

## Yavaş pişirme tablosuna ilişkin notlar

- Karıştırma kabında paslanma oluşmasının önüne geçebilmek için tarifinize limon suyu, domates veya sirke gibi herhangi bir asitli bir malzeme ekleyin.
- Tabloda belirtilen sıvı miktarı bir rehber olarak düşünülmüştür. Yavaş pişirme yöntemlerinde hiç buharlaşma olmadığı için diğer tariflerde olduğu gibi fazla sıvı kullanılması gerekmez.
- 2,2 litrelik maksimum dolum seviyesine dikkat edin.
- En fazla 800 gram et kullanın.
- Meksika fasulyesi ve diğer baklagilleri bir yavaş pişirme tarifine eklemeyen önce en azından 10 dakikalığına 100 °C'de haşlayarak güvenli bir şekilde yenebileceklerinden emin olun.
- Malzemelerin ağırlığı veya kalınlığı farklıysa sürelerin uyarlanması gerekebilir.

### Yavaş pişen ananas

İster tatlı ister tuzlu olsun, çok sayıda farklı malzeme çeşidi yavaş pişirme modunda pişirilebilir. İlham alabilirsiniz!

## Tavsiye edilen pişirme süresi ve sıcaklık

	Malzeme	Miktar	Boy/Kalınlık	Sıvı miktarı rehberi	Sıcaklık TM6	Süre	Tüyolar
Et	Güveçlik biftek	400 gram	3 cm x 3 cm	yak. 300 gram	85 °C	7 saat	Et suyu ve Guinness gibi koyu ve siyah bir biradan elde edilen bir sos leziz bir güveç yemeği için idealdir.
	Dana kıyma	600 gram		yak. 750 gram	98 °C	4 saat	Eti klasik bir domates sosunda, 150 gram kırmızı şarap, 200 gram et suyu, 400 gram konserve doğranmış domatesten oluşan bir karışımda pişirerek Bolonez sos yapabilirsiniz. Bu tarifi bıçak kapağı kullanmadan pişirmek mümkündür.
	Dana kaburga, kemiksiz	800 gram	8 parçaya kesilmiş	yak. 700 – 800 gram	98 °C	4 saat 30 dak	Kırmızı şarap ve leziz bir et suyu karışımı içinde, sebzele klasik bir sulu et yemeği için mükemmel.
	Kuzu kol	650 gram	kuşbaşı, 4 cm x 4 cm	yak. 450 – 500 gram	98 °C	6 saat	Önce köri ezmesi içinde marine edin ve harika bir kuzu etli köri yemeği yapmak için hindistancevizi sütü kullanın.
	Domuz döş, derisi ile birlikte	600 gram	kuşbaşı, 3 cm x 9 cm	yak. 750 gram	98 °C	4 saat	Sebze suyunda pişirin. Pişirme süresi bittikten sonra kavurun. Pişirme suyunu süzün, içine baharat ekleyin ve içinde pirinç erişteleri pişirin. Erişteleri, bulyon ve domuz ile servis edin.
	Domuz kol, kemiksiz, derisiz	800 gram	kuşbaşı 10 cm x 10 cm	yak. 750 gram	98 °C	4 saat	En iyi sonuçlar için pişirmeden önce marine edin. Pişirmek için tavuk suyunu tercih edin. Pişirdikten sonra eti parçalayın ve barbekü sosuna bulayın.
	Köfte	500 gram dana kıyma, %10 yağ	her biri 30 gram	yak. 800 gram	98 °C	3 saat	Köfteler, konserve doğranmış domatesten elde edilen klasik bir domates sosunda yavaş yavaş pişirilebilir.
	Ördek but	2	Derisi üstünde, kemiği içindeyken, yak. toplamda 800 gram	yak. 1100 gram	98 °C	3 saat	Tavuk suyuna kuru kiraz, sebze ve defne yaprağı ekleyerek lezzet katın ve enfes, çatala ayrılan yumuşaklıkta pişmiş bir ördek elde edin. Pişen ördeği parçalarına ayırın ve erik sosuyla servis edin.
	Tavuk but	700 – 800 gram	4 x her biri 180 gram, 3 cm kalınlığında	yak. 700 gram	95 °C	3 saat 30 dak	Acı kırmızı biber, yeşil kalya biber, domates ve tavuk suyu karışımı sulu bir tavuk budu yemeği için iyi bir temel teşkil eder.
	Piliç baget	6		yak. 650 gram	98 °C	3 saat	Portakal suyu, bulyon, bal ve soya sosundan elde edilen basit bir sos tavuğu çok özel bir yemek haline getirir.
	Hindi but, derisiz	650 gram	4 – 6 cm'lik	yak. 550 gram	95 °C	3 saat	Sebzelerle tavuk suyunda yavaş yavaş pişirildikten sonra sote mantar ile servis edilebilir.

## Tavsiye edilen pişirme süresi ve sıcaklık

	Malzeme	Miktar	Boy/Kalınlık	Sıvı miktarı rehberi	Sıcaklık TM6	Süre	Tüyolar
<i>Diğer</i>	Ahtapot kolları	500 – 800 gram	2-3 cm kalınlığında	yak. 800 gram	80 °C	5 saat	Leziz bir ahtapot yemeği için zeytinyağına yatırın.
	Kalamar	500 – 800 gram	Halkalar halinde artı kollar	yak. 800 gram	80 °C	5 saat	Leziz bir domates sosunda yavaş yavaş pişirin.
	Kuru fasulye, gece suda bekletilmiş	200 gram kuru ağırlık		yak. 560 gram	98 °C	4 saat	Gece suda bekletin ve suyu dökün. Leziz bir domates sosunda pişirmeden önce on dakika hızlı bir şekilde haşlayın. Sebze ekleyerek çok lezzetli sulu bir fasulye yemeği elde edebilirsiniz. Yerine Meksika fasulyesi kullanmayın.
	Nohut, gece suda bekletilmiş	200 gram kuru ağırlık		560 gram sıvı, sebze suyu, baharat, 50 ml zeytinyağı	98 °C	4 saat	Pişirmeden önce gece suda bekletin. Lezzetli bir domates sosunda sebzelerle birlikte pişirerek leziz bir sulu yemek elde edin.
	Kuru Lima fasulyesi, gece suda bekletilmiş	200 gram kuru ağırlık		yak. 560 gram	98 °C	4 saat	Gece suda bekletin ve suyu dökün. Leziz bir domates sosunda pişirmeden önce on dakika hızlı bir şekilde haşlayın. Sebze ekleyerek çok lezzetli sulu bir fasulye yemeği elde edebilirsiniz. Yerine Meksika fasulyesi kullanmayın.
	Kök sebzeler - havuç, soğan, kereviz, tatlı patates	600 gram	10 cm uzunluğunda, Ø 2 cm	yak. 1300 gram	85 °C	2 saat 30 dak	Tavuk veya et suyunda pişirin. Üzerine taze otlar serpererek sebzeleri biraz piştikleri suyla servis edin. Pişme suyu leziz bir çorba temeli oluşturur.
	Balkabağı çeşitleri	700 gram	1 cm x 3 cm x 6 cm'lik parçalar halinde	yak. 1200 gram	85 °C	4 saat	Sebze suyu ve miso bulyonu karışımında balkabağı parçalarını pişirerek nefis bir sebze yemeği elde edin. Servis yapmadan önce üzerinde taze ot serpin.
	Armut, olgun ama sert	4 armut x her biri 180 gram	bütün halinde, soyulmuş	yak. 1100 gram	90 °C	4 saat	Portakal kabuğu, tarçın çubuğu ve yıldız anason ile lezzet kattığınız bir şarap şurubunda pişirin.
	Ananas	500 gram	6 parça, uzunlamasına, kenarı 2 cm kalınlığında	yak. 800 gram	85 °C	2 saat	Acı biber ve romla lezzet kattığınız bir şurupta pişirin. Ananası şurup ve dondurma ile servis edin.
	Ekşi yemeklik elma	4 elma	ikiye bölünmüş, kabuğuyla birlikte	yak. 1400 gram	95 °C	2 saat	Şurupta pişirin ve servise hazır olana kadar bekletin. Kahvaltıda veya tatlı olarak lezizdir.
	Nektarin/şeftali, sert	400 gram	4, ikiye bölünmüş, kabuğuyla birlikte	Yak. 1700 gram	95 °C	2 saat	Şurupta pişirin ve servis yaparken üzerine bal gezdirin.

## Vakumda pişirme tablosuna ilişkin notlar

- Karıştırma kabında paslanma oluşmasının önüne geçebilmek için limon suyu, domates veya sirke gibi herhangi bir asitli bir malzeme ekleyin.
- Poşetleri karıştırma kabına sadece su hedef sıcaklığa ulaştıktan sonra koyun.
- Suyu ısıtmak ortalama 10 – 15 dakika sürer. Tabloda belirtilen su miktarı referans değerdir, poşetlerin hacmine bağlı olarak değişir. Poşetlerin tamamen su ile kaplanması gerekir, ancak karıştırma kabının maksimum dolum seviyesi olan 2,2 litre geçilmemelidir.
- Malzemelerin ağırlığı veya kalınlığı farklıysa sürelerin uyarlanması gerekebilir.
- Vakumda pişirme modunu kullandıktan sonra eti kavurmak ek lezzet katar ve diğer gıda güvenliği önlemlerinin yerine getirilmesini sağlar.

### Poşe yumurta ile vakumda pişen kuşkonmaz

Kuşkonmaza eşlik edecek mükemmel poşe yumurta için vakumda pişirme moduna güvenebilirsiniz.

## Tavsiye edilen pişirme süresi ve sıcaklık

Thermomix vakumda pişirme tariflerini kullanmanızı tavsiye ediyoruz. Thermomix tarifi olmayan bir tarif kullandığınızda süreler ve sıcaklıklar için burada aşağıdaki tabloyu temel alabilirsiniz.

	Malzeme	Miktar	Boyut / Kalınlık	Karıştırma kabı için su miktarı	Poşet adedi	Sıcaklık TM6	Süre	Pişme aşaması	Tüyolar
Et	Dana bonfile / paçeta	720 – 800 gram	4 × her biri 180 – 200 gram, 2,5 – 3 cm kalınlığında	yak. 1400 gram	2	54 °C	1 saat 30 dak	orta az	Pişirdikten sonra bir tavada kavurun
						60 °C	1 saat 30 dak	orta	
						64 °C	1 saat 30 dak	iyi pişmiş	
	Dana kaburga, kemiksiz	900 gram	2 × her biri 450 gram, 3 – 4 cm kalınlığında (maks. 14 cm uzunluğunda)	yak. 1300 gram	2	58 °C	2 saat 15 dak	orta az	Pişirdikten sonra bir tavada kavurun
						65 °C	1 saat 45 dak	orta	
						70 °C	1 saat 30 dak	iyi pişmiş	
	Dana döş	600 – 800 gram	2 parçaya kesilmiş, 5 – 6 cm kalınlığında	yak. 1400 gram	2	85 °C	12 saat	iyi pişmiş, çatala ayrılacak yumuşaklıkta	Ekstra lezzet için pişirmeden önce marine edin
	Dana madalyon	650 – 800 gram	8 × her biri 80 – 100 gram, 2,5 cm kalınlığında	yak. 1400 gram	2	64 °C	1 saat 30 dak	iyi pişmiş	Pişirdikten sonra bir tavada kavurun
	Kuzu pirzola	240 – 320 gram	4 × her biri 60 – 80 gram, 2,5 cm kalınlığında	yak. 1800 gram	2	58 °C	1 saat 45 dak	pembe	
	Domuz bonfile	500 – 700 gram	1 bonfile 2 parçaya kesilerek, Ø 5 cm	yak. 1200 gram	2	75 °C	1 saat	iyi pişmiş	
	Domuz pirzola	700 gram	2 domuz pirzola, 3,5 cm kalınlığında	yak. 1400 gram	2	60 °C	2 saat 30 dak	iyi pişmiş	Pişirdikten sonra bir tavada kavurun
	Ördek göğüs	500 – 600 gram	2 × her biri 250 – 300 gram, 2,5 – 3 cm kalınlığında	yak. 1200 gram	2	62 °C	1 saat 30 dak	pembe	Pişirdikten sonra bir tavada kavurun
	Tavuk göğüs	500 – 600 gram	2 × her biri 250 – 300 gram, 2 – 3 cm kalınlığında	yak. 1500 gram	2	72 °C	1 saat 30 dak	iyi pişmiş	Derisiyle pişirin ve pişirdikten sonra kavurun veya sadece bir ot ve baharat karışımını üzerine sürün
	Tavuk but	700 – 750 gram	4 × her biri 180 gram, 3 cm kalınlığında	yak. 1400 gram	1 – 2	75 °C	1 saat	iyi pişmiş	Eğer derisi üstündeyse, pişirdikten sonra tavada kavurun
	Piliç baget, derisi ile birlikte	600 gram	4 × her biri 150 gram, 4 – 5 cm kalınlığında	yak. 1400 gram	1 – 2	75 °C	1 saat 15 dak	iyi pişmiş	Eğer derisi üstündeyse, pişirdikten sonra tavada kavurun

## Tavsiye edilen pişirme süresi ve sıcaklık

	Malzeme	Miktar	Boyut / Kalınlık	Karıştırma kabı için su miktarı	Poşet adedi	Sıcaklık TM6	Süre	Pişme aşaması	Tüyolar
<i>Balık/Deniz mahsulleri</i>	“Balık, az yağlı (fener balığı/barlam balığı)”	800 gram	4 × her biri 200 gram, 2 cm kalınlığında	yak. 1400 gram	2	60 °C	1 saat	pişmiş	Vakumda pişirme tarifleri için kullanılan balığın sashimi kalitesinde, yani çiğ yenecek kalitede olması veya en az 24 saat süreyle en az -20 °C’de dondurulmuş olması gerekir. Vakumda pişirme için donmuş balık veya deniz mahsulleri almanızı tavsiye ederiz. Pişirmeden önce çözülmesini bekleyin.
	“Balık, yağlı (somon, derili veya derisiz)”	600 gram	4 × her biri 150 gram, 3 cm kalınlığında	yak. 1450 gram	2	55 °C	45 dak	orta	
	Karides, teke, ayıklanmış orta boy	350 – 380 gram	her biri 15 gram 24 parça	yak. 1500 gram	2	62 °C	30 dak	pişmiş	
	Karides, ayıklanmış ve temizlenmiş, büyük boy	480 – 500 gram	her biri 30 gram 16 parça	yak. 1660 gram	2	70 °C	20 dak	pişmiş	
	Ahtapot kolları	500 – 800 gram	2 – 2.5 cm kalınlığında	yak. 1400 gram	1 – 2	82 °C	7 saat	sulu ve yumuşak	Taze veya çözülmüş ahtapot kullanın. Dondurulmuş ahtapot kullanarak yumuşak bir kıvam elde edersiniz. Ahtapotta dondurma süreci avantajlıdır, et çözülürken yumuşar.
<i>Yumurta</i>	Poşe yumurta	4 – 6	orta boy yumurta (her biri 53 – 63 gram)	yak. 1400 gram	0	72 °C	18 – 20 dak	sarısı yumuşak	Ölçü kabının üzerine 25 × 25 cm yağlanmış streç film yerleştirin, içine bir yumurta kırın ve kenarlarından kaldırın. Ağzını mutfak ipiyle bağlayın. Aynı işlemi 6 yumurta için tekrar edin.
	Onsen yumurta (kabuklu, düşük sıcaklıkta)	6	orta boy yumurta (her biri 53 – 63 gram)	yak. 1850 gram	0	65 °C	45 dak	beyazı sulu, sarısı yumuşak	“Yumurtaları süzgece yerleştirin. Piştikten sonra derhal buz banyosunda soğutun.”
<i>Kök sebze</i>	Havuç	300 – 600 gram	15 cm uzunluğunda, Ø 2 cm	yak. 1500 gram	1 – 2	85 °C	45 dak		Kendi sularında lezzetlenmeleri için pişirdikten sonra birkaç dakikalığına soteleyin.
	Pancar	600 gram	Ø 4 – 5 cm her biri	yak. 1300 gram	1	85 °C	3 saat		Büyük kökleri ikiye bölün

## Tavsiye edilen pişirme süresi ve sıcaklık

	Malzeme	Miktar	Boyut / Kalınlık	Karıştırma kabı için su miktarı	Poşet adedi	Sıcaklık TM6	Süre	Pişme aşaması	Tüyolar
<i>Yumuşak sebze</i>	Taze yeşil fasulye	300 – 600 gram	normal veya düz	yak. 1500 gram	1 – 2	85 °C	45 dak		Sebzeleri pişirmek için tuz, taze çekilmiş karabiber ve taze aromatik otlar koyun. Harika bir yan yemek için pişirmeye başlamadan önce poşetin içine zeytinyağı veya tereyağı ekleyin.
	Mantar	250 gram	Ø 3 – 5 cm	yak. 1500 gram	1 – 2	59 °C	1 saat		
	Patlıcan	320 – 360 gram	2 × 160 – 180 gram, her bir dilim 1,5 – 2 cm	yak. 1500 gram	1 – 2	85 °C	2 saat		Füme tat elde etmek için pişirdikten sonra ızgaralayın.
	Kuşkonmaz	500 gram	Ø 1,5 cm	yak. 1500 gram	1 – 2	82 °C	15 dak		Vakumda pişen poşe yumurtanın yanına çok yakışır.
<i>Sert meyve</i>	Armut, olgun	600 gram	4 × her biri 150 gram, ikiye bölünmüş	yak. 1600 gram	2	80 °C	1 saat 30 dak		Değişik bir tat yakalamak için baharat koyun ve/veya tatlı şarap, rom veya meyve suyu gibi bir içeceklerle tatlandırın. Dondurma veya muhallebi ile servis edin.
	Ananas	400 gram	4 parça × her biri 100 gram, 2 cm kalınlığında	yak. 1500 gram	1	85 °C	45 dak		Bakınız armut, olgun için tüyo.
<i>Yumuşak meyve</i>	Kayısı	300 – 350 gram	3, ikiye bölünmüş, Ø 5 cm	yak. 1400 gram	1	80 °C	1 saat		Bakınız armut, olgun için tüyo.
	Muz	400 gram	4 × her biri 100 gram, Ø 3 cm	yak. 1500 gram	1	68 °C	20 dak		Bakınız armut, olgun için tüyo.