



Sevgili Miele Dostu,

Sağlık, lezzet ve estetik hayatımızdaki en büyük zenginliğimiz ve keyfimizdir.

Miele, ankastre ve solo kullanımı olanaklarına sahip buharlı fırınlarıyla sağlığına formuna dikkat eden önem gösteren herkes için inanılmaz bir fırsat. Balığı kendi tadında, sebzeleri orjinal renginde üstelik vitaminlerini de kaybetmeden sağlıklı ve lezzetli bir şekilde hazırlamanız mümkün.

Her şey kendi tadında yani olması gerektiği gibi...

Yeni nesil ankastre ürünlerimiz ile mutfaklar hiç olmadığı kadar şık, hiç olmadığı kadar kullanışlı ve hiç olmadığı kadar davetkâr olacak... 'Hiç yemek yapmam' diyenler bile Miele ankastre ürünlerinin cazibesine kapılıp, mutfaktan çikamayacaklar...

Miele yeni nesil ankastre ürün gamı çok geniş. Teknik özellikleri, görsel çekicilikleri ve tartışılmaz kalitesi ile **Miele** ankastre serisinde, kahve makinesinden buharlı fırına ve farklı programlanabilen fırınlara, bulaşık makinelerine, farklı ihtiyaçlara cevap verebilecek ocak çeşitlerinden davlumbaza kadar her ihtiyaca yönelik bir ürün bulmak mümkün...

Sizlerle birlikte gerçek tat ve keyfi bir arada yaşayabileceğiniz ve sevdiğinizlere yaşatabileceğiniz buharlı fırınımda hazırlayacağınız yemek tarifleri kitabımızı paylaşmak istiyoruz. Kitapçıkta da görüldüğü üzere et, balık, sebze ve tatlı tariflerini kolaylıkla ve kısa bir zamanda hazırlamanız mümkün.

Bir sonraki yemek tarifleri kitapçığımızda sizin de tariflerinize yer vermek isteriz. Göndereceğiniz değişik size özgü tariflerden seçilen yemek tarifleri kitapçıkta sizin vereceğiniz bir isimle yer alacaktır. Seçilecek olan en özgün 3 tarif, yayınlanacak ve Miele'den sürpriz bir hediye kazanacaktır.

Paylaşımınız için şimdiden teşekkür eder, keyifli ve sağlıklı nice günler dileriz.

Saygılarımızla,



SEBZELİ MANTAR ŞİŞ

- 10 adet mantar
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 5 adet taze fasulye
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı fesleğen
- tuz

Mantarlar kalınca dilimler halinde kesilir.Kabak ve havuçlar yuvarlak dilimlenir.Üzerine zeytinyağ,tuz ve fesleğen ilave edilerek arada karıştırarak 1 saat kadar bekletilir. .Daha sonra kürdana mantar-Kabak,havuç ve fasulye dizilerek(arzu edilirse domates ilave edilebilir)buharlı fırına verilir.

Üniversal Programda 100° 40 dk.pişirilir.

PEYNİRLİ KREMALI PATATES

- 750 gr. Patates
- 100 gr.rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 diş sarımsak
- 1 küçük paket krema
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- yeteri kadar tuz

Patatesler soyulup ince dilimler halinde kesilir.Patates ve sarımsak(isteğe bağlı) tepsiye dizilir.Üzerine karabiber ve tuz ,peynir ve krema ilave edildikten sonra buharlı fırında

Universal Programda 100° 30 dk.pişirilir.

SEBZELİ PİLAV

- 2 su bardağı jasmin pirinç
- 250 gr.haşlanmış bezelye
- 1 adet küp doğranmış havuç
- 100 gr. Sıvıyağ (veya tereyağı)
- 2 su bardağı su
- Et suyu
- Dereotu
- Tuz

Pirinçler yıkanıp süzülür. Bezelye,havuç,dereoto etsuyu,tereyağ veya isteğe bağlı olarak sıvı yağ ve tuz karıştırılır.Pilav harcını tepsiye dökerek, üzerine 2 su bardağı su ilave edilerek fırına verilir.

Universal Programda 100° 20 dk.pişirilir.

Not:Normal pirinçle yapıldığında süre birkaç dk.uzatılır.



DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
4 adet domates
4 adet yeşil biber
1 adet soğan
150 gr.sıvıyağ veya tereyağı
kırmızı pulbiber
karabiber
nane
tuz

Bulgur yıkanıp süzildükten sonra domates,yeşilbiber ve doğranmış soğan ve geri kalan malzemelerle birlikte 4 su bardağı su ilave edilerek buharlı fırın tepsisinde Universal Programda 100° 20-25 dk.pişirilir

TAVUK SOTE

1 kg kuşbaşı tavuk eti
2 adet soğan
4 adet yeşil biber
4 adet domates
50 gr.sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pulbiber
karabiber
tuz

Domates,yeşilbiber ve soğan doğrandıktan sonra geri kalan diğer malzemelerle karıştırılarak Fırına verilir.

Üniversal programda 100° 20-25 dk.pişirilir.

MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 yemek kaşığı margarin
yarım yemek kaşığı salça
pulbiber
nane
tuz

Mercimek yıkandıktan sonra tepsiye dökülür.Soğanlar küçük küçük doğranır ve diğer malzemelerle birlikte.üzerine 4 su bardağı su ilave edilerek fırına verilir.

Universal programda 100° 30-40 dk.pişirilir.



SADE PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı margarin
- 100 gr.sıvıyağ
- 2 su bardağı su
- 1 tablet etsuyu
- tuz

Pirinç yıkanıp süzildükten sonra diğer malzemelerle karıştırılarak tepsiye dökülür. Suyunuda ilave ederek fırına verilir.Universal programda 100° 20-25 dk.pişirilir.

DOMATES SOSLU MANTI

Hamur malzemesi:

- 500 gr un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar su

İç malzemesi :

- 250 gr.kıyma
- 1 adet büyük soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- tuz ,karabiber,kırmızı pul biber

Not:İç malzeme isteğe göre değişebilir.Örneğin,kıyma yerine patates kullanılabilir.

Soğan doğandıktan sonra sıvı yağ,kıyma ve diğer malzemelerle karıştırılarak bir iç hazırlanır.Ayrı bir kaptan un,tuz ve su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir.Hamur bir merdane yardımıyla orta kalınlıkta açılır.Bu hamurdan küçük kareler elde edilir.Hazırlanan iç malzeme eşit miktarda hamurların ortasına yerleştirilir ve istenildiği şekilde kapatılarak buharlı fırın tepsisine koyulur.Bu malzemenin üzerine 1 yemek kaşığı salça (isteğe bağlı olarak domates suyu) ile hazırlanan su ilave edilir.

Universal programda 100° 15 dk.pişirilir.



ZEYTİNYAĞLI SEBZELER

BİBER DOLMASI

- 1 Bardak Pirinç
- ½ Bardak Zeytinyağı
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- Karabiber
- Tuz
- Nane
- Maydanoz
- Az Şeker

Biberler temizlenir ve yıkanır. Yukarıdaki malzemelerin hepsi karıştırılarak bir dolma içi hazırlanır ve gevşek bir şekilde biberlerin içine doldurulur.

Düz buharlı fırın tepsisine yerleştirilir

Universal Programda 100° 30 dak. Pişirilir

TAZE FASULYE

- 1 Kg taze fasulye
- 1 adet büyük soğan
- 4 tane domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 100 gr zeytinyağı

Fasulyeler temizlenip yıkandıktan sonra deliksiz buharlı fırın fırın tepsisine yerleştirilir üzerine soğan doğranıp domatesler rendelenir.

Yağ tuz ve şeker ilave edilerek fırına yerleştirilir.

Sebze pişirmede 100° 50 dak. Pişirilir.,

Not: Pişirme süresi fasulyenin cinsine göre farklılık gösterebilir.



BARBUNYA

- 1 Kg barbunya önceden haşlanmış
- 1 adet büyük soğan
- 4 adet orta büyüklükte domates
- 1 adet küçük kare şeklinde doğranmış patates
- 1 adet küçük kare şeklinde doğranmış havuç
- 100 gr sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- maydanoz

Haşlanmış barbunya ve diğer tüm malzemeler fırın tepsisine konularak karıştırılır. Universal Programda 100° 30-35 dak. Pişirilir.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

- 4 adet orta boy enginar
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- yarım demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

2 adet soğanı ince ince doğrayıp sıvıyağda rengi pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra küp şeklinde doğranmış patates ve havuçları ilave edin. 1 bardak suyunuda ilave ettikten sonra 5 dakika kaynatın. Hazırladığınız bu karışıma ince ince doğranmış dereotu, tuz ve şekeride ilave edip karıştırın. Tepsie dizdiğiniz enginarların içlerine hazırladığımız karışımdan doldurun ve kalan suyu tepsie dökün.

Otomatik Programlar menüsünden Enginar seçilerek pişirilir

İMAM BAYILDI

- 6 adet patlıcan
- 3 adet soğan
- 2 adet büyük domates
- 6 diş sarımsak
- 150 gr. sıvı yağ
- Yarım demet maydanoz
- Tuz ve şeker

Patlıcanları boyuna aralıklı soyularak tuzlu suda 10 dk. bekletilir. Sonra yıkanarak ortalarından boyuna kesilir. 3 adet soğan ince ince kıyılır. Domatesler küp şeklinde doğranır. Sarımsak ve maydanozuda doğradıktan sonra tuz ve şekeride ilave edip bütün malzemeler karıştırılır. Patlıcanların içine doldurularak üzerlerine sıvı yağ ve tuz ilave edilir.

Üniversal Programda 100° 20-25 dk. pişirilir.



TATLILAR

KABAK TATLISI

1kg dilimlenmiş kabak
1/2 kg tozşeker
yarım limon

Dilimlenmiş kabaklar fırın tepsisine dizilir,üzerine şekeri ve birkaç damla limon suyunda ilave etikten sonra fırına verilir.

Üniversal programda 100° 35 dk.pişirilir.

İRMİK TATLISI

1 kg süt
7 yemek kaşığı irmik
12 yemek kaşığı tozşeker
2 yemek kaşığı margarin
1 pk vanilya

Tüm malzemeler fırın tepsinde koyularak karıştırılıp fırına verilir. 5.dk.sonra Tepsi fırından çıkartılıp tekrar karıştırılır.Tekrar fırına verilir.

Universal programda 100° 30 dk.pişirilir.

ELMA TATLISI

4 adet yeşil elma
300 gr.toz şeker
tarçın
kaymak

Elmalar soyulduktan sonra ikiye bölünerek orta kısımları temizlenip fırın tepsinde dizilir. Elmaların orta kısımlarına şeker ve tarçın konularak pişirilir

Otomatik Pr.→Meyve.→Elma→ seçilir



TAZE OTLU BALIK

4 KİŞİLİK / 15 DAKİKA

4 adet beyaz otlu balık fileto o 10 – 12 adet çeri domates o 1 demet taze soğan o 100 ml sirke o 1 adet beyaz soğan o bir kaç sap maydanoz o biberiye o 3 –4 adet defne yaprağı o tuz o karabiber

- Fırın tepsisine otları yayın. Filetoları yıkayıp kurulayın. Tuzlayın, biberleyin. Otların üstüne yerleştirin.
- Beyaz soğanı halka kesin. Taze soğanları uzun kesin. Domatesleri ikiye kesin. Önceden ısıttığınız MİELE BUHARLI FIRININIZDA 10 – 15 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.

PAZIYA SARILI SOMANLAR

4 KİŞİLİK / 20 DAKİKA

- 4 adet kalın fileto somon balığı o ½ demet pazı o 40 ml zeytinyağ o tane karabiber o tuz
- Pazı yapraklarını bütün halde zedelemeyen yıkayın. MİELE BUHARLI FIRINDA 1 – 2 dakika tutup çıkarın.
- Balıkların her tarafını zeytinyağ ile yaplayın. Tuz ve tane karabiber serpin. Pazı yapraklarına sarın.
- Balıkları MİELE BUHARLI FIRIN tepsinize dizip pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

LİMONLU VE FESLEĞENLİ PİLAV

4 KİŞİLİK / 15 DAKİKA

200 gr pirinç o 1 adet soğan o 1 diş sarımsak o 30 ml zeytinyağ o 200 ml tavuk suyu veya bulyon 20 gr tereyağ o 1 adet limon o taze fesleğen o taze çekilmiş karabiber o tuz

- Soğanları ve sarımsağı ince doğrayın. Pirinci yıkayıp süzün. Sıcak suda 15 dakika bekletin. Limonun kabuğunu rendeleyin.
- MİELE FIRININIZIN tepsisine süzdüğünüz pirinci dökün. Üstüne tavuk suyu soğan, sarımsak, limon kabuğu rendesi ve tuzu ekleyip MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin.
- Tereyağ ve çekilmiş karabiber ekleyip bir iki dakika daha pişirip çıkarın.
- erit kesilmiş fesleğen yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



KARİDESLİ ESMER PİRİNÇ PİLAVI

4 KİŞİLİK / 15 DAKİKA

250 gr ayıklanmış karides o 200 gr esmer pirinç o 1 demet taze soğan o 250 gr sultani bezelye o 1 demet dereotu o 30 ml zeytinyağ o 20 gr tereyağ o taze çekilmiş karabiber o tuz

- Esmer pirinçleri yıkayıp süzün. MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin.
- Taze soğanı ayıklayın. Halka kesin. Beelyelerin uçlarını kesin. Dereotunu inceceik kıyın.
- Tepsiye zeytinyağı koyun. Üstüne pirinçleri dökün. Taze soğan, bezelye, dereotu ve tuz ekleyin. Üstüne karidesleri dizin. MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin.
- Tereyağ ve taze çekilmiş karabiberi karıştırarak ilave edin ve bir kaç dakika daha pişirip servis yapın.

FIRINDA TAZE ENGİNAR

4 KİŞİLİK / 20 DAKİKA

4 adet soyulmuş enginar o 50 gr fındık o 3 adet taze patates o 100 ml krema o 100 gr rokfor peyniri o ½ limon suyu o kimyon

- Enginarları halka kesip limonlu suya yatırın. Fındıkları robotta çekin. Patatesi soyup halka kesin. Peyniri ezin.
- Fırın tepsinize enginarları dizin. Üstüne fındık ve patates dilimlerini üst üste koyun. Kremayı ilave edin. Peynir ve kimyonu serpin.
- MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirip sıcak olarak servis yapın.

BUHARDA PİŞMİŞ SEBZELER BAHARATLI YOĞURT SOS İLE

4 KİŞİLİK / 20 DAKİKA

1 adet kabak o 1 adet patlıcan o 1 adet havuç o 1 adet domates o 4 adet mantar o 2 adet yumurta sarısı 20 ml elma sirkesi o 40 ml zeytinyağ o 2 baş sarmısak o 200 gr süzme yoğurt o kırmızı pul biber o nane o kekik o 5 diş sarmısak o bir kaç sap maydanoz o taze fesleğen o taze çekilmiş karabiber o tuz

- Maydanozu ve fesleğeni kıyın. Sarmısak dişlerini soyun. Blendere yumurta sarısı, 3 diş sarmısak, sirke ve kıyılmış otları koyup karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Azar azar zeytinyağı akıtın ve koyuca bir sos elde edin.
- Sebzeleri sarmısak başları hariç ayıklayın, her taraflarını hazırladığımız sos ile yağlayın.
- MİELE BUHARLI FIRININIZDA sebzeleri ve bütün sarmısakları pişirin.
- Kalan sarmısak dişlerini ezin. Süzme yoğurda, kekik, nane, pulbiber ile karıştırın. Sebzeler ile servis yapın.



FIRINDA PIŞMIŞ OTLU BİBER DOLMASI

4 KİŞİLİK / 25 DAKİKA

4 adet kırmızı dolma biber o 50 gr bulgur o 50 gr lor peyniri o 1 demet taze nane o 1 demet maydanoz o 2 adet domates o 1 demet dereotu o 30 ml zeytinyağ o karabiber o tuz

- Dolma biberlerin üstlerini kesip tohumlarını çıkartın. Bulguru yıkayıp sıcak suya koyun. Domatesleri rendeleyin. Otları sapları ile inceceik doğrayın.
- Genişçe bir kaba, bulgur, domates rende, otlar, lor peyniri, karabiber ve tuz koyup karıştırın. Biberlerin içine doldurun.
- MİELE BUHARLI FIRININIZIN tepsisine biberleri dik dik dizin. Üstlerine zeytinyağ gezdirip pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

SOYA SOSLU TAVUK FIRIN

4 KİŞİLİK / 10 DAKİKA

4 adet tavuk göğüsü o 100 ml soya sos o 20 ml sıvıyağ o 1adet çubuk tarçın o 1 adet küçük kuru kırmızı biber o yıldız anason o esmer şeker

- Tavuk göğüsleri fırın tepsinize yerleştirin. Soya sos ve sıvı yağ ile her tarafını kaplayın. Kırmızı biberin tohumlarını çıkartıp bir kaç parçaya bölüp ekleyin. Tarçın ve anasonu ekleyin. Esmer şekeri serpin.
- MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin. Sebze veya salata ile servis yapabilirsiniz.

BAHARATLI TAVUKLAR KUSKUS İLE

4 KİŞİLİK / 20 DAKİKA

4 adet tavuk göğüsü o 10 ml zeytinyağ o 2 adet portakalın suyu o 40 gr tereyağ o 75 gr kuru kayısı o 40 gr çekirdeksiz kuru üzüm o kimyon o kişniş o 375 ml tavuk suyu veya bulyon o şeker o tuz

- Fırın tepsinize, tavukları dizin. Zeytinyağı gezdirin, kimyon, kişniş, portakal suyu, tuz ekeleyip MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin.
- Kuskusları fırın tepsinize koyun. Üstüne, tavuk suyu, tereyağ ve tuz ekleyin. Kuru kayısıları dörde kesin, üzümlerele beraber ilave edip MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin.
- Baharatlı tavukları kuskus ile sıcak olarak servis yapın.



KUZU SARMA

4 KİŞİLİK / 20 DAKİKA

1 adet kuzunun sırtı (kasabınıza ayıklattırıp sarma haline getirilmiş) o 2 adet havuç o 2 adet patates o 250 gr taze bezelye o 500 gr taze patates o 40 ml zeytinyağ o 7 – 8 diş sarmısak o taze biberiye o taze çekilmiş karabiber o tuz

- Havucu kazıyın. Patatesi soyun. Bezeleyeyi ayıklayın. Patates ve havucu küçük küpler halinde kesin. MİELE BUHARLI FIRINIZDA dirice pişirin.
- Kuzu sırtını yayın. İçine garnitürü yayın. Rulo yapın. Mutfak ipi ile bağlayın. MİELE BUHARLI FIRINIZDA pişirin.
- Taze patates ve sarmısakları soyun. Patateslerin büyük molanlarını ikiye veya dörde kesin. Fırın tepsinize yerleştirin. Sarmısakları ekleyin. Biberiye, zeytinyağ, karabiber ve tuz ilavesi ile MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin.
- Kuzu sarmayı patateslerle beraber servis yapın.