз. Қамырды шанышқымен тесіңіз, бөлме температурасына дейін қыздырылған пешке қойыңыз. 180°С, шамамен 15 - 20 минут жеңіл қызаруға дейін пісіріңіз.

7-қадам - Шыныаяққа пышақты салыңыз, 150 г 30% қаймақ құйыңыз, 3 жұмыртқа қосыңыз, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 2.

8-қадам - Шыныаяқтың қақпағын ашыңыз. Майдағы консервіленген тунец банкасын ашыңыз және артық майды төгіңіз. Шанышқымен тунец етін кесектерге бөліңіз.

9-қадам - Пісірілген тарт түбіне цуккини мен тунец кесектерін салыңыз. Бәрін қаймақ-жұмыртқа қоспасымен құйыңыз. Қалақшамен тегістеңіз, 60 г үгітілген ірімшік себіңіз. Пирогты 180°С температураға дейін қыздырылған пешке қойыңыз, шамамен 7 мин пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г бидай ұны
- 150 г сары май
- 1 жұмыртқа
- 0,5 шай қасық тұз
- 300 г цуккини
- 200 г майдағы консервіленген тунец 100 г пияз 100 г пияз
- 30 г зәйтүн майы
- 150 мл 30% қаймақ
- 3 жұмыртқа
- 60 г себуге арналған үгітілген ірімшік
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш



Майшабақтан жасалған тартар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: майшабақты ұсақ кесектерге кесіңіз. Пиязды тазалаңыз, қияр мен пиязды ұсақ кесектерге турап алыңыз. Жұмырталарды 4 бөлікке бөліңіз.
- 2-қадам - Араластырғыш ыдысына пышақты салыңыз. Пиязды, қиярды және бұрышты араластырғыш ыдысына салыңыз. Қақпақты жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 6
- 3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қасықпен көкөніс қоспасын елекке салыңыз, қасықпен артық шырынды сығыңыз.
- 4-қадам - Майшабақ пен жұмырталарды араластырғыш ыдысына салыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 4.
- 5-қадам - Қақпақты ашыңыз, майшабаққа пияз қосылған қиярды, балды, грек йогуртын, қыша, тұз және бұрыш қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, тартарды араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 2, реверс.
- 6-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса дәмдеуіш қосыңыз. Тартардың порцияларын тарелкаларға салыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г тұздалған майшабақ филесі
- 80 г пияз
- 80 г тұздалған қияр
- 80 г жаңа қияр
- 2 қатты пісірілген жұмырталар
- 1 кішкене қасық бал
- 1 ас қасық қыша
- 50 г грек йогурты
- тұз, бұрыш дәміне қарай



Тунецтен жасалған тартар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	4 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: тунец етін қабықтардан тазалаңыз, 1-2 см кесектерге кесіңіз. Авокадоны кесіңіз, сүйегін алып тастаңыз және қабығын аршыңыз. Кубиктерге кесіңіз немесе ыдысқа салып, шанышқымен езіңіз. Лайм шырынын, ұсақталған қызыл пиязды, тұзды және бұрышты қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз, қақпағын жауып, тоңазытқышқа қойыңыз.

2-қадам - Араластырғыш ыдысына пышақты салыңыз, тунецті салыңыз, тұз қосыңыз, араластырыңыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, тунецке май, бұрыш, каперс және лайм шырынын қосыңыз. Араластыру - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3, реверс.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қасықпен қоспаны кастрюльден алыңыз. Авокадоны тарелкаларға бөліп салыңыз және үстіне тунецтен жасалған тартарды қойыңыз. Үстіне аз ғана унаги тұздығын құйыңыз, күнжіт себіңіз, ұсақталған кинзамен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 200 г тунец филесі
- 2 пісіп тұрған авокадо
- 50 г қызыл пияз
- 30 г каперс
- 1 ас қасық күнжіт
- 2 ас қасық зәйтүн майы
- 1 ас қасық лайм шырыны
- 0,5 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 5 г унаги тұздығы
- 1 шай қасық ұсақталған жаңа кинза



Қызанақты ризотто асшаяндармен

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақ араластырғыш саптама

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 60 г пиязды және 2 үлкен сарымсақ түйірін тазалаңыз, пиязды ұсақ кесектерге турап алыңыз. 60 г пармезан ірімшігін 1,5-2 см кесектерге кесіңіз (егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз). Асшаяндарды жуып, қабықтарынан және ішектерінен тазалаңыз. Шикі асшаяндарды алған жақсы. Кішкене байлам ақжелкенді турап алыңыз.

2-қадам - Араластырғыш ыдысына ұсақ кесектерге кесілген 60 г пармезан ірімшігін салыңыз, ыдыстың қақпағын жабыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 10. (Егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз).

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, қасықпен ірімшікті басқа ыдысқа салыңыз. Ыдысты жумаңыз.

4-қадам - Кесілген пиязды және сарымсақты салыңыз. Жабыңызыдыстың қақпағын, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, қасықпен пиязды кастрюльдің шеттерінен жинаңыз. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты ыдысқа салыңыз. 30 г зәйтүн майын құйыңыз, пиязды және сарымсақты 100 °C температурада бұқтырыңыз, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, 300 г арборио күрішін ризотто үшін салыңыз. Қасықпен араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100 °C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, 80 г ақ шарапты құйыңыз, 500 г қабығынан аршылған өз шырынындағы консервіленген қызанақтарды, 1 шай қасық тұзды, 0,5 шай қасық қантты және 0,5 шай қасық бұрышты қосыңыз. Құрамдастарды қасықпен араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100 °C, уақыт 14 минут, жылдамдық 1.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз және асшаян құйрықтарын қосыңыз, қақпақты жабыңыз - температура 100, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

9-қадам - Қақпақты ашыңыз, ризоттоға 30 г жұмсақ май және үгітілген 50 г пармезанды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3. Ризоттоны пішіннен шығармай, шамамен 2 минут демалдырыңыз.

10-қадам - Қақпақты ашыңыз, ризоттоны тарелкаларға бөліп салыңыз, туралған ақжелкен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г арборио күріші
- 400 г шикі асшаяндар
- 500 г қабығынан аршылған туралған қызанақтардың консервісі
- 60 г пармезан ірімшігі
- 60 г пияз
- 2 үлкен сарымсақ түйірі
- 1 кішкене байлам ақжелкен
- 30 г жұмсақ май
- 30 г зәйтүн майы
- 80 г ақ шарап
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық қант
- 0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш



Қызанақты ризотто трескамен

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақараластырғыш саптама

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 60 г пиязды және 1 үлкен сарымсақ түйірін тазалаңыз, пиязды ұсақ кесектерге турап алыңыз. 50 г пармезанды 1,5-2 см кесектерге кесіңіз (егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз). Кішкене байлам ақжелкенді турап алыңыз. Треска филесі, құрғатып, кішкене бөліктерге кесіңіз (шамамен 2 см). Қызанақтарды жуып, сабағын алып тастаңыз, терісін аздап тіліңіз, кішкене қазанға салып, қайнаған сумен шамамен 2 минут құйыңыз. Суды төгіп, қызанақтардың терісін аршыңыз. Оларды шамамен 2 см өлшемдегі бөліктерге кесіңіз.

2-қадам - 50 г пармезан ірімшігін пышақ көмегімен араластырғыш ыдысына салыңыз, ыдыс қақпағын жабыңыз, қақпақты жабыңыз, ірімшікті үгітіңіз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 10. (Егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз).

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақша көмегімен ірімшікті басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жумаңыз.

4-қадам - Пышақ көмегімен туралған пиязды және 1 түйір сарымсақты араластырғыш ыдысына салыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақша көмегімен пиязды қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты ыдысқа орнатыңыз. 30 г зәйтүн майын құйыңыз, пияз бен сарымсақты 100°С температурада бұқтырыңыз, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, туралған қызанақтарды құйыңыз, 300 г арборио күріші үшін ризотто күрішін қосыңыз. Күріш пен қызанақты қалақша көмегімен араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз, қақпақты ашыңыз, пісіріңіз - температура 100°С, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, 80 г ақ шарапты, 500 г сорпаны, 20 г қызанақ пастасын құйыңыз, 1 шай қасық тұз және 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз. Құрамдастарды қалақша көмегімен араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100°С, уақыт 14 минут, жылдамдық 1

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, ризоттоға туралған тресканы, 30 г жұмсақ май және үгітілген 50 г пармезанды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, - уақыт 5 мин, жылдамдық 2. Дайын тағамды жаңа ақжелкенмен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 400 г треска филесі
- 300 г арборио күріші
- 200 г піскен қызанақтар
- 50 г пармезан ірімшігі
- 60 г пияз
- 20 г қызанақ пастасы
- 1 үлкен түйір сарымсақ
- Безендіруге арналған 1 кішкене байлам ақжелкен
- 30 г жұмсақ май
- 30 г зәйтүн майы
- 80 г ақ шарап
- 500 мл көкөніс сорпасы
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш



Қызанақты ризотто

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	5 мин	25 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 60 г пиязды және 2 үлкен түйір сарымсақты тазалаңыз, пиязды ұсақ бөліктерге кесіңіз. 60 г пармезан ірімшігін 1,5-2 см бөліктерге кесіңіз (егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз). Кішкене байлам ақжелкенді ұсақтаңыз.

2-қадам - Араластырғыш ыдысына пышақпен кесілген 60 г пармезан ірімшігін салыңыз, ыдыс қақпағын жабыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 10. (Егер үгітілген ірімшік қолдансаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз).

3-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақша көмегімен ірімшікті басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жумаңыз.

4-қадам - Туралған пияз бен сарымсақты салыңыз. Жабыңызыдыстың қақпағын, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақша көмегімен пиязды қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты ыдысқа орнатыңыз. 30 г зәйтүн майын құйыңыз, пияз бен сарымсақты 100° C температурада бұқтырыңыз, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, 300 г арборио күрішін қосыңыз. Қалақша көмегімен араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100° C, уақыт 4 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, 80 г ақ шарапты, 500 г өз шырынындағы консервіленген қызанақтарды құйыңыз, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық қант және 0,5 шай қасық бұрыш қосыңыз. Құрамдастарды қалақша көмегімен араластырыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100° C, уақыт 14 минут, жылдамдық 1.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, ризоттоға 30 г жұмсақ май және үгітілген 50 г пармезанды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3. Ризоттоны пішіннен шығармай, шамамен 2 минут демалдырыңыз.

9-қадам - Қақпақты ашыңыз, ризоттоны тарелкаларға салыңыз, ұсақталған ақжелкен себіңіз.

Ингредиенттер:

- 300 г арборио күріші
- 500 г терісі аршылған туралған консервіленген қызанақтар
- 60 г пармезан ірімшігі
- 60 г пияз
- 2 үлкен түйір сарымсақ
- 1 кішкене байлам ақжелкен
- 30 г жұмсақ май
- 30 г зәйтүн майы
- 80 г ақ шарап
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық қант
- 0,5 шай қасық ұнтақ бұрыш



Қызанақты крем-сорпа

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	35 мин	2-3	пышақ

Дайындық:

1. Қызанақтарды (1 кг) жуып, құрғатыңыз, сабағын алып тастаңыз, қайнаған сумен күйдіріп, терісін аршыңыз.
2. Пиязды (100 г) тазалап, төртке бөліңіз.
3. Пышақпен кесіңіз, қызанақтарды, пиязды және сарымсақты құйыңыз. Қақпақты жабыңыз. Жылдамдықты 9-ға қойыңыз, уақыт 10 секунд және шайқаңыз.
4. Содан кейін пісіру уақытын орнатыңыз: температура 120 градус, уақыт 30 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты абайлап ашыңыз және тұз бен қантты 5 г-нан және орегано қосыңыз. Қақпақты жабыңыз және араластыру жылдамдығы 10, уақыт 20 секунд.
6. Қақпақ тесігі арқылы 100 г қаймақ қосыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 8.
7. Сорпаны тарелкаларға құйыңыз және жаңа райханмен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 100 г пияз
- 1 түйір сарымсақ
- 1 кг қызанақ
- 100 мл 33% қаймақ
- 5 г тұз
- 5 г орегано
- 5 г қант



Қызанақты кеспемен сорпа

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	30 мин	6	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Араластырғыш ыдысына пышақ салыңыз, 3 жұмыртқаны сындырыңыз, 150 г ұн және бір шымшым тұз қосыңыз.

2-қадам - Құрамдастарды араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 4. Ыдысты алыңыз, қамырды шығарыңыз және ыдыс пен пышақты жуыңыз.

3-қадам - Араластыруға арналған ыдысты жалғаңыз. Ыдысқа пышақ салыңыз. 30 г май, 50 г тазаланған пияз және 2 түйір сарымсақ салыңыз. Ұсақтау уақыты 15 с, жылдамдық 6

4-қадам - Бұқтыру - уақыт 2 минут, температура 100°C, жылдамдық 1.

5-қадам - 800 г терісі аршылған күйдірілген қызанақтарды, бір шай қасық тұз және бір шымшым бұрыш қосыңыз - бұқтырыңыз - уақыт 12 минут, 100°C температурада, жылдамдық 1.

6-қадам - Араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 8

7-қадам - 200 г сорпа және 150 г қаймақ құйыңыз. Пісіріңіз - уақыт 15 минут, температура 100°C, жылдамдық 1.

8-қадам - Қайнаған сорпаға дымқыл қасықпен қақпақ тесігі арқылы кеспе қамырын құйыңыз. Қамырды баяу құйып, қамыр бөліктерін бөліңіз - пышақ неғұрлым кіші болса, соғұрлым жақсы. Бүмен күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Уақыт 8 минут, температура 100°C, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 800 г жаңа күйдірілген қызанақ
- 50 г пияз
- 2 түйір сарымсақ
- 200 г сорпа
- 150 г қаймақ
- 30 г май
- тұз және бұрыш

Кеспе:

- 150 г ұн
- 3 жұмыртқа
- бір шымшым тұз



Қызанақты сорпа

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	40 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Қарапайым қазанға 800 г піскен қызанақтарды салыңыз және оларды қайнаған сумен күйдіріңіз, терісін аршыңыз. Кішкене бөліктерге кесіңіз. 250 г картопты тазалап, кішкене бөліктерге кесіңіз.
2. Араластырғыш ыдысына пышақ салыңыз, 150 г ұсақ туралған пиязды салыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
3. Ыдыс қақпағын ашыңыз, 20 г май қосыңыз, қалақша көмегімен пиязды ыдыс бүйірлерінен жинаңыз. Қақпағы жабық ыдысты жабыңыз - температура 90°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 2.
4. 600 мл көкөніс сорпасын құйыңыз.
5. Қақпақты ашыңыз, 800 г қызанақ, 250 г картоп, 50 г қарақұмық жармасын қосыңыз. Қақпағы жабық ыдысты жабыңыз. Пісіріңіз - температура 100 °C, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.
6. Ыдыс қақпағын ашыңыз, 50 г қызанақ пастасын, 100 мл 33% қаймақты, тұзды, бұрышты, тәтті паприканы дәміне қарай қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз - температура 90°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
7. Сорпа пісіп болғанда - уақыт 1 минут, жылдамдық 6.

Ингредиенттер:

- 150 г пияз
- 20 г өсімдік майы
- 50 г қызанақ пастасы
- 800 г піскен қызанақтар
- 250 г картоп
- 600 мл көкөніс сорпасы
- 100 г 33% қаймақ
- бұрыш дәміне қарай
- тұз дәміне қарай
- тәтті паприка дәміне қарай



Шие қосылған торт

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	12 мин	45 мин	8	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - шиенің өзегін алып тастап, қант себіңіз.
- 2-қадам - Ыдысқа пышақ орнатыңыз, қант құйыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 1 минут, жылдамдық 8.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз, сарысын және жұмыртқаларды, айран және май қосыңыз. Бәрін бірге араластырыңыз - уақыт 2 минут, жылдамдық 5.
- 4-қадам - Қақпақты ашыңыз, ұн құйыңыз. Шайқауды жалғастырыңыз - уақыт 3 минут, жылдамдық 5. Осы уақытта қақпақ тесігі арқылы қопсытқыш қосыңыз.
- 5-қадам - Пісіруге арналған пішінді дайындаңыз - оны аздап маймен майлаңыз немесе пісіру қағазымен төсеңіз. Дайын қоспаны пішінге қалақша көмегімен ауыстырыңыз. Қамырға шиелерді салыңыз, аздап басыңыз.
- 6-қадам - Тортты пешке салыңыз. 200°C температурада 45 минут пісіріңіз. Ыстық тортқа қант ұнтағын себіңіз.

Ингредиенттер:

- 150 г шие
- 250 г қант
- 400 г бидай ұны
- 1,5 шай қасық қопсытқыш
100 мл айран
- 3 жұмыртқа
- 70 мл өсімдік майы
- 2 шай қасық қант ұнтағы



Тропикалық коктейль

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	2 мин	1 л	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - жемістерді дайындаңыз: бананды аршыңыз. Піскен алмұртты терісінен және тұқымынан тазалаңыз.
- 2-қадам - Ыдысқа пышақ орнатыңыз, 1 банан, 1 алмұрт және 200 мл 18% кокос қаймағын салыңыз. Қақпақпен жабыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 9.
- 3-қадам - стакандарға дереу құйып беріңіз. Алкогольді сусынның мүмкін нұсқасы - 50 мл «Malibu» ромын және мұз қосыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 мл 18% кокос қаймағы
- 1 банан
- 1 піскен тәтті алмұрт
- 50 мл «Malibu» ромы (қалауыңыз бойынша)



Будың үстіндегі треска

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
орташа	15 мин	45 мин	6	пышақ	бу себеті

Дайындық:

- 1-қадам - 1 кг треска филесін мұқият жуып, шамамен 5 см ені бар бөліктерге кесіңіз. Тұз бен бұрыш себіңіз, буға пісіруге арналған пішінге салыңыз, қақпақпен жабыңыз.
- 2-қадам - 250 г пиязды тазалаңыз, кішкене бөліктерге кесіңіз, 100 г сәбізді тазалаңыз, кішкене бөліктерге кесіңіз.
- 3-қадам - Ыдысқа 1 литр су құйыңыз, үгінді себетімен жабыңыз. Будың үстінде 15 минут пісіріңіз.
- 4-қадам - Балық салынған тарелканы шығарыңыз, суды төгіңіз, ыдысты жуып, құрғатыңыз.
- 5-қадам - Ыдысқа пышақ салыңыз, шамамен 250 г пияз және 100 г сәбіз салыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 7.
- 6-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақша көмегімен көкөністерді табаның бүйірлерінен жинаңыз, 30 г май құйыңыз, 30 г май салыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 85° С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
- 7-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз. Пышақты шығарыңыз. Пиязға 300 г шарап құйып, 1 жалпақ шай қасық тұз, ¾ шай қасық бұрыш және бір шай қасық бал қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100° С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
- 8-қадам - тұздықты блендермен араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 10.
- 9-қадам - Қақпақты ашыңыз, тұздықты дәмін көріңіз, қажет болса, дәмдеуіштер қосыңыз.
- 10-қадам - Треска балықты ыстық күйінде тұздықпен құйып, үстелге қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 1 кг треска филесі
- 300 г ақ құрғақ шарап
- 250 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г өсімдік майы
- 30 г сары май
- 1 шай қасық бал
- 1 ш. қ. тұз
- 3/4 шай қасық ұнтақ бұрыш



Күріш пен көкөністер қосылған будағы тунец

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	20 мин	4	бу себеті

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 500 г тунецті жуыңыз, кептіріңіз, тұздап, бұрыштаңыз.
- 2-қадам - 4 ірі қызанақты кесіңіз.
- 3-қадам - 200 г брокколи гүлшоғырын ұсақ бөліктерге бөліңіз. Бұрышты жуыңыз, кесіңіз, тұқымдық ұяны алып тастаңыз және шамамен 2x2 см өлшемдегі бөліктерге кесіңіз. Қабақты бойымен екіге бөліңіз, қалыңдығы шамамен 1 см жартылай шеңберлерге кесіңіз. Барлық көкөністерді ыдысқа салыңыз, 2 ас қасық зәйтүн майын құйыңыз, 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық бұрыш, 0,5 шай қасық ұнтақ сарымсақ және 1 шай қасық прованс шөптерін қосыңыз. Көкөністерді зәйтүн майы мен дәмдеуіштермен араластырыңыз, терең бу пісіргішке салыңыз.
- 4-қадам - күрішті себетке құйыңыз.
- 5-қадам - бу пісіргіш пішінге тунец бөліктерін салыңыз және жарты лимоннан сығылған шырынмен себіңіз. Пішінді жабыңыз және бу себетіне қойыңыз.
- 6-қадам - Ыдысқа 2 литр су құйыңыз, 1,5 ш. қ. тұз қосыңыз. Күріш салынған себетті ыдысқа салыңыз. Ыдысты көкөніс пен балық салынған контейнермен жабыңыз - уақыт 12 минут, жылдамдық 1.
- 7-қадам - Көкөніс пен лосось салынған контейнерді ыдыстан алыңыз, өлшеуіш стаканның көмегімен күріш салынған себетті шығарыңыз. Тамақты порцияларға бөліңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г тунец
- 4 қызанақ
- 0,5 лимон
- Тұз, бұрыш дәміне қарай
- 200 г брокколи гүлшоғыры
- 180 г қызыл бұрыш
- 160 г жас қабақ
- 30 мл зәйтүн майы
- 1 шай қасық прованс шөптері
- 0,5 шай қасық ұнтақ сарымсақ
- 200 г пісірілген күріш
- 1,5 ас қасық тұз күріш пісіруге



Қуырылған едамаме бұршақтары

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар		
жеңіл	5 мин	7 мин	2	пышақ	араластыру саптамасы	себет

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: едамаме бұршақтарын, егер мұздатылған болса - ерітіңіз, жуыңыз, пісіру себетіне құйыңыз. Пиязды тазалаңыз, ұсақ бөліктерге кесіңіз, сарымсақты тазалаңыз.

2-қадам - Ыдысқа 1,8 л су құйыңыз, тұз қосыңыз (1 ш. қ.). Қақпақпен жабыңыз, қайнатыңыз - „қайнату“ функциясы (10 мин).

3-қадам - Едамаме салынған себетті ыстық суға батырыңыз, қақпақпен жабыңыз. Пісіріңіз - температура 100° С, уақыт 3 минут.

4-қадам - Ыдысты ашыңыз, едамаме салынған себетті шығарыңыз, басқа тарелкаға ауыстырыңыз. Ыдыстан суды құйыңыз, жуыңыз және кептіріңіз.

5-қадам - Араластыру ыдысына пышақ салыңыз, күнге кептірілген қызанақтар мен насыбайгүл жапырақтарын салыңыз, ыдысты қақпақпен жабыңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

6-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен қызанақтарды басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Пияз бен сарымсақты ыдысқа салыңыз, қақпақпен жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 6.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен пияз бен сарымсақты ыдыстың бүйірлерінен жинаңыз. Май қосыңыз, қақпақпен жабыңыз, қалпақшаны ашыңыз. Қуыру - температура 115° С, уақыт 4 минут, жылдамдық 2.

8-қадам - Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты салыңыз. Пиязға су, насыбайгүл қосылған күнге кептірілген қызанақтар мен едамаме бұршақтарын қосыңыз, бұрыштаңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз - температура 100° С, уақыт 8 минут, жылдамдық 1.

9-қадам - Қақпақты ашыңыз, тамақты тарелкаларға ауыстырыңыз.

Ингредиенттер:

450 г едамаме бұршақтары

100 г пияз

2 түйір сарымсақ

30 мл зәйтүн майы

50 г күнге кептірілген қызанақ

Бірнеше жаңа насыбайгүл жапырағы

1 ш.қ. тұз

Ұнтақталған бұрыш



Қызанақ қосылған бұқтырылған бұршақ

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	20 мин	8	пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақ салыңыз. 80 г пиязды 4 бөлікке кесіңіз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз - уақыт 10 сек, жылдамдық 5.

2. Ыдыс қақпағын алыңыз, қалақшамен пиязды түбіне қырыңыз, содан кейін 25 г май қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз - температура 120°C, уақыт 5 мин, жылдамдық 1.

3. Ыдыс қақпағын ашыңыз, алдын ала кесілген 300 г бекон қосыңыз. Ыдысты жабыңыз - температура 120°C, уақыт 4 мин, жылдамдық 1.

4. Ыдыс қақпағын ашыңыз, сұйықтықсыз шамамен 800 г консервіленген бұршақты, 1 престелген сорпа кубигін (көкөніс немесе ет-көкөніс), 1 л жылы су қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз - температура 100°C, уақыт 10 мин, жылдамдық 1.

5. Ыдыс қақпағын алыңыз және 1 банка кесілген қызанақты немесе піскен маусымдық қызанақтарды, бір шай қасық майоранды, 1 шай қасық ұнтақ тәтті паприканы, 0,5 шай қасық өткір паприканы, бір шөкім бұрыш және дәміне қарай тұз қосыңыз. Ыдысты жабыңыз - температура 100°C, уақыт 10 мин, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 80 г пияз
- 25 г қуыруға арналған май
- 300 г ысталған бекон
- 800 г консервіленген бұршақ
- 1 банка кесілген қызанақ (400 г)
- 1 сорпа кубигі
- 1 үлкен шай қасық майоран
- 1 шай қасық ұнтақ тәтті паприка 0,5 шай қасық ұнтақ өткір паприка
- бір шөкім қара ұнтақ бұрыш
- дәміне қарай тұз



Құлпынай қосылған бұқтырылған тауық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақ араластыру саптамасы

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақ салыңыз. Тарелкаға 100 г тазартылған пияз және 10 г сарымсақ салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, пияз бен сарымсақты ұсақ кесіңіз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Силикон шпателімен пияз бен сарымсақты ыдыстың шеттерінен қырып алыңыз. 50 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпағын жабыңыз. Температура 100°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпақты алыңыз, текшелеп туралған 500 г тауық төс етін қосыңыз, 10 г тұз, 10 г кептірілген сарымсақ, 1 шай қасық ұнтақталған тәтті паприка және жарты шай қасық ұнтақталған бұрыш сеуіп салыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз. Температура 100°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алыңыз, 100 г су құйыңыз, 400 г өз шырынындағы қызанақтарды, 250 г үш бөлікке бөлінген жасыл спаржаны қосыңыз. Температура 100°C, уақыт 20 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз, қажет болса, рагуға дәмдеуіш қосып дәмін келтіріңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г тауық төс еті
- 100 г пияз
- 10 г сарымсақ
- 250 г жасыл спаржа
- 400 г пелатти қызанақтары
- 50 г өсімдік майы
- 10 г тұз
- 10 г кептірілген сарымсақ
- 1 шай қасық ұнтақталған тәтті паприка 1/2 шай қасық ұнтақталған бұрыш



Сәбізмен бұқтырылған шошқа еті

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	43 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. Ыдысқа 80 г аршылған пиязды салыңыз. Қақпағын жауып, пиязды ұсақтап тураймыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Силикон шпателімен пиязды ыдыстың шеттерінен қырып алыңыз. 60 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпағын жауып, пиязды қуырыңыз. Температура 100°С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпақты алыңыз, текшелеп туралған 500 г шошқа етін қосыңыз, 10 г тұз, 5 г қант, 10 г ұнтақталған паприка, 10 г кептірілген сарымсақ сеуіп салыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз. Етті қызартыңыз. Температура 100°С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алыңыз, 200 г аршылған және туралған сәбізді қосыңыз. 70 г қызанақ пастасын және 50 г суды құйыңыз. Қақпағын жауып, рагуды пісіріңіз. Температура 100°С, уақыт 35 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз. Рагуды күрішпен, қарақұмық ботқасымен және т.б. бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г шошқа мойын еті
- 80 г пияз
- 200 г сәбіз
- 60 г өсімдік майы
- 70 г қызанақ пастасы
- 50 г су
- 10 г тұз
- 10 г тәтті ұнтақталған бұрыш
- 10 г кептірілген сарымсақ
- бір шымшым ұнтақталған бұрыш



Құлпынаймен бұқтырылған шошқа филесі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	40 мин	4-5	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. 500 г шошқа филесін текшелеп тураңыз.
2. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 100 г пиязды ұсақтап тураймыз. Уақыт 5 секунд, жылдамдық 5.
3. Қақпақты алыңыз. Пышақты шығарыңыз, араластырғышты салыңыз. 50 г өсімдік майын құйыңыз. Қақпағын жауып, пиязды қуырыңыз. Температура 100°С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1. 4 Қақпақты алыңыз, текшелеп туралған шошқа филесін қосыңыз. Температура 100°С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алыңыз. 250 г су, 30 г қызанақ пастасын қосыңыз және дәмдеуіштерді сеуіп салыңыз: 5 г тұз, бір шымшым қара ұнтақталған бұрыш, 10 г түйіршіктелген сарымсақ.
5. Қақпағын жауып, бәрін бірге пісіріңіз. Температура 100°С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз. 2,5x2,5 см текшелеп туралған 250 г баклажанды қосыңыз. Жабыңыз. Температура 100°С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 500 г шошқа филесі
- 250 г баклажан
- 100 г пияз
- 250 г су
- 30 г қызанақ пастасы
- 5 г тұз
- бір шымшым қара ұнтақталған бұрыш
- 10 г түйіршіктелген сарымсақ
- 50 г өсімдік майы



Кептірілген қызанақтармен, каперспен және трюфельмен бұқтырылған күркетауық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	45 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. 500 г күркетауық филесін ірі текшелеп тураңыз.
2. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 50 г пияз бен 10 г сарымсақты қосыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Көкөністерді ұсақтаңыз. Уақыт 7 секунд, жылдамдық 5.
3. Қақпақты алыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Силикон шпателімен бәрін ыдыстың шеттерінен қырып алыңыз.
4. 50 г сары май мен 30 г зәйтүн майын қосыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз. Бәрін қуырыңыз. Температура 100°С, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты алыңыз, туралған етті қосыңыз. Қақпағын жауып, қуырыңыз. Температура 100°С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты алыңыз. 10 г крахмалды, жарты шай қасық тұзды, бір шымшым ұнтақталған қара бұрышты себіңіз.
7. Қақпақты жабық қалпақпен орнына орнатыңыз. Бәрін бірге қуырыңыз. Температура 100°С, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
8. Қақпақты шешіңіз, 150 г суды құйыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Рагуды тағы біраз уақыт бұқтырыңыз. Температура 100°С, уақыт 25 минут, жылдамдық 1.
9. Қақпақты шешіңіз. 100 г туралған құрғақ қызанақтарды, 30 г каперстерді және 15 г үгітілген трюфельді қосыңыз,сорпаға және тұздықтарға арналған 50 г кілегейді құйыңыз. Рагуды қайнауға жеткізіңіз. Температура 100°С, уақыт 5 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 500 г күркетауық филесі
- 10 г крахмал
- 50 г сары май
- 30 г зәйтүн майы
- 50 г пияз
- 10 г сарымсақ
- 100 г майдағы құрғақ қызанақтар
- 30 г каперстер
- 15 г үгітілген трюфель
- 50 г 18% сорпаға және тұздықтарға арналған кілегей 150 г су
- жарты шай қасық тұз
- бір шымшым ұнтақталған қара бұрыш



Қара роммен тирамису

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	35 мин	20 мин	6	пышақ	көбелек саптама

Дайындық:

- 1-қадам - Кофе қайнатпасын дайындаңыз: тостағанға 200 мл қайнаған су құйыңыз, 1 толық ас қасық кофені қосыңыз, ерітіңіз, суытыңыз. Кофеге 3 ас қасық қара ром қосыңыз.
- 2-қадам - Жұмыртқаларды жуыңыз, қайнаған сумен күйдіріңіз, сарысын ақтардан бөліңіз.
- 3-қадам - Араластыруға арналған тостағанға пышақ пен көбелекті салыңыз, 200 мл суытылған 33% кілегей құйыңыз, қақпақпен жабыңыз. Кілегейді шайқаңыз - уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
- 4-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен шайқалған кілегейді басқа ыдысқа салыңыз.
- 5-қадам - тостағанды, пышақты және көбелекті жуыңыз, құрғатып сүртіңіз. Пышақ пен көбелекті тостағанға қайта салыңыз, 3 сарысын қосыңыз, 70 г қант ұнтағын себіңіз. Қақпақты жабыңыз. Жұмыртқа сарысын қантпен шайқаңыз - уақыт 2 минут, жылдамдық 4.
- 6-қадам - Қақпақты ашыңыз, сарыларға алдын ала шайқалған кілегей мен 250 г маскарпоне ірімшігін қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, кремді араластырыңыз - уақыт 30 секунд, жылдамдық 3.
- 7-қадам - Десертті дайындаңыз: бисквитті кофе мен ромға шамамен 15-20 секундқа салып, сіңдіріңіз, оларды торт пішінінің түбіне жайыңыз. Үстіне шамамен 3 см қалыңдықтағы крем қабатын салыңыз. Тағы бір қабат кофе сіңдірілген бисквитті салыңыз және қайтадан крем жағыңыз. Крем мен печенье таусылғанша осылай жалғастырыңыз. Жоғарғы қабат крем болуы керек. Десерттің үстінен какао себіңіз (елек арқылы). Десертті тоңазытқышта бірнеше сағатқа қалдырыңыз.

Ингредиенттер:

- 250 г маскарпоне ірімшігі
- 200 г 33% кілегей
- 150 г бисквит
- 70 г қант ұнтағы
- 3 сарысы
- 3 ас қ.
- 1 ас қ. еритін кофе
- 200 мл су (кофе қайнатуға арналған қайнаған су)
- себуге арналған какао



Кеспеге арналған қамыр

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	25 мин	4-6	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Пышақты араластыруға арналған ыдысқа салыңыз. Суды құйыңыз, жұмыртқаларды, сарыларды, ұнды және тұзды қосыңыз. Тостағанның қақпағын жабыңыз, қамырды илеңіз - қамыр илеу функциясы, уақыт 3 минут, жылдамдық 2.

2-қадам - Қалақшамен қамырды кондитерлік тақтаға салыңыз, қолмен тегіс қамырға дейін илеңіз, герметикалық контейнерде тоңазытқышта 10-15 минутқа қалдырыңыз. Жұқа парақтарды жайыңыз, өз қалауыңызша кесіңіз және тұздалған суда қайнатыңыз.

Ингредиенттер:

- 320 г бидай ұны
- 2 жұмыртқа
- 2 жұмыртқа сарысы
- 1 ас қ. суық су
- 0,5 шай қ. тұз



Төңкеріс тұшпарасына арналған қамыр

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	20 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Пышақты араластыруға арналған ыдысқа салыңыз. Суды құйыңыз, ұнды және тұзды қосыңыз. Тостағанның қақпағын жабамыз, қамырды араластырамыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.

2-қадам - Қамырды илеу - уақыт 1 минут 30 секунд, жылдамдық 1.

3-қадам - Қалақшамен қамырды кондитерлік тақтаға ауыстырамыз, қайта иелейміз, 10-15 минутқа қалдырамыз.

Ингредиенттер:

400 г жоғары сортты бидай ұны

220 мл су

0,5 шай қ. тұз



Венгриялық гуляш

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	90 мин	4	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: 500 г сиыр етін жуыңыз, құрғатыңыз және шамамен 2x2 см кесектерге кесіңіз, 200 г беконды 1x1 см текшелерге кесіңіз, 300 г саңырауқұлақты жуыңыз және құрғатыңыз, ірілерін жартыға бөліңіз. 150 г жаңа бұрышты тұқымнан тазалаңыз, бірнеше бөлікке бөліңіз. 150 г пиязды тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз, 4 түйір сарымсақты тазалаңыз, қызанақтарды тіліп, 1 мин қайнаған суға салыңыз - қабығын алыңыз.

2-қадам - Пышақты тостағанға салыңыз. 300 г саңырауқұлақты, 150 г пиязды, 150 г қызыл бұрышты, 4 түйір сарымсақты ұсақтаңыз. Уақыт 25 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - көкөністерді басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Қағаз сүлгімен сүртіңіз.

4-қадам - Пышақты тостағанға қойыңыз, 500 г сиыр етін, 200 г беконды қосыңыз, 50 г май құйыңыз, қақпақпен жабыңыз. Бұқтыру - температура 80°С, уақыт 25 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, етке ұсақталған көкөністерді қосыңыз. 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш, 1 ас қасық ысталған паприка, бір шымшым чили бұрышы қосыңыз, 400 г сорпа (немесе су) құйыңыз және қабығы алынған піскен қызанақтарды қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 95°С, уақыт 1 сағат, жылдамдық 1.

6-қадам - Қақпақты ашамыз, етті қаттылығы мен дәміне қарай тексереміз, қажет болса дәмдеуіштер қосамыз. Егер ет әлі қатты болса, температура 100°С-та тағы 15 - 20 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г сиыр еті
- 200 г бекон
- 400 г ет сорпасы (немесе су)
- 300 г саңырауқұлақ
- 150 г пияз
- 150 г қызыл бұрыш
- 4 түйір сарымсақ
- 1 ас қасық ұнтақталған ысталған паприка
- 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш
- 1 шай қасық толық емес тұз
- бір шымшым чили бұрышы
- 1 шай қасық қант
- 400 г пелатти қызанақтары



Украиналық шпундра

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	45 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - өнімдерді дайындаңыз. Шошқа етін 2x2 см текшелерге кесіңіз. Көкөністерді жуыңыз, қабығынан тазалаңыз. Қызылшаны 1.5x1.5 см текшелерге, сәбізді 1x1 см-ге кесіңіз. Пияз бен сарымсақты қабығынан тазалаңыз. Пиязды 4 бөлікке кесіңіз.

2-қадам - пышақты тостағанға салыңыз. 30 май құйыңыз, етті салыңыз. Қақпақпен жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 9 минут, жылдамдық 1.

3-қадам - қақпақты ашыңыз, етті және қабырғаларды басқа ыдысқа салыңыз. Тостағанды жумаңыз, пияз бен сарымсақты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - жылдамдық 8, уақыт 10 секунд.

4-қадам - қақпақты ашыңыз және қалақшамен көкөністерді тостағанның бүйірлерінен түбіне қарай итеріңіз. Сәбізді, қызылшаны және 30 г май қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз -температура 100 градус, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.

5-қадам - қақпақты ашыңыз. Көкөністерге етті қайтарыңыз. Тұз, ұнтақталған қара бұрыш және 500 мл қуас (мүмкіндігінше қызылша қуасы, бірақ болмаса, қарапайым нан қуасы жарайды) қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 20 мин, жылдамдық 1.

6-қадам - қақпақты ашыңыз, 50 г қызанақ пастасын, 1 ш.қ. қант және 1 ас қ. ұн қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - температура 100 градус, уақыт 7 мин, жылдамдық 1.

7-қадам - қақпақты ашыңыз, шпундраны тұз бен қантқа қарай тексеріңіз, қажет болса дәмдеуіштер қосыңыз. Терең тарелкаларда қаймақпен және көп мөлшерде жаңа піскен шөппен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 350 г шошқа еті
- 100 г пияз
- 100 г сәбіз
- 30 г сарымсақ
- 200 г қызылша
- 50 г жаңа піскен шөп
- 1 шай қасық тұз
- 1 шай қасық қант
- 0.5 шай қасық бұрыш
- 500 мл қызылша немесе нан қуасы
- 50 г қызанақ пастасы



Балық сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	30 мин	6	пышақ

Дайындық:

1. Балықты дайындаңыз: шамамен 400 г балық филесін жуыңыз, қағаз сүлгімен құрғатыңыз, сүйектерін алыңыз. Балықты ұсақ кесектерге (шамамен 4-5 см) кесіңіз, тұздаңыз, бұрыштаңыз.

2. Көкөністерді дайындаңыз: 100 г сәбізді, 80 г сельдерейді және 100 г сельдерейді, 100 г пиязды тазалаңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз.

3. Миксер тостағанына пышақты салыңыз, пиязды салыңыз. Тостағанның қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 6.

4. Қақпақты ашыңыз, қалақшамен пиязды қазанның бүйірлерінен жылжытыңыз. 40 г сары май салыңыз, қақпақты жабыңыз, қалпақты ашыңыз. Пиязды бұқтырыңыз - температура 120 °С, уақыт 4 мин, жылдамдық 1, реверс.

5. Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, дисктік ұстағышты және торлы дискті салыңыз. Диск қақпағымен жабыңыз. Сәбізді, ақжелкенді және сельдерейді үккіштен өткізіңіз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.

6. Тостағанның қақпағын ашыңыз, диск пен өзекті шығарыңыз. Қалақшамен көкөністерді басқа ыдысқа ауыстырыңыз. Миксерді тостағанға қойыңыз, үгітілген көкөністерді салыңыз. 1,5 литр су құйыңыз, 1 шай қасық тұз, 1 үлкен лавр жапырағы, 4 түйір хош иісті бұрыш және 10 түйір қара бұрыш қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Температура 105 °С-та пісіріңіз, уақыт 25 минут, жылдамдық 1.

7. Қақпақты ашыңыз, сорпаға балықты салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, сорпаны пісіріңіз - температура 100, уақыт 5 минут, жылдамдық 1

8. Қақпақты ашамыз, дәмін көреміз, қажет болса сорпаны дәмдеуіштермен толықтырамыз.
- Ингредиенттер:

400 г семга филесі

100 г сәбіз

80 г сельдерей тамыры

100 г ақжелкен тамыры

100 г пияз

40 г сары май

1 шай қасық тұз

10 түйір бұрыш

1 үлкен лавр жапырағы

4 түйір хош иісті бұрыш



Толтырылған бұрыш

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	15 мин	35 мин	5	пышақ	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Қаптамадағы нұсқаулық бойынша 250 г спагеттиді қайнатыңыз. Пісіргеннен кейін сүзіңіз пісіру.
2. Пышақты араластыруға арналған ыдысқа салыңыз. 100 г пиязды және 20 г сарымсақты қайнатамыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.
3. Қақпақты шешіңіз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты ауыстырыңыз. 50 г май құйыңыз, силикон қалақшамен ыдыстың бүйірлерінен барлығын қырыңыз, қақпақпен жабыңыз. Температура 100°C, 3 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты шешіңіз, 400 г өз шырынындағы қызанақтарды, 5 г тұзды, 0.5 ш қ ұнтақталған бұрышты, 1 ш қ балды қосыңыз. Температура 100°C, уақыт 7 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты шешеміз, дайын пастаға қызанақ тұздығын құйамыз, 200 г үгітілген ірімшікті себеміз, барлығын мұқият араластырамыз.
6. Әр бұрыштың жоғарғы жағын кесіңіз, тұқым ұясын алыңыз. Бұрышты алдын ала дайындалған макарон толтырмасымен толтырыңыз. макарон. Үстіне кесілген бұрыштардың үстінгі жақтарын салу.
7. Пешті 170°C-қа дейін қыздыру. Бұрышты пісіру қағазымен жабылған пісірме табаға салу. Бәрін бірге шамамен 20-25 минут пісіреміз.

Ингредиенттер:

- 5-6 ірі қызыл болгар бұрышы
- 250 г спагетти кеспесі
- 200 г сары ірімшік
- 100 г пияз
- 20 г сарымсақ
- 50 г өсімдік майы
- 400 г өз шырынындағы қызанақ
- 1 шай қасық бал
- 5 г тұз
- 0.5 ш қ қара ұнтақ бұрыш



Толтырылған шампиньондар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	2	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: Саңырауқұлақтарды жуу, өткір пышақпен үлкен саңырауқұлақтардың сабағын алып тастау. Саңырауқұлақ қалпақтарын екі жағынан тұздау және тарелкаға салу. Пиязды тазалау және 4 бөлікке кесу.

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салу. Саңырауқұлақтар мен пиязды салу. Ыдысты қақпақпен жабу, турап алу - уақыт 8 секунд, жылдамдық 6.

3-қадам - Қақпақты ашу, үгітілген моцарелланы қосу. Тұз бен бұрышты дәміне қарай қосу. Қақпақты жабу, қоспаны араластыру - уақыт 20 секунд, жылдамдық 2, реверс.

4-қадам - Қақпақты ашу, қалақшамен қоспаны басқа ыдысқа салу. Дәмін көру, қажет болса дәмдеуіштер қосу. Қасықпен қоспаны үлкен саңырауқұлақ қалпақтарының ойығына салу, оларды пісірме табаға қою. Саңырауқұлақтарды бөлме температурасына дейін қыздырылған пешке салу. 180° C, шамамен 15 минут пісіру.

Ингредиенттер:

- 8 үлкен саңырауқұлақ
- 100 г саңырауқұлақтарды ұсақтау
- 50 г пияз
- 100 г үгітілген моцарелла ірімшігі
- Тұз, бұрыш



Күнге кептірілген қызанақпен толтырылған жұмыртқалар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	5 мин	6	пышақ

Дайындық:

1-қадам - 6 жұмыртқаны екіге бөлу, сарысын абайлап алып тастау, ағын тарелкаға тегіс жағы жоғары етіп қою. 6 күнге кептірілген қызанақтың майын төгу, ұсақ бөліктерге кесу.

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салу, 6 жұмыртқаның сарысын, 60 г күнге кептірілген қызанақты, 15 г асқабақ тұқымын салу. 50 г қою майонезді, 0,5 шай қасық тұзды және бір шөкім бұрышты қосу. Қақпақты жабу - уақыт 8 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Қақпақты ашу, қалақшамен қоспаны ыдыстың шеттерінен жинау. Қақпақты қайта жабу - уақыт 8 секунд, жылдамдық 5.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, шай қасықпен паста порцияларын жұмыртқа ағының жартысына салу, оларды толтырып, үстінен төмпешік қалыптастыру. Жаңа піскен жасылмен безендіру.

Ингредиенттер:

- 6 қатты пісірілген жұмыртқа
- 60 г күнге кептірілген қызанақ
- 15 г асқабақ тұқымы (қуырылған)
- 50 г қою майонез
- 0,5 шай қасық тұз
- Бір шөкім бұрыш дәміне қарай



Шылымдалған скумбриямен толтырылған жұмыртқалар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	10 мин	6	пышақ

Дайындық:

1-қадам - 6 жұмыртқаны екіге бөлу, сарысын абайлап алып тастау, ағын тарелкаға тегіс жағы жоғары етіп қою. 100 г шылымдалған скумбрияны ұсақ бөліктерге кесу.

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салу, 6 жұмыртқаның сарысын, 100 г скумбрияны салу. 1 ас қасық майонезді, 40 г қою йогуртты, 2 ас қасық ұсақталған ақжелкенді, 1 ас қасық лимон шырынын, бір шөкім тұзды және мол шөкім бұрышты (шамамен ¼ шай қасық) қосу. Қақпақты жабу, араластыру - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, шай қасықпен балық жағындысының порцияларын жұмыртқа ағының жартысына салу, оларды толтырып, үстінен төмпешік қалыптастыру. Жаңа қиярмен безендіру, жасыл пияз себу.

Ингредиенттер:

- 6 қатты пісірілген жұмыртқа
- 100 г шылымдалған скумбрия (тері жоқ)
- 1 ас қ лимон шырыны
- 10 г қою майонез
- 40 г қою табиғи йогурт
- Бір шөкім тұз
- Бір шөкім бұрыш дәміне қарай
- 2 ас қасық ұсақталған ақжелкен
- Безендіруге қосымша: жаңа қиярдың бір бөлігі, жасыл пияз.



Асшаяндармен толтырылған жұмыртқалар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	10 мин	6	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - 6 жұмыртқаны екіге бөлу, сарысын абайлап алып тастау, ағын тарелкаға тегіс жағы жоғары етіп қою. 100 г пісірілген асшаяндарды қабығынан тазалау, ұсақ бөліктерге кесу.
- 2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салу, 6 жұмыртқаның сарысын, 100 г асшаяндарды.салу. 30 г майонезді, 30 г қаймақты, 2 ас қасық ұсақталған ақжелкенді, 1 ас қасық лимон шырынын, 0,5 шай қасық тұзды және бір шөкім ақ ұнтақ бұрышты қосу. Қақпақты жабу - уақыт 15 секунд, жылдамдық 4.
- 3-қадам - Қақпақты ашу, қалақшамен қоспаны ыдыстың шеттерінен жинау. Қақпақты жабу, қайта шайқау - уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.
- 4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, шай қасықпен паста порцияларын жұмыртқа ағының жартысына салу, оларды толтырып, үстінен төмпешік қалыптастыру. Жаңа қиярмен, жасыл пиязбен безендіру.

Ингредиенттер:

- 6 қатты пісірілген жұмыртқа
- 100 г пісірілген асшаяндар
- 1 ас қ лимон шырыны
- 30 г майонез
- 30 г қаймақ
- 0,5 шай қасық тұз
- Бір шөкім ұнтақ ақ бұрыш
- 2 ас қасық ұсақталған ақжелкен
- Безендіруге қосымша:
жаңа қиярдың бір бөлігі,
жасыл пияз



Шалғаммен толтырылған жұмыртқалар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	5 мин	6	пышақ

Дайындық:

1-қадам - 6 жұмыртқаны екіге бөлу, сарысын абайлап алып тастау, ағын тарелкаға тегіс жағы жоғары етіп қою. 1 байлам ұсақ пиязды ұсақтап турап алу. 6-7 шалғамның жапырақтары мен тамырларын кесу, оларды жуу және екіге бөлу.

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салу, 6 жұмыртқаның сарысын, 6-7 дайындалған шалғамды, 1 байлам ұсақ туралған пиязды, 30 грамм ақжелкен жапырағын салу. 50 г қою қаймақты, 0,5 ш қ тұзды, бір шөкім бұрышты қосу. Ыдыстың қақпағын жабу - уақыт 15 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, шай қасықпен паста порцияларын жұмыртқа ағының жартысына салу, оларды толтырып, үстінен төмпешік қалыптастыру. Жаңа өскіндермен безендіру.

Ингредиенттер:

- 6 қатты пісірілген жұмыртқа
- 6-7 шалғам
- 1 байлам ұсақ пияз
- 50 г қою қаймақ
- 30 г ақжелкен
- 0,5 шай қасық тұз
- Бір шөкім бұрыш дәміне қарай
- Безендіруге қосымша: шалғамның жаңа өскіндері



Француздық пияз сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	4	пышақ араластыру саптамасы диск

Дайындық:

1-қадам - Көкөністерді дайындаңыз: пиязды тазалау және оны 4 бөлікке кесу.

2-қадам - Миксер ыдысына пышақты салу, ірімшіктерді салу және 100 мл сорпаны мен 50 мл кілегейді құю. Ыдысты қақпақпен жабыңыз.

3-қадам - Ірімшікті еріту - температура 80° С, уақыт 5 минут, жылдамдық 4.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, ірімшік қоспасын басқа ыдысқа салу. Ыдысты және пышақтарды жуу.

5-қадам - Дискті бекітуге арналған жақтауды және кесу дискін араластыру ыдысына орнату. Ыдысты диск қақпағымен жабу.

6-қадам - Пиязды кесу, оны итергішпен итеру - уақыт 35 секунд, жылдамдық 6.

7-қадам - Қақпақты ашу, дискті және өзекті шығару. Қалақшамен ұсақталған пиязды басқа ыдысқа салу, миксерді орнату.

8-қадам - Пияздың жарты порциясын ыдысқа салу, 2 ас қ зәйтүн майын құю. Ыдысты ашық қалпақшалы қақпақпен жабу.

9-қадам - Пиязды бұқтыру - температура 120° С, уақыт 6 мин, жылдамдық 1.

10-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, қалақшамен пиязды басқа ыдысқа салу.

11-қадам - Қалған пиязды ыдысқа салу, зәйтүн майын құю. Қақпақпен жабу - температура 120° С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

12-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, көкөніс сорпасын құю, лавр жапырағын және дәмдеуіштерді қосу. Қақпақты жабу, қақпақты жабу, сорпаны пісіру - температура 105° С, уақыт 20 мин, жылдамдық 1.

13-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, еріген ірімшікті және бұқтырылған пияздың бірінші порциясын маймен қосу, қақпақпен жабу. Сорпаны пісіру - температура 100° С, уақыт 5 мин, жылдамдық 1.

14-қадам - Қақпақты ашу, дәмін көру, қажет болса сорпаны дәмдеу.

15-қадам - Сорпаны тарелкаларға құю, багет немесе басқа нанмен беру.

Ингредиенттер:

750 г пияз

200 г кілегей ірімшігі

1 л көкөніс сорпасы

50 мл 30% кілегей

50 мл зәйтүн майы

1 шай қасық тұз

0,5 шай қасық бұрыш

2 шай қасық кептірілген прованс шөптері

2 лавр жапырағы



Француздық тоқаштар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
орташа	65 мин	20 мин	8	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Қамыр илеу ыдысына пышақты салу, суды құю, ашытқыны қосу. Ыдыстың қақпағын жабу, араластыру - уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.

2-қадам - Ыдыстың қақпағын ашу, ұн мен тұзды ашытқылы суға қосу. Ыдысты қақпақпен жабыңыз.

3-қадам - Қамыр илеу - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4. Осы уақыт өткен соң қайта илеу - қамыр илеу функциясы - уақыт 2 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - қамырды шамамен 30 мин көтерілуге қалдыру.

5-қадам - шар қалыптастыру және қайта шамамен 30 минут көтерілуге қалдыру.

6-қадам - Өткір пышақпен қамыр шарын 8 тең бөлікке кесу, ұзын тоқаштар қалыптастыру, пісірме табаға қою, өткір пышақпен тіліктер жасау және щеткамен суды жағу

7-қадам - Тоқаштарды 180° С-қа дейін қыздырылған пешке салу, желдеткіш отта шамамен 15-20 минут пісіру, қабығы қызарғанша.

Ингредиенттер:

550 г бидай ұны

350 мл су

10 г жаңа ашытқы

10 г тұз



Көкөніспен тауық етінен жасалған фрикаделькалар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	35 мин	4	пышақбу себетідиск

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: Тауық етін шамамен 2 см бөліктерге кесу, көкөністерді тазалау.
- 2-қадам - Миксер ыдысына бекіту мен кесу дискін салу. Ыдысты диск қақпағымен жабу, пиязды кесу. сәбізді, балдыркөкті және ақжелкенді үгу - уақыт 20 секунд, жылдамдық 6.
- 3-қадам - Қақпақты ашу, дискті алып тастау, қалақшамен көкөністерді басқа ыдысқа салу. Құрылғыға пышақты салу, көкөністерді салу, май құю. Ыдысты қақпақпен жабу, көкөністерді бұқтыру - температура 120°С, уақыт 8 мин, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Қақпақты ашу. Көкөністерге еттің жартысын (200 г) қосу және қақпақпен жабу.
- 5-қадам - Етті турап алу - уақыт 11 секунд, жылдамдық 7. Қақпақты ашу, қалақшамен қоспаны басқа ыдысқа салу.
- 6-қадам - Қалған 200 г етті араластыру ыдысына салу. Қақпақпен жабу. Етті турап алу - уақыт 11 секунд, жылдамдық 7.
- 7-қадам - Қақпақты ашу, алдын ала араласқан ет пен көкөністерді қазанға қосу, дәмдеуіштерді себу, қақпақты жабу және қоспаны араластыру - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
- 8-қадам - Қақпақты ашу, қалақшамен ет қоспасын ыдысқа салу. Алынған қоспадан 10 фрикаделька қалыптастыру. Пісіру қағазының жолақтарын дайындалған котлеттердің еніне қарай буға пісіру контейнеріне салу, бу контейнерде еркін айналуы үшін. Етті пісіру қағазына қою, тәтті паприка себу, зәйтүн майымен аздап себу. Миксер ыдысына 1 л су құю, етпен контейнерді жабу, қақпақпен жабу және пісіру - температура 105°С, уақыт 30 минут, жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 400 г тауық жамбас филесі
- 100 г сәбіз
- 40 г балдыркөк тамыры
- 40 г ақжелкен тамыры
- 40 г пияз
- 30 г нан ұнтағы
- 1 жұмыртқа
- 1 шай қасық тұз (үстінсіз)
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 0,5 шай қасық тәтті ұнтақ бұрыш
- 2 ас қзәйтүн майы
- 30 мл су



Күнге кептірілген қызанақ пен брынзамен фриттата

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	20 мин	3	пышақбу себеті

Дайындық:

1-қадам - Пісіруге арналған ыдысты дайындаңыз: буға пісіруге арналған контейнердің табасын пісіру пергаментімен төсеңіз, сонда табаның түбі мен бүйірлері тығыз жабылып тұрады.

2-қадам - Өнімдерді дайындаймыз. Күнге кептірілген қызанақтарды жолақтап тураңыз, сарымсақ пен пиязды аршып, төртке бөліңіз. Зәйтүндерді бойына қарай екіге бөліңіз

3-қадам - Миксердің ыдысына пышақты салыңыз, пияз бен сарымсақты салыңыз, ыдысты қақпақпен жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шпательдің көмегімен пиязды қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Май құйыңыз, ыдысты қақпақпен жабыңыз. Пиязды бұқтырыңыз - температура 120°C, уақыт 5 минут, жылдамдық 1, реверс.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательдің көмегімен пиязды қағазбен төселген буға пісіруге арналған контейнердің табасына салыңыз. Шпательмен пиязды табаның түбіне тегіс жағыңыз. Пиязға қызанақтарды, зәйтүндерді, каперстерді және брынзаны қосыңыз.

6-қадам - Шайқалған жұмыртқаларды араластыруға арналған ыдысқа құйыңыз, сүт, үгітілген ірімшік және тұз бен бұрыштың шөкімін қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, қоспаны араластырыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, жұмыртқа қоспасын дайындалған салмасы бар табаның үстіне тегіс құйыңыз. Табаны жабыңыз.

8-қадам - Ыдысты жуыңыз, оған 1 л су құйыңыз

9-қадам - буға пісіруге арналған контейнерді табасымен бірге ыдыстың үстіне қойыңыз. Пісіріңіз - температура 105°C, уақыт 22 мин.

10-қадам - Контейнерді алыңыз, фриттатаны тақтаға салыңыз, тілімдеп, ыстық күйінде үстелге қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 6 жұмыртқа
- 30 мл сүт
- 100 г пияз
- 1 түйір сарымсақ
- 2 ас қасық өсімдік майы
- 50 г күнге кептірілген қызанақтар
- 20 г зәйтүндер
- 20 г каперстер
- 50 г үгітілген пармезан
- 100 г брынза
- Тұз және бұрыш дәміне қарай



Салями мен фета ірімшігі қосылған фриттата

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	20 мин	3	пышақ

Дайындық:

1-қадам - Пісіруге арналған ыдысты дайындаңыз: буға пісіруге арналған контейнердің табасын пісіру пергаментімен төсеңіз, сонда табаның түбі мен бүйірлері тығыз жабылып тұрады.

2-қадам - Өнімдерді дайындаңыз: сарымсақ пен пиязды аршыңыз, пиязды төртке бөліңіз. Салямиді тілімдеп, содан кейін екіге бөліңіз. Черри қызанақтарын екіге бөліңіз. Күнге кептірілген қызанақтарды ұсақтап тураңыз.

3-қадам - Миксердің ыдысына пышақты салыңыз, пиязды, чили бұрышын және сарымсақты салыңыз, ыдысты қақпақпен жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шпательдің көмегімен пиязды қазанның бүйірлерінен жинаңыз. Пияз бен сарымсаққа салямиді қосыңыз, май құйыңыз, қақпақпен жабыңыз - температура 120°C, уақыт 6 минут, жылдамдық 1

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательдің көмегімен пияз бен шұжықты қағазбен төселген бу пісіргіштің табасына тегіс салыңыз.

6-қадам - Шайқалған жұмыртқаларды араластыруға арналған ыдысқа құйыңыз, сүт және тұз бен бұрыштың шөкімін қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, қоспаны араластырыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 5.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, жұмыртқа қоспасын шұжық пен пияздың үстіне бу пісіргіштің табасына тегіс құйыңыз. Үстіне черри қызанақтарын, күнге кептірілген қызанақтарды салыңыз, фета ірімшігін үгітеңіз және руккола жапырақтарын қосыңыз. Бу себетін қақпақпен жабыңыз.

8-қадам - Ыдысты жуыңыз, оған 1,5 л су құйыңыз

9-қадам - буға пісіруге арналған контейнерді табасымен бірге ыдыстың үстіне қойыңыз. Пісіріңіз - температура 100°C, уақыт 22 минут. Пісіргеннен кейін жұмыртқаларды фриттатаның бүкіл бетіне тілімдеңіз.

Ингредиенттер:

- 6 жұмыртқа
- 30 мл сүт
- 100 г пияз
- 100 г салями
- 20 г чили бұрышы
- 10 черри қызанағы
50 г күнге кептірілген қызанақтар
30 г өсімдік майы
- 100 г фета ірімшігі
- 2 түйір сарымсақ
20 г руккола
- тұз және бұрыш дәміне қарай



Протеин қосылған фитнес құймақтары

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	20 мин	8	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 200 г тұтас дәнді ұнды, 50 г ванильді протеинді құйыңыз тұздың шөкімін, 2 тұтас жұмыртқаны сындырыңыз, 180 г сүт пен 200 г суды құйыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз, құймақ қамырын араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
3. Қуыру табасында құймақтарды екі жағынан қызыл қоңыр болғанша қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 2 тұтас жұмыртқа
- 180 г сүт
- 200 г су
- 200 г тұтас дәнді ұн
- 50 г протеин (ваниль дәмі)
- тұздың шөкімі



Фитнес құс сүті

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	20 мин	60 мин	6	пышақ

Дайындық:

1. 1 қаптама желатинді 500 мл ыстық суда ерітіңіз, араластырыңыз және суынуға қойыңыз.
2. Ыдысқа пышақты салыңыз, 400 г сүзбе мен 50 грамм ванильді протеинді қосыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 60 секунд, жылдамдық 4.
3. Қақпақтың тесігі арқылы желені ірімшікке біртіндеп құйыңыз, араластыру уақыты 3 минут, жылдамдық 3.
4. Қақпақты ашыңыз, қоспаны силикон пішінге құйыңыз және тоңазытқышқа қойыңыз. Құс сүті қатып қалғанда, оны үстелге қоюға болады.

Ингредиенттер:

- 400 г сүзбе
- 1 қаптама желатин
- 50 г ванильді протеин
- Ерітуге арналған 500 мл қайнаған су



Фитнес сырниктер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	6	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 150 г майсыз сүзбені қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, ірімшікті ұсақтаңыз. Уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз, 2 жұмыртқа, 20 г бадам ұнын, 5 г қопсытқышты, 3 г стевияны және тұздың шөкімін қосыңыз. Қақпақпен жауып, қоспаны араластырыңыз. Уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.
3. Қақпақты алыңыз. Қуыру табасында 10 г сары майды ерітіңіз. Қасықпен қамырдың порцияларын қуыру табасына салыңыз, құймақтарды екі жағынан қызыл қоңыр болғанша қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 150 г майсыз сүзбе 2 жұмыртқа
- 20 г бадам ұны
- 5 г қопсытқыш
- 3 г стевия
- тұздың шөкімі
- 10 г сары май



Фитнес кәмпиттер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	15 мин	20	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - 100 г кептірілген құрманы және 100 г өрікті стаканға салыңыз, суық су құйыңыз, шамамен 20 минутқа малынуға қалдырыңыз. Уақыт өткен соң суды жақсылап ағызыңыз.
- 2-қадам - Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 100 г малынған құрманы, 100 г өрікті салыңыз, 100 г сұлы жармасын, 100 г асқабақ тұқымын, 50 г қара шоколадты құйыңыз, 200 г жержаңғақ майын қосыңыз.
- 3-қадам - Ыдысты қақпақпен жабыңыз.
- 4-қадам - Біртекті масса алғанша шайқаңыз: температура 0, уақыт 30 секунд, жылдамдық 7.
- 5-қадам - Қоспаны араластыру ыдысының бүйірлерінен шпательмен жылжытыңыз.
- 6-қадам - Қоспадан қолмен кішкентай шарлар жасап, кокос үгіндісіне аунатыңыз.

Ингредиенттер:

- 100 г кептірілген құрма
- 100 г өрік
- 100 г сұлы жармасы
- 100 г асқабақ тұқымы
- 30 г кокос үгіндісі
- 200 г жержаңғақ майы
- 50 г қара шоколад



Сыра қамырындағы балық чипстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	35 мин	10 мин	4	пышақкөбелек саптама

Дайындық:

1-қадам - Құрамдастарды дайындаңыз: ыдысқа 300 г ұнды құйыңыз, мұздатқышқа 30 минутқа қойыңыз. 600 г ақ теңіз балығының филесін жуыңыз, құрғатыңыз, шамамен 50-80 г кесектерге бөліңіз. Балық кесектерін тұз, бұрыш және тәтті паприкамен дәмдеңіз. Тоңазытқышқа шамамен 30 минутқа қойыңыз.

2-қадам - Миксерге көбелекті салыңыз. 300 г бидай ұнын, 2 шай қасық қопсытқышты және 1 шай қасық ұсақ тұзды құйыңыз - уақыт 12 секунд, жылдамдық 2.

3-қадам - Кішкентай қазанға 1 л май құйыңыз, шамамен 180°C температураға дейін қыздырыңыз.

4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, ұнға 400 г суық сыра құйыңыз. Қамырды илеңіз - уақыт 2 минут, жылдамдық 3.

5-қадам - Қақпақты ашыңыз, көбелекті шығарыңыз. Дереву қуырыңыз - балық кесектерін қамырға салыңыз, қамырға мұқият жағыңыз. Қызған майға салыңыз, алтын қоңыр болғанша шамамен 5-8 минут қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 600 г ақ теңіз балығының филесі
- 400 мл суық сыра
- 300 г бидай ұны
- 2 шай қасық қопсытқыш
- 1,5 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 0,5 шай қасық тәтті паприка қуыруға арналған шамамен 1 л май



Суық шай

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты салыңыз. 1000 мл қайнатылған шайды (қайнатпасыз), 1 лимонның шырынын, 300 г мұзды, қалауыңызша балды құйыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 1 минут, жылдамдық 6.
2. Стакандарға құйыңыз, лимон тілімдерін және жалбыз жапырақтарын қосыңыз.

Ингредиенттер:

- 1000 мл күшті шай (қара немесе жасыл)
- 300 г мұз
- 1 лимонның шырыны
- Лимон тілімдері
- Бал және жалбыз қалауыңызша



Грек йогуртынан жасалған суық чизкейк

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	120 мин	4	көбелек саптама

Дайындық:

1. Стаканға 25 г желатинді құйыңыз, 100 г суық суды құйыңыз, араластырыңыз. Желатинді 3-4 минут тұруға қалдырыңыз, содан кейін барлығын қыздырыңыз, желатин еріп, сұйық болады.
2. Миксер ыдысына көбелекті салыңыз. 600 г кілегей ірімшікті және 80 г қант ұнтағын құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз - Уақыт 2 минут, жылдамдық 4.
3. Қақпақтың тесігін ашыңыз және оның арқылы біртіндеп 1000 г гректі қосыңыз. Уақыт 2 минут, жылдамдық 4
4. Қақпақты алыңыз, көбелекті шығарыңыз, сұйық желатин мен 10 г ванильді қантты құйыңыз. Барлығын силикон шпательмен абайлап араластырыңыз.
5. Диаметрі 24 см дөңгелек табаның түбіне алынған қоспаны салыңыз. Қасықпен тегістеңіз.
6. Осылай дайындалған суық йогурт чизкейкін тоңазытқышқа 2 сағатқа қойыңыз.

Ингредиенттер:

- 1000 г грек йогурты
- 600 г кілегей ірімшігі
- 25 г желатин
- 100 г су
- 80 г қант ұнтағы
- 10 г ванильді қант



Буына пісірілген түсті қырыққабат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	буға пісіретін себет

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа 600 мл су құйыңыз.
2. Түсті қырыққабатты гүлшоғырларға бөліп, буға пісіруге арналған ыдысқа салыңыз.
3. Буға пісіруге арналған ыдысты тостағанға қойыңыз - температура 100, уақыт 20 мин.
4. Буға пісірілген қырыққабатты дәмдеуіштермен дәмдеңіз және негізгі тағамдарға гарнир ретінде беріңіз немесе өзіңіз қалаған рецепттерде қолданыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г түсті қырыққабат
- 600 мл су
- Тұз және бұрыш дәміне қарай



Пиязды фокачча

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	60 мин	25 мин	8	көбелек саптама

Дайындық:

- 1-қадам - Пиязды тазалап, жарты сақинаға кесіңіз. Тостағанға салыңыз, 50 г зәйтүн майын құйыңыз және 10 г кептірілген итальяндық шөптер мен 5 г тұз қосыңыз.

2-қадам - Араластыруға арналған ыдысқа көбелекті салыңыз. Су құйыңыз, ашытқы қосыңыз. Тостаған қақпағын жабыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Тостаған қақпағын ашыңыз, ұн, қант, май, тұз қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Қамыр илеңіз - уақыт 3 минут, жылдамдық 1.

4-қадам - Қалақшаның көмегімен қамырды пісіруге арналған пішінге, қағаз төселген жерге салыңыз, қалақшамен тегістеп таратыңыз. Шамамен 1 сағатқа көтерілуге қалдырыңыз. Қамырдың көлемі кемінде екі есе ұлғаюы керек.

5-қадам - Қасықпен дайындалған пиязды қамырдың үстіне тегістеп жағыңыз. Нанды 180°С-қа дейін қыздырылған пешке қойыңыз. Корж алтын түске енгенше шамамен 20 - 25 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- (Қамыр)

350 г бидай ұны

280 мл су

15 г жаңа ашытқы

60 г зәйтүн майы

5 г тұз

Ингредиенттер:

- (Пияз)

300 г пияз

50 мл зәйтүн майы

5 г тұз

10 прованс шөптері



Пияз қосылған саңырауқұлақ крем-сорпасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	40 мин	4	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. 500 г пиязды қауырсынға кесіңіз.
2. Миксер тостағанына 30 г зәйтүн майын құйыңыз, 30 г сары май қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз - Температура 90°C, уақыт 2 минут, жылдамдық 1.
3. Қақпақты алыңыз, алдын ала қауырсынға кесілген пиязды қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, пиязды қуырыңыз. Температура 90°C, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
4. Қақпақты алыңыз, 500 г сорпа құйыңыз және кесілген саңырауқұлақтарды қосыңыз. Қақпақты жабық қалпақпен орнатыңыз. Сорпаны пісіріңіз. Температура 100°C, уақыт 25 минут, жылдамдық1.
5. Бленд - уақыт 20 секунд, жылдамдық 9.
6. Қақпақты алыңыз, сорпаны тарелкаларға құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г пияз
- 100 г шампиньон саңырауқұлақтары
- 30 г сары май
- 30 г зәйтүн майы
- 500 мл сорпа



Пияз сорпа-пюресі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Тарелкаға пышақ салыңыз, 300 г кесілген картоп пен 100 г кесектеп туралған сәбіз қосыңыз. Ұсақтау 10 секунд, жылдамдық 6. Көкөністерді қалақшамен шығарып, тостағанға салыңыз.
2. Тарелкаға 4 бөлікке кесілген пиязды салыңыз, ұсақтаңыз 10 секунд/айналдыру 6. 50 г зәйтүн майын қосыңыз, қуырыңыз 110 градус. 5 минут/айналу 1.
3. Картоп пен сәбізді, 700 г сорпаны қосыңыз және пісіріңіз 120 градус/ 30 минут/ айналу 1. 4. Соңында тұз бен бұрышты дәміне қарай қосыңыз.
4. Сорпаны біртекті массаға дейін блендермен шайқаңыз 20 секунд/ жылдамдық 8.
5. Сорпаны тарелкаларға салыңыз. Үстіне француз багетінің тілімдерін салыңыз және ірімшікті молынан үккіштен өткізіңіз.
6. 200 градусқа қыздырылған пешке 5 минутқа немесе микротолқынды пешке 2 минутқа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 1 кг пияз
- 50 г зәйтүн майы
- 300 г картоп
- 100 г сәбіз
- 700 г көкөніс сорпасы
- Тұз
- Бұрыш
- Француз багеті
- Үгітілген ірімшік 100г



Қант ұнтағы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	-	1 мин	250 г	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақ салыңыз. Қантты құрғақ және таза тостағанға құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз - Уақыт 60 сек. / жылдамдық 11.
2. Герметикалық ыдысқа салып, құрғақ құрғақ жерде сақтаңыз.

Ингредиенттер:

250 г қант



Сарымсақ тұздығы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - 3 түйір сарымсақты тазалаңыз.
- 2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 3 түйір сарымсақты салып, ыдыстың қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 7.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз, шпательдің көмегімен тағамның бүйірлеріндегі сарымсақты жинаңыз. Сарымсаққа 200 г қаймақ, 100 г майонез, 0,5 шай қасық кептірілген ақжелкен, 0,5 шай қасық тұз және 0,25 шай қасық бұрыш қосыңыз. Қақпағын жауып, тұздықты араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.
- 4-қадам - Қақпақты ашыңыз, тұздықты басқа ыдысқа ауыстырыңыз.

Ингредиенттер:

- 200 г қаймақ
- 100 г майонез
- 3 түйір сарымсақ
- 0,5 шай қасық тұз
- 0.25 шай қасық бұрыш
- 0.5. Шай қасық кептірілген ақжелкен



Пияз қосылған шағын чебуректер

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	30 мин	10 мин	20	пышақ диск

Дайындық:

1. Миксер ыдысына пышақты салыңыз, 500 г пиязды қайнатыңыз. Қақпағын жауып, пиязды ұсақтап тураңыз. Уақыт 7 секунд, жылдамдық 5.
2. Қақпақты алыңыз да, оған 70 г сары май, 1 ш.қ. тұз және 0.5 ш.қ. бұрыш қосыңыз. Пиязды қуырыңыз - температура 100, уақыт 7 мин, жылдамдық 1
3. Дайын қабатты қамырды жайыңыз. Оларды ұзын жағы бойынша жартылай кесіңіз. Қамырдың әр жолағының ортасына (ұзын жағы бойымен) қасықпен ішін салыңыз. Қамырдың бір шетін пияз ішінің үстіне салыңыз қамыр шетін пияз ішінің үстіне, үстіне екінші шетін қамырын салыңыз.
4. Осылай дайындалған іші бар қабатты қамыр орамын пышақпен шамамен 5 см-ге бөліктерге кесіңіз.
5. Пісіру қағазын пісіру табасына салыңыз. Әр чебуректі пісіру табасына (қамыры төмен қаратып) ауыстырыңыз. Ыдысқа бір жұмыртқаны сындырыңыз. Силикон щеткасымен әр қамырдың үстіңгі жағын жұмыртқамен майлаңыз.
6. Пешті 190°С-қа дейін қыздырыңыз, чебуректерді шамамен 25-30 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 1 қорап дайын қабатты қамыр
- 500 г пияз
- 1 жұмыртқа
- 70 г сары май
- 1 шай қасық тұз
- 0.5 шай қасыққара ұнтақ бұрыш



Чили кон карне

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	50 мин	45 мин	4	пышақ араластыру саптамасы

Дайындық:

1. Өнімдерді дайындаңыз: 180 г пиязды және 3 түйір сарымсақты тазалаңыз. Чили бұрышын тұқымынан тазалаңыз.
2. Ыдысқа пышақты салыңыз, 3 тазартылған сарымсақ түйірін және чили бұрышын салыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 8 секунд, жылдамдық 8.
3. Қақпақты ашыңыз, 180 г туралған пиязды салыңыз. Ыдысты жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 7.
4. Қақпақты ашыңыз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты салыңыз. Шпательмен табаның бүйірлеріндегі пиязды жинаңыз, 30 г қуыруға арналған май құйыңыз, қақпақты жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 95°С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты ашыңыз, ыдысқа 500 г сиыр тартылған етін, 1 шай қасық тұзды, 0,5 шай қасық бұрышты, 1 шай қасық паприканы салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, етті бұқтырыңыз - температура 100°С, уақыт 30 минут, жылдамдық 1.
6. Ыдыс қақпағын ашыңыз, етке 400 г консервіленген туралған қызанақты және 1 шай қасық қантты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100°С, уақыт 15 минут, жылдамдық 1.
7. Қақпақты ашыңыз, етке консервіленген бұршақты және жүгеріні қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, пісіріңіз - температура 100°С, уақыт 10 минут, жылдамдық 1.
8. Қақпақты ашыңыз, дәмін көріңіз, қажет болса, тұзбен, бұрышпен, ащы ұнтақ паприкамен дәмдеңіз. Ыдыстарда начос немесе нанмен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

- 500 г сиыр тартылған еті
- 400 г консервіленген қызанақ
- 400 г консервіленген бұршақ
- 250 г жүгері
- 180 г пияз
- 3 түйір сарымсақ
- 1 чили бұрышы
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 1 шай қасық паприка
- 1 шай қасық қант
- 30 г өсімдік майы



Шошқа етінен ветчина

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	90 мин	6	буға пісіру контейнері

Дайындық:

1. Өнімдерді дайындаңыз: Етті жуып, құрғатыңыз және ыдысқа салыңыз. Етке 1 шай қасық тұз себіңіз, 0,5 шай қасық бұрыш, 0,5 шай қасық кептірілген түйіршіктелген сарымсақ, 1 шай қасық ұнтақ түтінді паприка қосыңыз. Етті дәмдеуіштермен жақсылап ысқылаңыз, жауып, тоңазытқышта шамамен 10-12 сағатқа (ең дұрысы түнге) қалдырыңыз.

2. Етті тақтайға салыңыз, жіппен мықтап ораңыз. Тамақ фольгасын төсеңіз және дәмделген етті абайлап ораңыз. Фольганың ұштарын өзіңіздің астыңызға бүктеңіз және фольгамен екінші рет ораңыз. Етті буға пісіру контейнеріне салыңыз, қақпағын жабыңыз.

3. Араластыру ыдысына 1,5 литр су құйыңыз, үстіне буға пісіру контейнерін қойыңыз. Етті буға пісіріңіз - температура 100 °C, уақыт 90 мин.

4. Дайын болған соң контейнерді шығарыңыз, қуырылған етті алыңыз, фольганы шешіңіз және суытыңыз. Суыған соң жіпті шешеміз.

Ингредиенттер:

- 1 кг майсыз шошқа еті

1 үлкен шай қасық тұз

0,5 шай қасық бұрыш

0,5 шай қасық кептірілген сарымсақ

1 шай қасық ұнтақталған түтінді паприка



Шоколад кремі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	4 мин	4	пышақкөбелек саптама

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты орнатыңыз. 250 г текшелерге бөлінген қара шоколадты ыдысқа салыңыз. Қақпақты орнатыңыз. Шоколадты ұсақтаңыз. Уақыт 10 секунд, жылдамдық 6.
2. Қақпақты шешіңіз. Пышақты алыңыз, араластырғышты орнатыңыз. 300 г 36% қаймақты құйыңыз, ыдыстың бүйірлеріндегі шоколадты силикон шпательмен жинаңыз. Қақпақты орнына қойыңыз. Қаймақты қыздырыңыз, шоколад ерісін. Температура 90°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 2.
3. Шоколад қоспасы бар ыдысты тоңазытқышқа қойыңыз, қоспа жақсы суысын.
4. Көбелекті араластырғыш ыдысына салыңыз. Суыған шоколад қоспасын, 30 г қант ұнтағын және 100 г маскарпоне ірімшігін ыдысқа салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Уақыт 45 секунд, жылдамдық 4. Крем қолдануға дайын.

Ингредиенттер:

- 300 г шайқауға арналған 36% қаймақ
- 250 г қара шоколад
- 100 г маскарпоне ірімшігі
- 30 г қант ұнтағы



Шоколад пудингі

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	араластыру саптамасы

Дайындық:

- Араластырғышты араластыру ыдысына салыңыз. Сүтті, майды, крахмалды, какаоны және қантты құйыңыз. Қақпақты жабыңыз - уақыт 10 минут, температура 85°C, жылдамдық 2.
- Креманкілерге салыңыз және суыған соң бірден беріңіз.

Ингредиенттер:

- 500 г сүт
- 30 г сары май
- Қалауыңызша 60 г қант
- 15 г какао
- 40 г крахмал



Батат қосылған шоколад торты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	30 мин	9	пышақ көбелек саптама диск

Дайындық:

1. Үккіш дискіні орнатыңыз. 250 г шикі, тазартылған бататты үккіштен өткізіңіз.
2. Қақпақты шешіңіз, үгітілген бататты басқа ыдысқа салыңыз.
3. Араластырғыш ыдысына көбелекті орнатыңыз, 3 тұтас жұмыртқаны шайқаңыз. Қақпақты жабыңыз - Уақыт 3 минут, жылдамдық 4.
4. Қақпақты шешіңіз, шайқалған жұмыртқаларды басқа ыдысқа салыңыз.
5. Араластыру ыдысына пышақты орнатыңыз, 80 г қара шоколадты қосыңыз, 150 г майды құйыңыз және 120 г агава сиропын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз, шоколад ерігенше барлығын қыздырыңыз. Температура 90°C, уақыт 3 минут, жылдамдық 1.
6. Қақпақты шешіңіз, ыдысқа алдын ала үгітілген бататты және шайқалған жұмыртқаларды қосыңыз, 200 г бидай ұнын, 5 г қопсытқышты себіңіз. Қақпақты орнына қойыңыз. Қоспаны қамырға араластырыңыз. Уақыт 45 секунд, жылдамдық 4.
7. Қақпақты шешіңіз. Қамырды 20-22 см шаршы пішінге салыңыз пісіру қағазымен төселген.
8. 180°C дейін қыздырылған пеште шамамен 30 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г шикі батат
- 150 г май
- 120 г агава сиропы
- 80 г қара шоколад
- 3 жұмыртқа
- 200 г бидай ұны
- 5 г қопсытқыш



Батат қосылған шоколад кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	30 мин	10	көбелек саптама

Дайындық:

1. Кекс пішіндерін пергаментпен төсеңіз.

2. 200 г қабығынан тазартылған, қайнатылған және текшелерге кесілген бататты ыдысқа салыңыз, түйіршіктер қалмас үшін шанышқымен жақсы езіңіз.

3. Көбелекті араластырғыш ыдысына салыңыз. 2 жұмыртқаның ақтарын сарысынан бөліңіз. Жұмыртқа ақтарын ыдысқа құйыңыз, қақпақпен жабыңыз және ақтарды қою көбікке дейін шайқаңыз. Уақыт 4 минут, жылдамдық 4.

4. Қақпақты шешіңіз, сарысын қосыңыз және 100 г қантты себіңіз. Қақпақпен жабыңыз - Уақыт 4 минут, жылдамдық 4.

5. Қақпақты шешіңіз, 140 г майды құйыңыз. Қақпақты орнына қойыңыз, қоспаны араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.

6. Қақпақты шешіңіз, 220 г бидай ұнын, 5 г қопсытқышты және 50 г қара какаоны себіңіз. Қақпақпен жабыңыз, қамырды араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 3.

7. Қақпақты шешіңіз, алдын ала езілген бататты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, қамырды араластырыңыз. Уақыт 1 минут, жылдамдық 3.

8. Қақпақты шешіңіз. Қамырды қасықпен кекс пішіндеріне олардың биіктігінің 3/4-іне дейін салыңыз.

9. Кекстерді 180°C дейін қыздырылған пеште шамамен 25-30 минут пісіріңіз.
- ## Ингредиенттер:
- 200 г қайнатылған батат

220 г бидай ұны

100 г қант

140 г өсімдік майы

50 г қара какао

5 г қопсытқыш

2 жұмыртқа
- A close-up photograph of six chocolate batat cakes, each baked in a light brown paper liner. The cakes are arranged in two rows of three on a dark, rectangular baking tray. They have a rich, dark brown color and a slightly cracked, moist-looking surface. The background is a neutral, light-colored surface.

Жаңғақ қосылған шоколад кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	25 мин	10	көбелек саптама

Дайындық:

- 1-қадам - Араластыру ыдысына көбелекті салыңыз, сүтті, майды, ванилинді құйыңыз және жұмыртқаларды қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 2.
- 2-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, сұйықтыққа ұнды, какаоны, қантты, қопсытқышты қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, қамырды араластырыңыз - уақыт 1 минут, жылдамдық 2.
- 3-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, қамырға жаңғақтарды, ұсақталған шоколадты қосыңыз. Ыдыстың қақпағын жабыңыз, қамырды араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 1.
- 4-қадам - Ыдыстың қақпағын ашыңыз, шпательдің көмегімен қоспаны басқа ыдысқа салыңыз.
- 5-қадам - Силикон кекс пішіндерін қамырмен толтырыңыз, дерлік толық 180 ° С дейін қыздырылған пешке қойыңыз, шамамен 20 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 250 г бидай ұны
- 40 г какао
- 150 г қант
- 1 үлкен шай қасық қопсытқыш
- 140 мл күнбағыс майы
- 140 мл сүт
- 3 жұмыртқа
- 80 г ұсақталған сүт шоколады
- 50 г ұсақталған фундук жаңғағы
- 1 шай қасық ванилин



Шоколад кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	26 мин	10	пышақ көбелек саптама

Дайындық:

1. Араластырғыш ыдысына пышақты орнатыңыз, 220 г табиғи йогуртты құйыңыз, 110 г майды және 2 жұмыртқаны - Уақыт 1 минут, жылдамдық 4.
2. Қақпақты шешіңіз, барлық құрғақ ингредиенттерді себіңіз: 250 г бидай ұнын, 100 г қантты, 10 г ванильді қантты, 5 г қопсытқышты және 10 г какаоны - Уақыт 2 минут, жылдамдық 4.
3. Қақпақты шешіңіз. Кекс пішіндерінеәр порцияға қамырды салыңыз, көлемінің ¾-ін жабатындай.
4. Пешті 170°C дейін қыздырыңыз, кекстерді шамамен 20 минут пісіріңіз.
5. Көбелекті араластырғыш ыдысына салыңыз. 500 г 36% қаймақты құйыңыз, қосыңыз 250 г маскарпоне ірімшігін себіңіз 30 г қант ұнтағын - Уақыт 3 минут, жылдамдық 4.
6. Дайын кремді кондитерлік қапшыққа салыңыз және кекстерге жағыңыз.

Ингредиенттер:

- (Кекстерге)
- 250 г бидай ұны
- 2 жұмыртқа
- 220 г табиғи йогурт
- 110 г өсімдік майы
- 100 г қант
- 10 г ванильді қант
- 5 г қопсытқыш
- 10 г какао

Ингредиенттер:

- (Қаймақ)
- 500 г 36% қаймақ
- 250 г маскарпоне ірімшігі
- 30 г қант ұнтағы



Су-видтегі шараппен алма

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	45 мин	2	-

Дайындық:

1-қадам - алмаларды жуыңыз және тазалаңыз, тұқым ұяларын алыңыз, даршын және ванильді қантпен себіңіз. Пакеттерге бөліңіз, шарапты, лимон шырынын және балды қосыңыз. Алмаларды вакуумдық қаптамаға салыңыз.

2-қадам - Алма бар пакеттерді ыдысқа салыңыз, су құйыңыз - пакеттерді толық жабатындай.

3-қадам - Ыдысты қақпақпен жабыңыз, су-вид дайындаңыз - температура 80° С, уақыт 45 минут.

4-қадам - Дайын болған соң алмаларды қапшықтардан шығарыңыз, қаймақ тұздығымен немесе заварлы креммен беріңіз.

Ингредиенттер:

- 2 алма
- 100 мл қызыл шарап
- 1 ас қасық бал
- 0,5 шай қасық даршын
- 10 г ванильді қант
- 10 г лимон шырыны



Даршын қосылған алма компоты

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	35 мин	5	араластыруға арналған саптама пышақ

Дайындық:

1. Араластыру ыдысына пышақты орнатыңыз. Алмаларды тазалаңыз, тұқым ұяларын кесіңіз. Олардың салмағын 800 граммға дейін азайтыңыз.
2. Қақпақпен жабыңыз - Уақыт 15 секунд, жылдамдық 4.
3. Қақпақты шешіңіз, пышақты шығарыңыз, араластырғышты орнатыңыз. Ыдысқа 1 л су құйыңыз, бір шай қасық даршын және 50 г қант қосыңыз.
4. Қақпақты жабық тығынмен орнына қойыңыз. Компотты пісіріңіз. Температура 100°C, уақыт 35 минут, жылдамдық 1.
5. Қақпақты шешіңіз, компотты ыдысқа құйыңыз. Суығанын стақандарға құйыңыз.

Ингредиенттер:

- 800 г алма
- 1 л су
- 50 г қант
- шай қасық даршын



Алма кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	30 szt	пышақ

Дайындық:

1. Пышақты араластыруға арналған ыдысқа салыңыз. 240 г алма пюресін немесе қабығынан тазартылған, пеште алдын ала пісірілген алмаларды өлшейміз (алмаларды 180 градуста 20-25 минут пісіріңіз. Алмалар жұмсақ болуы керек, бірақ ыдырамауы тиіс, шанышқымен тексеруге болады) және оларға 2 тұтас жұмыртқаны сындырамыз. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз. Уақыт 15 секунд, жылдамдық 5.

2. Қақпақты алыңыз. Қалған ингредиенттерді қосыңыз, атап айтқанда 135 г бидай ұнын, 25 г қара какаоны, 5 г қопсытқышты, 20 г майды және 80 г сүтті.

3. Қақпақты жабыңыз, араластырыңыз. Уақыт 40 секунд, жылдамдық 4.

4. Қақпақты алыңыз. Маффин немесе кекс пішіндерін аздап сары маймен майлаңыз және қамырды пішіндердің жарты биіктігіне дейін құйыңыз.

5. Пешті 180°С-қа дейін қыздырыңыз, кекстерді 30 минут пісіріңіз.

Ингредиенттер:

- 240 г алма пюресі

2 жұмыртқа

135 г тұтас дәмді ұн

25 г қара какао

5 г қопсытқыш

20 г өсімдік майы

80 г сүт



Тунамен толтырылған жұмыртқалар

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	15 мин	10 мин	5	пышақсебет

Дайындық:

1. 5 жұмыртқаны себетке салыңыз. Себетті араластырғыштың ыдысына орнатыңыз. Су құйыңыз, жұмыртқаларды жабатындай мөлшерде. Қақпақты орнына қойыңыз, өлшегіш қақпақты жабыңыз. Жұмыртқаларды қатты қайнатыңыз - температура 100 градус, уақыт 10 минут.
2. Қақпақты алыңыз, жұмыртқаларды шығарыңыз, суытыңыз, қабығын аршыңыз.
3. Аршылған жұмыртқаларды ұзынынан екіге бөліңіз, сарысын алып тастаңыз.
4. Пышақты араластыруға арналған ыдысқа салыңыз. Жұмыртқа сарыларын, 100 г өз тұздығындағы тунецті салыңыз. өз тұздығындағы тунец, 50 г крем ірімшік, жарты қызыл пияз (50 г), сабақсыз ақжелкен жапырақтары, бір шымшым тұз. Толтырманы араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 5.
5. Қақпақты алыңыз. Жұмыртқа жартыларын тунец толтырмасымен толтырыңыз.
6. Жаңа ақжелкенмен безендіріңіз.

Ингредиенттер:

- 5 жұмыртқа
- 100 г өз тұздығындағы тунец
- 50 г крем-ірімшік
- 50 г қызыл пияз
- 15 грамм ақжелкен (тек жапырақтары, сабақсыз)
- бір шымшым тұз



Жұмыртқа ликері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	8 мин	500 г	араластыруға арналған саптама

Дайындық:

- 3 жұмыртқа сарысын ыдысқа сындырыңыз, 125 г қантты себіңіз, 150 г майлы қаймақ пен 125 г арақты құйыңыз. Қақпақты жабыңыз.
- Барлық қоспаны араластырып, қыздырамыз. Температура 70°C, уақыт 8 минут, жылдамдық 2.
- Қақпақты алыңыз. Ликер дайын. Бөтелкеге құйыңыз, суытыңыз. Суытылған ликерді тоңазытқышта сақтаңыз.

Ингредиенттер:

- 3 жұмыртқа сарысы
- 125 г қант
- 150 г майлы қаймақ
- 125 г арақ



Скумбрия қосылған жұмыртқа пастасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

1-қадам - 0,5 байлам пиязды ұсақтаймыз. 1 банка (125 г) скумбрияны ашыңыз, майын төгіңіз.

2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 5 қатты қайнатылған жұмыртқаны жартылай кесіп салыңыз, майынан сүзілген шамамен 100 г скумбрияны, 50 г грек йогуртын қосыңыз. 0,5 шай қасық тұз және үлкен шымшым бұрыш қосыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 4.

3-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз, қалақшамен ұсақталған пастаны құмыраның жоғарғы бөлігінен жинаңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, пастаны араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.

4-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз, қалақшамен пастаны басқа ыдысқа салыңыз. Ұсақталған пиязбен себіңіз.

Багет немесе крекермен бірге ұсыныңыз.

Ингредиенттер:

5 қатты қайнатылған жұмыртқа

100 г консервіленген скумбрия

50 г грек йогурты

0,5 шай қасық ұсақ тұз

дәміне қарай бұрыш

Себуге арналған 0,5 байлам жасыл пияз



Ветчина қосылған жұмыртқа пастасы

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	2 мин	4	пышақ

Дайындық:

- 1-қадам - Аскөкті ұсақ кесектерге кесіңіз.
- 2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, жартылай кесілген 5 қатты қайнатылған жұмыртқаны, ұсақ кесектерге кесілген 120 г ветчинаны және ұсақ кесілген аскөкті салыңыз. 80 г грек йогуртын қосыңыз, 0,5 шай қасық тұз және 0,5 шай қасық бұрыш себіңіз.
- 3-қадам - Ыдыс қақпағын жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
- 4-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз, қалақшамен пастаны басқа ыдысқа салыңыз.

Ингредиенттер:

- 5 қатты қайнатылған жұмыртқа
- 120 г ветчина
- 0,5 байлам аскөк
- 80 г грек йогурты
- 0,5 шай қасық тұз
- Дәміне қарай бір шымшым бұрыш



Цуккини қосылған жұмыртқа кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	6	пышақ

Дайындық:

1. кекс пішіндерін сары маймен майлаңыз.

2. 120 г цуккиниді жуыңыз, ұсақ кесектерге кесіңіз, 2 түйір сарымсақты және 60 г пиязды аршыңыз, пиязды ұсақ кесектерге кесіңіз.

3. Пышақты араластырғыш ыдысына салыңыз, 50 г пиязды және 2 түйір сарымсақты салыңыз. Қақпақты жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 7.

4. Қақпақты ашыңыз, ұсақ кесектерге кесілген 120 г цуккиниді қосыңыз. Қақпақты жабыңыз ұсақтаңыз - уақыт 5 секунд, жылдамдық 6.

5. Қақпақты ашыңыз, 20 г май құйыңыз, бір шымшым тұз және бұрыш қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, бұқтырыңыз - температура 95° С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

6. Қақпақты ашыңыз және шай қасықпен дайындалған қоспаны пішіндерге салыңыз, оларды көлемінің ¾ бөлігіне дейін толтырыңыз.

7. Ыдыста пышақпен 6 жұмыртқаны сындырыңыз, 60 г сүт қосыңыз, ¾ шай қасық тұз, 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш және 40 г үгітілген ірімшік қосыңыз. Қақпақты саптамамен жабыңыз, жұмыртқа қоспасын араластырыңыз - уақыт 15 секунд, жылдамдық 3.

8. Ыдыс қақпағын ашыңыз, пышақты шығарыңыз. Шай қасықпен жұмыртқа қоспасының порцияларын цуккини бар пішіндерге салыңыз, оларды шетіне дейін дерлік толтырыңыз.

9. Кекстерді 180° С-қа дейін қыздырылған пешке қойыңыз, шамамен 15 минут пісіріңіз.

10. Пісіргеннен кейін кекстерді пішіндерде шамамен 5 минут қалдырыңыз, пішіндерден шығарыңыз, ыстық күйінде ұсыныңыз, жасыл өскіндермен, ақжелкенмен және т.б. себіңіз.
- ## Ингредиенттер:
- 6 жұмыртқа

120 г цуккини

60 г пияз

2 түйір сарымсақ

40 г үгітілген сары ірімшік

60 г сүт

Қуыруға арналған 20 г май

¾ шай қасық тұз

0,5 шай қасық бұрыш

Пішіндерді майлауға арналған 30 г жұмсақ сары май
-

Жұмыртқа кекстері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	20 мин	6	пышақ көбелек саптама

Дайындық:

1-қадам - Кекс пішіндерін сары маймен абайлап майлаңыз.

2-қадам - 1 байлам жасыл пиязды ұсақтап тураймыз, 80 г шалот пиязын ұсақ текшелерге кесіңіз, 150 г беконды және 100 г чеддер ірімшігін шамамен 1,5-2 см кесектерге кесіңіз.

3-қадам - Пышақты араластырғыш ыдысына салыңыз, 150 г беконды және 100 г ірімшікті салыңыз. Ыдыс қақпағын жабыңыз, қақпақты жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 7 секунд, жылдамдық 8.

4-қадам - Қақпақты ашыңыз, ветчина мен ірімшікті басқа ыдысқа салыңыз. Ыдысты тазалаңыз.

5-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салыңыз, 80 г шалот пиязын салыңыз. Қақпақпен жабыңыз, ұсақтаңыз - уақыт 6 секунд, жылдамдық 6.

6-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз, қалақшамен шалотты құмыраның бүйірлерінен жинаңыз. 25 г май құйыңыз, қақпақты жабыңыз, шалотты бұқтырыңыз - температура 100° С, уақыт 6 минут, жылдамдық 1.

7-қадам - Қақпақты ашыңыз, қалақшамен шалотты бекон мен ірімшік бар тарелкаға салыңыз, туралған жасыл пиязды қосыңыз. Беконды, ірімшікті және пиязды араластырыңыз, шай қасықпен кекс пішіндеріне салыңыз, оларды көлемінің ¾ бөлігіне дейін толтырыңыз. Пішіндерді алдын ала сары маймен майлаған дұрыс.

8-қадам - Ыдысқа көбелек саптамасын салыңыз, 8 жұмыртқаны сындырыңыз, 80 г қою 18% қаймақты қосыңыз. 1 шай қасық тұз, 0,5 шай қасық тәтті паприка қосыңыз. Қақпақты жабыңыз, жұмыртқа қоспасын араластырыңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 3.

9-қадам - Ыдыс қақпағын ашыңыз. Қасықпен жұмыртқа қоспасының порцияларын ветчина, ірімшік және пияз бар пішіндерге салыңыз, оларды шетіне дейін дерлік толтырыңыз.

10-қадам - Кекстерді 180° С-қа дейін қыздырылған пешке қойыңыз, шамамен 20 минут пісіріңіз.

11-қадам - Пісіргеннен кейін кекстерді пішіндерде шамамен 5 минут қалдырыңыз, пішіндерден шығарыңыз, ыстық күйінде ұсыныңыз, шнитт-пиязбен, паприкамен себіңіз.

Ингредиенттер:

8 жұмыртқа

80 г шалот пиязы

150 г бекон

100 г кесілген чеддер ірімшігі

80 г 18% майлы қаймақ

1 байлам жасыл пияз

Қуыруға арналған 25 г май

1 шай қасық тұз

0,5 шай қасық ұнтақталған тәтті паприка

Пішіндерді майлауға арналған 10 г жұмсақ сары май



Брокколи қосылған жұмыртқа котлеттері

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар	
жеңіл	10 мин	20 мин	6	себет	бу себеті

Дайындық:

1. Себетті араластырғыш ыдысына орнатыңыз, оған 6 жұмыртқаны салыңыз. 1300 мл су құйыңыз. Бұға пісіруге арналған ыдысты дайындаңыз және оған ұсақ гүлшоғырларға кесілген 100 г брокколи қырыққабатын салыңыз, жұмыртқаларды қатты қайнатыңыз. Температура 90°C, уақыт 18 минут, жылдамдық 1.
2. Бұға пісіру ыдысын алыңыз, себетті ыдыстан шығарыңыз. Жұмыртқаларды суытыңыз, содан кейін қабығын аршыңыз. Брокколиді суытыңыз. Араластыру ыдысын жуыңыз, кептіріңіз, жинаңыз.
3. Пышақты ыдысқа орнатыңыз және жұмыртқалар мен брокколиді қосыңыз. Уақыт 35 секунд, жылдамдық 6. Қақпақты алыңыз. Қоспаны тарелкаға салыңыз.
4. Қоспа бар тарелкаға 1 жұмыртқаны сындырыңыз, 80 г нан үгіндісін себіңіз, жарты шай қасық тұз және бір шымшым қара ұнтақталған бұрыш. Қасықпен қоспаны араластырыңыз.
5. Табаға өсімдік майын қыздырыңыз. Қолмен жұмыртқа қоспасының шағын порциясын алыңыз, котлеттер қалыптастырыңыз.
6. Оларды нан үгіндісінде домалатыңыз. Екі жағынан алтын қоңыр түске дейін қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 6 қатты пісірілген жұмыртқа
- 100 г брокколи қырыққабаты
- 1 шикі жұмыртқа
- 100г үгітілген нан
- жарты шай қасық тұз
- бір шөкім қара ұнтақ бұрыш
- қуыруға арналған май



Ұнсыз жұмыртқа құймақтары

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	5 мин	10 мин	4	пышақ

Дайындық:

1. Араластыруға арналған ыдысқа пышақты орнатыңыз. Толық 4 жұмыртқаны сындырып, 40 г кілегей ірімшікті және бөлме температурасындағы 30 г жұмсақ майды қосыңыз. Қақпақты жауып, құймақ қамырын араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
2. Қақпақты алып, силикон шпательдің көмегімен бәрін бүйірлерден қырып алыңыз. Қақпақты қайта жауып, майдың түйірлері болмас үшін тағы бір рет араластырыңыз. Уақыт 30 секунд, жылдамдық 4.
3. Құймақ табада аздап майды қыздырып, қамырдың аз ғана мөлшерін құйыңыз, қамырды бүкіл табаға жайыңыз. Құймақтарды екі жағынан қызыл қоңыр түске дейін қуырыңыз.

Ингредиенттер:

- 4 жұмыртқа
- 30 г май
- 40 г кілегей крем-ірімшік
- 10 г май



Апельсин қосылған күркетауық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	25 мин	2	пышақараластыруға арналған саптама

Дайындық:

1. Ыдысқа пышақты орнатып, аршылған апельсинді төртке бөліп салыңыз. Уақыт 15 секунд, жылдамдық 12.
2. Шырынды басқа ыдысқа құйып, ыдысты жуып, кептіріңіз.
3. Пиязды жолақтарға кесіңіз.
4. Пиязды ыдысқа салып, пиязға май құйыңыз, бұрыш себіңіз, уақыт 4 мин, 105 градус, жылдамдық 1.
5. Текшелеп туралған күркетауықты тұз бен ұнға себіп, ыдысқа салыңыз. Уақыт 10 мин, температура 120 градус, жылдамдық 1.
6. Апельсин шырынын құйыңыз. Уақыт 10 мин/120 градус/жылдамдық 1.

Ингредиенттер:

- 350 г күркетауық төсі
- 1 апельсин
- жалпақ қасық ұн
- Жарты шай қасық бұршақ бұрыш
- 40 г зәйтүн майы
- 1/3 шай қасық тұз
- 60 г пияз



Су-вид әдісімен пісірілген күркетауық

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	80 мин	2	-

Дайындық:

- 1-қадам - Өнімдерді дайындаймыз: күркетауық филесін жуып, кептіріп, тұздап, бұрыштаймыз. Әрбір филені барлық жағынан дәмдеуіштермен жағыңыз.
- 2-қадам - Филені сөмкелерге таратып, вакуумдық қаптамаға салыңыз.
- 3-қадам - Сөмкелерді филе қосылған ыдысқа салып, сөмкелерді жабатын мөлшерде су құйыңыз (шамамен 1,5 литр). Ет қосылған сөмкелер толығымен суға батқан болуы керек.
- 4-қадам - Ыдысты қақпақпен жауып, су-вид әдісімен пісіріңіз - температура 75° С, уақыт 80 минут.
- 5-қадам - Күркетауық пісіп болған соң, оны сөмкелерден шығарып, пайда болған тұздықты төгіп, тілімдерге кесіңіз.

Ингредиенттер:

- 2 күркетауық төс филесі
- 1 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық бұрыш
- 0.5 шай қасық кептірілген тимьян
- 0.5 шай қасық кептірілген сарымсақ



Макарон қосылған итальяндық салат

Қиындық деңгейі	Дайындық уақыты	Пісіру уақыты	Порция саны	Қолданылатын керек-жарақтар
жеңіл	10 мин	5 мин	4	пышақ араластыруға арналған саптама

Дайындық:

- 1-қадам - Құрамдастарды дайындаңыз: 50 г пармезан ірімшігін шамамен 1-2 см кесектерге кесіңіз, 200 г қызанақты жуып, төртке бөліңіз. 1 түйір сарымсақты аршыңыз.
- 2-қадам - Араластыру ыдысына пышақты салып, 50 г пармезан ірімшігін және 10 г қарағай жаңғағын салыңыз. Қақпақты жауып, араластырыңыз - уақыт 10 секунд, жылдамдық 10.
- 3-қадам - Қақпақты ашыңыз. Ірімшікке 40 г жаңа ақжелкен жапырақтарын, 1 түйір сарымсақты қосып, 50 г зәйтүн майын құйыңыз, тұздаңыз, 0,5 шай қасық тұз қосыңыз. Қақпақты жауып, песто соусын шайқаңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 5.
- 4-қадам - Ыдыс қақпағын ашып, шпательдің көмегімен песто соусын қазанның бүйірлерінен жинаңыз, қақпақты жауып, блендермен шайқаңыз - уақыт 20 секунд, жылдамдық 4.
- 5-қадам - Қақпақты ашып, шпательмен песто соусын ыдысқа ауыстырыңыз. Ыдысты жумаңыз.
- 6-қадам - Ыдысқа 1200 г су құйыңыз. Қақпақты жауып, суды қайнатыңыз - температура 100 градус, уақыт 5 мин.
- 7-қадам - Қақпақты ашып, суға 1,5 шай қасық тұз және 300 г макарон қосыңыз. Қақпақты жауып, макаронды пісіріңіз - температура 100 °С, уақыт макарон қаптамасындағы нұсқауға сәйкес.
- 8-қадам - Қақпақты ашып, макаронды електен өткізіп, салқын ағын суға салыңыз. Суды жақсылап ағызыңыз.
- 9-қадам - Макаронды песто соусы бар ыдысқа ауыстырып, 200 г қызанақ және 125 г туралған моцарелла ірімшігін қосыңыз. Туралған зәйтүн мен каперсті қосыңыз.

Салатты мұқият араластырыңыз.

Ингредиенттер:

- 300 г макарон
- 200 г қызанақ
- 125 г моцарелла
- 50 г туралған пармезан
- 40 г ақжелкен жапырақтары
- 1 түйір сарымсақ
- 50 г зәйтүн майы
- 10 г қарағай жаңғағы
- 0,5 шай қасық тұз песто үшін
- 1,5 шай қасық тұз паста пісіру үшін
- 50 г зәйтүн
- 20 г каперс

