

# Рецепттер кітабы

---

Ауа қуырғыш  
AGR-1225

**DEXP**

# Мазмұны

## ГАРНИРЛЕР

Рустикалық картоп.....	3
Фри картобы .....	4
Картоп крокеттері .....	5
Картоп гратині (пісірме).....	6
Розмарин қосылған картоп чипсы .....	7
Қысқы көкөністердің қуырылған қоспасы .....	8

## ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

Томат соусындағы тефтели .....	9
Бекондағы асшаяндар.....	10
Чеддар ірімшігі мен бекон крокеттері.....	11
Қуырылған спринг роллдар .....	12
Краб крокеттері.....	13
Фета ірімшігі салынған конверттер.....	14
Корей кәуаптары .....	15
«Джерк» соусындағы тауық қанаттары.....	16
Сарымсақпен толтырылған саңырауқұлақтар.....	17

## НЕГІЗГІ ТАҒАМДАР

Чимихурри соусы бар Скерт стейк .....	18
Фета ірімшігі қосылған пісірілген қызанақ.....	19
Портобелло саңырауқұлағынан "Пепперони" пиццаcы .....	20
Саңырауқұлақтар, пияз және фета қосылған фриттата .....	21
Макадамия қыртысы бар қой етінің сәресі .....	22
Аскөк соусы бар ақсерке .....	23

## БАЛАЛАР МӘЗІРІ

Балық наггетстері.....	24
Тауық стрипстері .....	25
Ыстық ірімшік сэндвичі .....	26
Мини чизбургерлер .....	27

## ДЕСЕРТ

Жержаңғақ майы мен зефир кремi салынған конверттер .....	28
Шоколадты пирог.....	29
Өрік-қаражидек ұнтағы.....	30

## Рустикалық картоп

**Белсенді пісіру уақыты:** 40 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 1 сағат 25 минут.

**Порциялар саны:** 6.

### Ингредиенттер:

- ½ шай қасық тұз.
- ½ шай қасық қара бұрыш.
- 1 ½ шай қасық паприка.
- 2 ас қасық канола немесе зәйтүн майы.
- 6 орташа картоп.

1. Картопты жуып, қабығын аршыңыз. Картопты тұзды суда 40 минут немесе жұмсақ болғанша пісіріңіз (шанышқымен сынаңыз). Содан кейін пісірілген картопты тоңазытқышқа салыңыз (шамамен 30 минут).
2. Ыдысқа май, паприка, тұз және қара бұрыш араластырыңыз. Салқындатылған картопты тілімдерге кесіп, алынған маринадта араластырыңыз. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Картопты ауа қуырғыш ыдысқа салып, біркелкі таратыңыз. Картопты 14–16 минут немесе алтын қоңырға дейін пісіріңіз.



## Фри картобы

**Белсенді пісіру уақыты:** 10 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 1 сағат.

**Порция саны:** 4.

### Ингредиенттер:

- 2 ас қасық. зәйтүн майының қасықтары.
- 6 орташа картоп.

1. Картопты аршып, шамамен 7 x 1 см жолақтарға кесіңіз. Түзілген картопты 30 минут суық суға салып қойыңыз. Картопты ағызып, қағаз сүлгімен құрғатыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Туралған картопты ыдысқа салып, зәйтүн майын қосып, араластырыңыз. Картопты ауа қуырғыш ыдысқа ауыстырып, алтын қоңыр және қытырлақ құрылымға дейін 30 минут пісіріңіз. Тостағанды 2–3 рет алыңыз да, пісіру кезінде картопты шайқаңыз.

**Ескерту:** қалың картоп жолақтарын пісіру ұзағырақ болады, ал жұқа жолақтар пісіруге аз уақыт кетеді.



## Картоп крокеттері

**Белсенді пісіру уақыты:** 30 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 45 минут.

**Порция саны:** 4.

### Ингредиенттер:

- Салындысы:
  - 4 орташа картоп, аршылған.
  - 2 жұмыртқаның сарысы.
  - 1 кесе үгітілген пармезан ірімшігі.
  - 2 ас қасық әмбебап ұнның қасықтары.
  - 3 ас қасық майдалап туралған пияздың қасықтары.
  - Бір шымшым тұз, қара бұрыш және мускат жаңғағы.
- Нан пісіру:
  - 3 ас қасық. өсімдік майының қасықтары.
  - $\frac{3}{4}$  кесе әмбебап ұн
  - 2 ұрылған жұмыртқа.
  - $\frac{3}{4}$  кесе нан үгіндісі.

1. Картопты тұзды суға 15 минут қайнатыңыз. Суды ағызып, картопты езіңіз. Пюре салқындағанша күтіп, жұмыртқаның сарысын, ірімшікті, ұнды және пиязды қосыңыз. Содан кейін тұз, бұрыш және мускат жаңғағын себіңіз, содан кейін араластырыңыз. Қоспаны шамамен гольф добы сияқты кішкентай шарларға айналдырыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Нан үгінділеріне өсімдік майын қосып, қоспасы ұсақталғанша араластырыңыз. Әр картопты ұнға, содан кейін жұмыртқаға, содан кейін нан үгіндісіне батырыңыз. Картоп крокеттерін ауа қуырғыш ыдысқа салып, 7–8 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.



## Картоп гратині (пісірме)

**Белсенді пісіру уақыты:** 10 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 45 минут.

**Порция саны:** 6.

### Ингредиенттер:

- 6 орташа картоп, аршылған.
- ½ кесе сүт.
- ½ кесе крем.
- 1 шай қасық қара бұрыш.
- ½ шай қасық мускат жаңғағы.
- ½ кесе үгітілген грюйер ірімшігі немесе кез келген басқа жартылай қатты сорт.

1. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Картопты жұқа тілімдерге кесіңіз. Бөлек ыдыста сүтті, кілегейді араластырып, дәміне қарай тұз, бұрыш және мускат жаңғағын қосыңыз. Картоп тілімдерін қоспамен жабыңыз.
2. Картоп сыналарын пешке төзімді пісірме табаққа салып, картоптың үстіне қалған кілегей қоспасын себіңіз. Пісіру табағын ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. Таймерді орнатыңыз және 25 минут пісіріңіз, содан кейін ыдысты алыңыз да, картоптың үстіне ірімшікті себіңіз. Таймерді орнатыңыз және 10 минутқа немесе алтын қоңырға дейін пісіріңіз.

**Ескерту:** сүтті 2 жұмыртқамен алмастыруға болады.



## Розмарин қосылған картоп чипсы

**Белсенді пісіру уақыты:** 40 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 1 сағат 10 минут.

**Порция саны:** 4.

### Ингредиенттер:

- 4 орташа картоп.
- 1 ас қасық зәйтүн майының қасық.
- 2 шай қасық туралған розмарин.
- 2 шымшым тұз.

1. Картопты жуып, қабығын аршыңыз. Картопты ұзындығы бойынша кесіңіз, содан кейін жұқа тілімдерге кесіңіз. Туралған картопты су құйылған ыдысқа салып, суды бірнеше рет өзгертіп, 30 минут бойы жібітіңіз. Картопты ағызып, қағаз сүлгімен құрғатыңыз.
2. Ауа қуырғышты 170 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Картопты қайтадан ыдысқа салып, зәйтүн майымен себіңіз. Картопты ауа қуырғыш ыдысқа ауыстырып, 30 минут немесе қызарғанша пісіріңіз, біркелкі пісіру үшін ыдысты жиі алып тастаңыз және картопты шайқаңыз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін, чиптерді ыдысқа салып, оларға розмарин мен тұз қосып, араластырыңыз.



## Қысқы көкөністердің қуырылған қоспасы

**Белсенді пісіру уақыты:** 5 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 25 минут.

**Порция саны:** 6.

### Ингредиенттер:

- 1 ½ кесе пастернап (1 кішкентай).
- 1 ½ кесе балдыркөк (3–4 сабақ).
- 2 ½ қызыл пияз.
- 1 кішкентай сары жаңғақ.
- 1 ас қасық жаңа піскен тимьян қасық.
- 1 ас қасық зәйтүн майының қасық.
- Тұз және бұрыш дәміне қарай.

1. Ауа қуырғышты 200 °С дейін алдын ала қыздырыңыз.
2. Пастернап пен пиязды тазалаңыз. Пастернап пен балдыркөкті текшелерге (шамамен 2 см), пиязды текшелерге кесіңіз. Сарымсақ асқабағын екіге кесіңіз, тұқымдарды алып тастаңыз және текшелерге кесіңіз (қабағын алудың қажеті жоқ).
3. Туралған көкөністерді тимьян мен зәйтүн майымен араластырыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.
4. Көкөністерді ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. Таймерді 20 минутқа орнатыңыз және ол аяқталғанша немесе көкөністер қызарғанша пісіріңіз. Тостағанды бір рет алыңыз да, пісіру кезінде ондағы көкөністерді шайқаңыз.





## Томат соусындағы тефтели

**Белсенді пісіру уақыты:** 10 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 23 минуты.

**Порция саны:** 3–4.

### Ингредиенттер:

- 1 кішкентай пияз.
- 350 г тартылған ет.
- 1 ас қасық туралған ақжелкен қасық.
- ½ ас қасық ұсақталған тимьян жапырақтарының қасықтары.
- 1 жұмыртқа.
- 3 ас қасық. нан үгінділерінің қасықтары.
- 2 шымшым тұз.

Қосымша: 280 г сүйікті қызанақ соусы.

1. Пиязды майдалап тураңыз. Барлық ингредиенттерді ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз. Қоспадан 10–12 фрикадельканы қалыптастырыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °С дейін алдын ала қыздырыңыз.
3. Фрикадельдерді ауа қуырғыш ыдысқа салып, таймерді 8 минутқа орнатыңыз.
4. Таймер аяқталғанда, тостағанды алып, фрикадельдерге томат соусын қосыңыз. Тостағанды қайтадан ауадағы қуырғышқа салыңыз, температураны 170 °С және таймерді 5 минутқа орнатыңыз.



## Бекондағы асшаяндар

Белсенді пісіру уақыты: 15 минут.

Жалпы пісіру уақыты: 35 минут.

Порция саны: 4.

### Ингредиенттер:

- 16 дана жолбарыс асшаяндары, қабығы аршылған және тамырдан тазартылған.
  - 16 дана бөлме температурасында беконның жұқа тілімдері.
1. Әрбір асшаянды беконға ораңыз, денесінен құйрығына дейін. Оралған асшаяндарды 20 минутқа тоңазытқышқа салыңыз.
  2. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Асшаяндарды тоңазытқыштан шығарып, ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. 5–7 минут пісіріңіз. Қызмет көрсетер алдында асшаяндарды алдымен қағаз сүлгіге салып, қызмет ету алдында кептіріңіз.



## Чеддар ірімшігі мен бекон крекеттері

**Белсенді пісіру уақыты:** 40 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 50 минут.

**Порция саны:** 6.

### Ингредиенттер:

- Салындысы:
  - 450 г чеддер ірімшігі.
  - Бөлме температурасында 450 г жұқа туралған бекон.
- Нан пісіру:
  - 4 ас қасық. зәйтүн майының қасықтары.
  - 1 кесе әмбебап ұн
  - 2 ұрылған жұмыртқа.
  - 1 кесе нан үгіндісі.

1. Сырды шамамен 2,5 × 3,5 см өлшемдегі 6 бірдей бөлікке кесіңіз. Беконнан көрінетін майды кесіңіз. Сіз жасаған ірімшіктің әрбір тіліміне беконның 2 жолағын алып, оларды толығымен ірімшікке ораңыз. Алынған бөліктерді мұздатқышқа олар қатып қалғанша 5 минутқа қойыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Нан үгінділеріне зәйтүн майын қосып, қоспа ұнтақталғанша араластырыңыз. Бекон мен ірімшіктің әрбір тілімін ұнға, сосын ұрған жұмыртқаға, содан кейін нан үгіндісіне салыңыз. Крокеттерді ауа қуырғыш ыдысқа салып, 7–8 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.

**Ескерту:** пісіру кезінде ірімшік ағып кетпеуі үшін, кесектерді жұмыртқа мен нан үгіндісіне екі рет кезекпен батырыңыз.



## Қуырылған спринг роллдар

**Белсенді пісіру уақыты:** 20 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 25 минут.

**Порция саны:** 4.

### Ингредиенттер:

- Салындысы:
  - 115 г қайнатылған тауықтың төс еті, ұсақталған.
  - Жіңішке кесілген балдыркөктің 1 сабағы.
  - 1 орташа сәбіз, жұқа кесілген.
  - ½ кесе саңырауқұлақтар, жұқа кесілген.
  - ½ шай қасық имбирь, туралған.
  - ½ шай қасық қант.
  - 1 шай қасық құрғақ тауық сорпасы.
- Серіппелі орамдарды орау үшін:
  - 1 ұрған жұмыртқа.
  - 1 шай қасық жүгері крахмалы.
  - Серіппелі орамдарға арналған күріш қағазының 8 парағы.
  - ½ шай қасық өсімдік майы.

1. Салмасын жасау үшін: Тауық етін, балдыркөкті, сәбізді және саңырауқұлақтарды ыдысқа біріктіріңіз. Қант, зімбір, құрғақ тауық сорпасын қосып, ингредиенттерді мұқият араластырыңыз.
2. Жұмыртқаны жүгері крахмалына қосып, қалың паста пайда болғанша араластырыңыз; оны бір жаққа қойыңыз. Күріш қағазының әр парағына аздап салма салыңыз да, шеттерін жұмыртқа жуғышпен сүртіңіз. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Серіппелі орамдарды өсімдік майымен аздап жағып, оларды ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. 3–4 минут немесе қызарғанша пісіріңіз. Соя немесе тәтті чили соусымен бірге қызмет етіңіз.



## Краб крокеттері

**Белсенді пісіру уақыты:** 20 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 35 минут.

**Порция саны:** 6.

### Ингредиенттер:

- Салындысы:
  - 450 г краб еті.
  - 2 жұмыртқаның ақтығы, шайқалған.
  - 1 ас қасық. зәйтүн майының қасық.
  - ¼ кесе қызыл пияз, майдалап туралған.
  - ¼ болгар бұрышы, майдалап туралған.
  - 2 шай қасық балдыркөк, майдалап туралған.
  - ¼ шай қасық эстрагон, майдалап туралған.
  - ¼ шай қасық пияз, майдалап туралған.
  - ½ шай қасық ақжелкен, майдалап туралған.
  - ½ шай қасық кайен бұрышы.
  - ¼ кесе майонез.
  - ¼ кесе қаймақ.
- Нан пісіру:
  - 3 жұмыртқа, шайқалған.
  - 1 кесе әмбебап ұн.
  - 1 кесе Панко нан үгіндісі.
  - 1 шай қасық зәйтүн майы.
  - ½ шай қасық тұз.

1. Кішкене кастрюльге зәйтүн майы, пияз, болгар бұрышы және балдыркөк қосыңыз. Орташа отта мөлдір болғанша, шамамен 4–5 минут пісіріңіз. Ыстықтан шығарып, суығанша қалдырыңыз.
2. Тағамдық процессорда Панко нан үгіндісін, зәйтүн майын және тұзды майдалап туралғанша серпіңіз. Ұнды, шайқалған жұмыртқаны және Панко қоспасын үш бөлек ыдысқа бөліңіз. Бір ыдыста қалған ингредиенттерді араластырыңыз: краб еті, жұмыртқаның ақтығы, майонез, қаймақ, дәмдеуіштер және көкөністер.

3. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Алынған қоспадан кішкене шарларды жасаңыз. Әр шарды ұнға, содан кейін жұмыртқаға және ең соңында Панкоға батырыңыз. Крокеттерді ауа қуырғыш ыдысқа толтырмай салыңыз. 8–10 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.



## Фета ірімшігі салынған конверттер

**Белсенді пісіру уақыты:** 20 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 30 минут.

**Порция саны:** 5.

### Ингредиенттер:

- 1 жұмыртқаның сарысы.
- 115 г фета ірімшігі.
- 2 ас қасық. майдалап туралған ақжелкеннің қасықтары.
- 1 жасыл пияз, майдалап туралған.
- 2 парақ қатпарлы қамыр, ерітілген.
- 2 шай қасық зәйтүн майы.
- Дәміне қарай ұнтақталған бұрыш.

1. Ыдысқа жұмыртқаның сарысын шайқаңыз, фета ірімшігі, ақжелкен және жасыл пияз қосыңыз; дәміне қарай ұнтақталған бұрышпен дәмдеңіз. Қамырдың әрбір парағын үш жолаққа кесіңіз. Жолақтың шетіне бір шай қасық фета ірімшігі салма-сын салыңыз. Қамырдың шетін көтеріп, оны үшбұрыш етіп бүктеңіз, содан кейін үшбұрышты «конверт» жасай отырып, пиро-гты орауды жалғастырыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Қамырды аздап май жағып, үшбұрыштарды ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. 3 минут пісіріңіз, содан кейін температураны 180 °С дейін өзгертіңіз және тағы 2 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.



## Корей кәуаптары

**Белсенді пісіру уақыты:** 15 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 30 минут.

**Порция саны:** 3.

### Ингредиенттер:

- 340 г тауық еті.
- ½ кесе төмен натрий соя соусы.
- ½ кесе ананас шырыны.
- ¼ кесе күнжіт майы.
- 4 түйір сарымсақ, ұсақталған.
- 4 нәрсе жасыл пияз, туралған.
- 1 шай қасық зімбір, үгітілген.
- 2 шай қасық күнжіт, қуырылған.
- 1 шымшым қара бұрыш.

1. Барлық ингредиенттерді ыдысқа араластырыңыз. Алынған маринадқа шашлыққа салынған тауық етін қосып, жақсылап араластырыңыз. 2-ден 24 сағатқа дейін жабыңыз және тоңазытқышқа қойыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Тауық етін қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Филе шашлықтарын ауа қуырғыш ыдысқа салып, 5–7 минут пісіріңіз.



## «Джерк» соусындағы тауық қанаттары

Белсенді пісіру уақыты: 15 минут.

Жалпы пісіру уақыты: 35 минут.

Порция саны: 5.

### Ингредиенттер:

- 1,3 кг тауық қанаттары.
- 2 ас қасық соя соусының қасықтары.
- 6 түйір сарымсақ, майдалап туралған.
- 1 хабанеро бұрышы, майдалап туралған және тұқымдар жойылады.
- 1 ас қасық иісті бұрыш қасық.
- 1 шай қасық даршын.
- 1 шай қасық кайен бұрышы.
- 1 шай қасық ақ бұрыш.
- 1 шай қасық тұз.
- 2 ас қасық қоңыр қант қасықтары.
- 1 ас қасық майдалап туралған тимьян қасық.
- 1 ас қасық зімбір қасық, үгітілген.
- 4 нәрсе. шалот, майдалап туралған.
- 5 шай қасық жаңа сығылған лайм шырыны.
- ½ кесе қызыл шарап сірке суы.

1. Барлық ингредиенттерді ыдысқа араластырыңыз және алынған маринадпен қанатты мұқият жағыңыз. Қанаттарды ауа өткізбейтін қапшықтарға салып, 2-ден 24 сағатқа дейін тоңазытқышқа салыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Жабық қапшықтардан қанатты алып, қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Қанаттарды ауа қуырғыш ыдысқа салып, 16–18 минут пісіріңіз. Пісіру уақытының жартысы өткенде, ыдысты алып тастап, тағамды шайқаңыз. Тұздықпен бірге қызмет етіңіз.

**Ескерту:** тауық қанаттарының жарты партиясын дайындағанда, оларды 15 минут пісіріңіз.





## Сарымсақпен толтырылған саңырауқұлақтар

Белсенді пісіру уақыты: 10 минут.

Жалпы пісіру уақыты: 20 минут.

Порция саны: 4.

### Ингредиенттер:

- 16 шампиньон.
- 1 ½ тілім ақ нан.
- 1 түйір сарымсақ, ұсақталған.
- 1 шай қасық ақжелкен, майдалап түралған.
- дәміне қарай ұнтақталған бұрыш.
- 1 ½ шай қасық зәйтүн майы.

1. Ауа қуырғышты 200 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Нан кесектерін тағамдық процессорда ұнтақтаңыз, дәміне қарай сарымсақ, ақжелкен және бұрыш қосыңыз. Араластырып, зәйтүн майын қосыңыз.
2. Шампиньондардың сабақтарын кесіп, алынған қақпақтарды толтырумен толтырыңыз. Қақпақтарды ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. Саңырауқұлақтарды 7–8 минут немесе алтын және қытырлақ болғанша пісіріңіз.



## Чимихурри соусы бар Скерт стейк

Белсенді пісіру уақыты: 15 минут.

Жалпы пісіру уақыты: 35 минут.

Порция саны: 2.

### Ингредиенттер:

- 450 г скерт стейк.
- Чимихурри соусы үшін:
  - 1 кесе ақжелкен, майдалап туралған.
  - ½ кесе жалбыз, майдалап туралған.
  - 2 шай қасық орегано, майдалап туралған.
  - 3 түйір сарымсақ, майдалап туралған.
  - 1 шай қасық ұнтақталған қызыл бұрыш.
  - 1 шай қасық ұнтақталған зире.
  - 1 шай қасық кайен бұрышы.
  - 2 шай қасық ысталған паприка.
  - 1 шай қасық тұз.
  - ¼ шай қасық қара бұрыш.
  - ¼ кесе зәйтүн майы.
  - 3 шай қасық қызыл шарап сірке суы.

1. Чимихурри соусына арналған барлық ингредиенттерді ыдыста араластырыңыз. Стейкті 2 тең бөлікке кесіп, оны ауа өткізбейтін қапшыққа салыңыз. Стейк пен шимихурри соусын 2-ден 24 сағатқа дейін тоңазытқышқа салыңыз. Пісіруден 30 минут бұрын тоңазытқыштан алыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Стейкті қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Стейкті ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз және орташа сирек үшін 8–10 минут пісіріңіз. Үстіне химикчури соусын салып, үстелге қызмет етіңіз.

**Ескерту:** пісіру уақыты стейктің өлшеміне және қалаған дайындық деңгейіне байланысты өзгереді.



## Фета ірімшігі қосылған пісірілген қызанақ

**Активное время готовки:** 15 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 35 минут.

**Порция саны:** 2.

### Ингредиенттер:

- Томаттар үшін:
  - 2 қызанақ.
  - 230 г фета ірімшігі.
  - ½ кесе қызыл пияз, жіңішке кесілген.
  - 1 шай қасық зәйтүн майы.
  - бір шымшым тұз.
- Песто соусы үшін:
  - ½ кесе ақжелкен, шамамен туралған.
  - ½ кесе насыбайгүл, шамамен туралған.
  - ½ кесе Пармезан ірімшігі, үгітілген.
  - 3 ас қасық қуырылған қарағай жаңғақтарының қасықтары.
  - 1 түйір сарымсақ.
  - ½ кесе зәйтүн майы.
  - бір шымшым тұз.

1. Песто жасау үшін: тағамдық процессорға ақжелкенді, насыбайгүлді, пармезанды, сарымсақты, қуырылған қарағай жаңғағын және тұзды қосыңыз. Ас процессоры жұмыс істеп тұрғанда, зәйтүн майын баяу қосыңыз. Дайын соусты пісірер алдында тоңазытқышқа салыңыз.
2. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Қызанақ пен фетаны қалыңдығы 15 мм дөңгелек тілімдерге кесіңіз. Қызанақтарды қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Әрбір қызанақ тіліміне 1 шай қасық песто

жағып, үстіне фета салыңыз. Бөлек қызыл пиязды 1 шай қасық зәйтүн майымен қуырып, қызанақтың үстіне қойыңыз.

3. Қызанақтарды ауа қуырғыш ыдысқа салып, 12–14 минут немесе фета ірімшігі ерігенше пісіріңіз. Бір шымшым тұзбен және қосымша қасық пестомен дәмдеңіз.



## Портобелло саңырауқұлағымен "Пепперони" пиццасы

**Белсенді пісіру уақыты:** 5 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 10 минут.

**Порция саны:** 3.

### Ингредиенттер:

- 3 портобелло саңырауқұлақ қақпағы, аршылған және туралған.
- 3 ас қасық зәйтүн майының қасықтары.
- 3 ас қасық томат соусының қасықтары.
- 3 ас қасық үгітілген моцарелла ірімшігінің қасықтары.
- 12 тілім пепперони.
- бір шымшым тұз.
- бір шымшым итальяндық дәмдеуіш.

1. Ауа қуырғышты 170 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Саңырауқұлақтардың ішкі және сыртқы жағын зәйтүн майымен майлаңыз. Саңырауқұлақтардың ішкі жағына тұз бен итальяндық дәмдеуіштерді себіңіз. Саңырауқұлақтардың қақпақтарын томат соусымен толтырып, ірімшік себіңіз.
2. Пиццаны ауа қуырғыш ыдысқа салып, пісіруді бастаңыз. Бір минут пісіргеннен кейін ыдысты алып тастап, пиццаның үстіне пепперони тілімдерін салыңыз. Тағы 3–5 минут пісіруді жалғастырыңыз. Аяқтағаннан кейін пиццаны пармезан ірімшігімен немесе қызыл бұрыш түйіршіктерімен себіңіз.



## Саңырауқұлақтар, пияз және фета қосылған фриттата

**Белсенді пісіру уақыты:** 15 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 45 минут.

**Порция саны:** 4.

### Ингредиенттер:

- 6 жұмыртқа.
- 4 кесе аршылған шампиньондар.
- 1 қызыл пияз.
- 2 шай қасық зәйтүн майы.
- 6 ас қасық. ас қасық фета ірімшігі, туралған.
- бір шымшым тұз.

1. Қызыл пиязды аршып, жұқа жолақтарға кесіңіз (шамамен 5–6 мм). Шампиньондарды аршып, пиязбен бірдей қалыңдықтағы тілімдерге кесіңіз. Кәстрөлде зәйтүн майын қосып, жұмсақ болғанша орташа отта пияз мен саңырауқұлақтарды қуырыңыз. Ыстықтан шығарып, салқындату үшін құрғақ ас үй сүлгісіне қойыңыз.
2. Ауа қуырғышты 170 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Барлық 6 жұмыртқаны ыдысқа бөліп, бір шымшым тұз қосып, жақсылап шайқаңыз. Тұмшاپешке төзімді кішкене пісірме табақты алыңыз (шамамен 20 см). Астыңғы жағын аздап майлаңыз. Жұмыртқаны пішінге, содан кейін пияз-саңырауқұлақ қоспасы мен ірімшікке құйыңыз. Пісіру табағын ауа қуырғыш ыдысқа салып, 27–30 минут пісіріңіз. Фриттатаға кішкене пышақты салыңыз, пышақ жүзінде ештеңе қалмаса, тағам дайын.



## Макадамия қыртысы бар қой етінің сөресі

**Белсенді пісіру уақыты:** 10 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 40 минут.

**Порция саны:** 4–6.

### Ингредиенттер:

- 1 түйір сарымсақ.
- 1 ас қасық зәйтүн майының қасық.
- 800 г қой еті.
- бұрыш және тұз.
- 85 г тұздалмаған макадамия жаңғағы.
- 1 ас қасық бір қасық нан үгіндісі (жақсырақ үй).
- 1 ас қасық туралған розмарин қасық.
- 1 жұмыртқа.

1. Сарымсақты майдалап тураңыз. Сарымсақ майын жасау үшін зәйтүн майы мен сарымсақты біріктіріңіз. Онымен қой етінің торын щеткамен жағып, бұрыш пен тұз себіңіз.
2. Ауа қуырғышты 140 °C дейін алдын ала қыздырыңыз.
3. Жаңғақтарды майдалап турап, нан үгінділері мен розмарин қосып, бір ыдысқа салыңыз. Басқа ыдыста жұмыртқаны шайқаңыз.
4. Етті алдымен жұмыртқа қоспасына, содан кейін жаңғақ жабынына батырыңыз.
5. Тартпаны ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. Таймерді 30 минутқа орнатып, пісіруді бастаңыз. Осы уақыттан кейін температураны 200 °C дейін көтеріп, тағы 5 минут пісіріңіз. Етті алып тастап, қызмет етуден 10 минут бұрын фольгаға орап алыңыз.

**Ескерту:** қажет болса, макадамия жаңғақтарын пісте, фундук, кешью немесе бадаммен ауыстыруға болады.



## Аскөк соусы бар ақсерке

**Белсенді пісіру уақыты:** 15 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 30 минут.

**Порция саны:** 4.

### Ингредиенттер:

- Лосось үшін:
  - 4 дана 170 г лосось.
  - 2 шай қасық зәйтүн майы.
  - бір шымшым тұз.
- Тұздық үшін:
  - ½ кесе майы аз грек йогурты.
  - ½ кесе қаймақ.
  - бір шымшым тұз.
  - 2 шай қасық аскөк, майдалап туралған.

1. Ауа қуырғышты 140 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Лосось балықтың әрбір бөлігін зәйтүн майымен себіңіз. Бір шымшым тұзбен дәмдеңіз. Лососьді ауа қуырғыш ыдысқа салып, 20–23 минут пісіріңіз.
2. Аскөк соусын дайындау үшін: Ыдысқа грек йогуртын, қаймақты, туралған аскөк пен тұзды араластырыңыз. Дайын лососьдің үстіне тұздықты құйып, туралған аскөктің қосымша шымшуымен безендіріңіз.



## Балық наггеттері

**Белсенді пісіру уақыты:** 15 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 25 минут.

**Порция саны:** 4.

### Ингредиенттер:

- 450 г балық / треска филесі.
- Нан пісіру:
  - 2 шай қасық зәйтүн майы.
  - 1 кесе ұн.
  - 2 жұмыртқа, шайқалған.
  - ¼ кесе Панко нан үгіндісі.
  - бір шымшым тұз.

1. Ауа қуырғышты 200 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Кодты ені 2,5 см және ұзындығы 5 см болатын жолақтарға кесіңіз. Азық-түлік процессорында панко нанының үгіндісін, зәйтүн майын және тұзды майдалап туралғанша серпіңіз. Панко нан қоспасын, жұмыртқа мен ұнды 3 бөлек ыдысқа бөліңіз.
2. Әрбір треска бөлігін ұнға, содан кейін жұмыртқаға және Панко нан үгіндісі қоспасына салыңыз. Артық нан үгінділерін шайқаңыз. Балықты ауа қуырғыш ыдысқа салып, 8–10 минут немесе қызарғанша пісіріңіз.





## Тауық стипстері

**Белсенді пісіру уақыты:** 15 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 25 минут.

**Порция саны:** 3.

### Ингредиенттер:

- 350 г тауық еті.
- Нан пісіру:
  - 2 жұмыртқа, шайқалған.
  - ½ кесе нан үгіндісі.
  - ½ кесе ұн.
  - ½ шай қасық тұз.
  - 1 шай қасық иісті бұрыш.
  - 2 шай қасық зәйтүн майы.

1. Ауа қуырғышты 170 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Нан үгіндісін, жұмыртқаны және ұнды 3 бөлек ыдысқа салыңыз. Нан үгінділеріне тұз бен бұрыш қосыңыз. Зәйтүн майын нан үгінділеріне құйып, жақсылап араластырыңыз. Тауықты ұнға, содан кейін жұмыртқаға және ең соңында нан үгіндісіне салыңыз. Ауа қуырғыш ыдысқа тауық жолақтарын салмас бұрын артық нанды шайқаңыз. Тауық жолақтарын 10 минут бойы 170 °С температурада, содан кейін 5 минут бойы 200 °С температурада немесе қызарғанша пісіріңіз.



## Ыстық ірімшік сэндвичі

**Белсенді пісіру уақыты:** 10 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 15 минут.

**Порция саны:** 2.

### Ингредиенттер:

- 4 тілім тост немесе ақ нан.
- 1/2 кесе чеддер ірімшігі.
- 1/4 кесе ерітілген сары май.

1. Ауа қуырғышты 180 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. 4 тілім нанның әр жағын майлаңыз. 2 тілімге ірімшікті салып, бутербродтарды жинаңыз. Сэндвичтерді ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. 5–7 минут немесе ірімшік ерігенше пісіріңіз.



## Мини чизбургерлер

**Белсенді пісіру уақыты:** 5 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 15 минут.

**Порция саны:** 3.

### Ингредиенттер:

- 450 г тартылған сиыр еті.
- 6 тілім чеддер ірімшігі.
- Жартысына кесілген 6 сырғымалы тоқаш.
- тұз.
- қара бұрыш.

1. Ауа қуырғышты 200 °С дейін алдын ала қыздырыңыз. Фаршты 6 тең бөлікке бөліп, әрқайсысын допқа айналдырып, тегістеңіз. Алынған котлеттерді тұз бен бұрышпен дәмдеңіз. Котлеттерді ауа қуырғыш ыдысқа салып, 10 минут пісіріңіз. Осы уақыт аяқталғаннан кейін тостағанды алыңыз, ірімшік кесектерін пирожныйлардың үстіне қойып, ауа қуырғышқа тағы бір минутқа оралыңыз. Чизбургерлерді жинаңыз.



## Жержаңғақ майы мен зефир кремi салынған конверттер

Белсендi пiсiру уақыты: 15 минут.

Жалпы пiсiру уақыты: 20 минут.

Порция саны: 4.

### Ингредиенттер:

- 4 парақ қатпарлы қамыр, еритiлген.
- 4 шай қасық жержаңғақ майы.
- 4 шай қасық зефир кремi.
- 55 г ериген сары май.
- бiр шымшым теңiз тұзы.

1. Ауа қуырғышты 180 °С дейiн алдын ала қыздырыңыз. 1 парақ қамырды сары маймен жағыңыз. Екiншi парақты бiрiншiнiң үстiне қойып, оны маймен де жағыңыз. Барлық 4 парақ пайдаланылғанша қайталаңыз. Қамырдың қабаттарын 10 × 30 см өлшемдегi 4 жолаққа кесiңiз.
2. Қамыр жолақшасының шетiне 1 шай қасық жержаңғақ майы мен 1 шай қасық зефир кремiн салыңыз. Қамырдың шетiн көтерiп, оны үшбұрыш етiп бүктеңiз, содан кейiн үшбұрышты «конверт» жасай отырып, пирогты орауды жалғастырыңыз. Қамырды аздап май жағып, үшбұрыштарды ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. Алтын қоңырға дейiн 3–5 минут пiсiрiңiз. Пiсiру процесiнiң соңында конверттерге тәттi-тұзды комбинация беру үшiн теңiз тұзын себiңiз.



## Шоколадты пирог

**Белсенді пісіру уақыты:** 15 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 45 минут.

**Порция саны:** 8–10.

### Ингредиенттер:

- Корж:
  - 3 жұмыртқа.
  - ½ кесе қаймақ.
  - 1 кесе ұн.
  - ⅔ кесе қант.
  - 9 ас қасық. ас қасық тұзсыз сары май.
  - 6 ас қасық. қасық какао ұнтағы.
  - 1 шай қасық қопсытқыш.
  - ½ шай қасық сода.
  - 2 шай қасық ванилин.
- Шоколадты глазурь:
  - 155 г шоколад.
  - 3 ½ шай қасық ерітілген сары май.
  - 1 ⅔ кесе қант ұнтағы.
  - 1 шай қасық ванилин.
  - Диаметрі 20 см дөңгелек пісірме табақ.

1. Ауа қуырғышты 160 °C дейін алдын ала қыздырыңыз. Негізгі ингредиенттерді тағамдық процессорға немесе араластырғышқа салып, жақсылап араластырыңыз. Пісіру табаққа жіберіңіз.
2. Пісіру табағын ауа қуырғыш ыдысқа салып, таймерді 35 минутқа орнатыңыз. Уақыт өткеннен кейін тортты тіс тазалағышпен тесіңіз. Егер тіс тазалағыш құрғақ болса, бұл торт дайын дегенді білдіреді. Әйтпесе, қыртысты қайтадан ауадағы қуырғышқа тағы 5 минутқа салыңыз.
3. Ауа қуырғыш ыдысынан қыртысты алыңыз және салқындату үшін оны алынбалы сөреге қойыңыз.

4. Осы уақытта шоколадты ерітіп, глазурь ингредиенттерін араластырған кезде оны аздап суығанша қалдырыңыз.
5. Салқындатылған тортты табадан алып, оны табаққа салыңыз.
6. Пирогтың үстіне шоколад глазурін сеуіп, үстелге қызмет етіңіз.



## Өрік-қаражидек ұнтағы

**Белсенді пісіру уақыты:** 10 минут.

**Жалпы пісіру уақыты:** 30 минут.

**Порция саны:** 6–8.

### Ингредиенттер:

- 500 г өрік.
- 160 г қаражидек.
- ½ кесе қант.
- 2 шай қасық лимон шырыны.
- 1 кесе ұн.
- тұз.
- 5 ас қасық. май қасықтары.
- Қосымша: диаметрі 20 см дөңгелек пісірме табақ, пісіруге арналған спрей.

1. Өріктерді кесіп, шұңқырларды алып тастаңыз. Өріктерді текшелерге кесіп, ыдысқа салыңыз. Қара жидек, 2 ас қасық қосыңыз. қант пен лимон шырынын қасықтары. Жақсылап араластырыңыз.
2. Жеміс салмасын пісірме табаққа салыңыз және оны тегістеңіз.
3. Бөлек ыдыста ұнды бір шымшым тұзбен және қалған қантпен араластырыңыз. Сары май мен 1 ас қасық қосыңыз. қасық суық су, содан кейін барлығын саусақтарыңызбен үгінділерге сүртіңіз.
4. Ауа қуырғышты 200 °C дейін алдын ала қыздырыңыз.
5. Жеміс салмасының үстіне үгінділерді біркелкі таратып, аздап басыңыз.
6. Ыдысты ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз. Таймерді 20 минутқа орнатыңыз және таймердің мерзімі біткенше немесе ұнтақ алтын түске боялғанша және салмасы көпіршіктелгенше пісіріңіз.





[www.dexp.club](http://www.dexp.club)