

Tefal | Cook4me⊕

Tarif Kitabı



**ÇOK HIZLI, ÇOK AKILLI VE ÇOK AMAÇLI
BİR PİŞİRME DENEYİMİNE HAZIR MISINIZ?**

Başlangıç, ana yemek veya tatlı fark etmeksizin Türk mutfağından seçilmiş tam 55 adet programlı tarifi Cook4me+'ın senin için geliştirdiği adım adım yönlendirmeler ile pişirebileceksin!

Hayatı kolaylaştırmayı ilke edinmiş Tefal tasarım anlayışının eseri olan Cook4me+; sana zaman kazandırırken, mutfağında her seferinde güzel sonuçlar almanı sağlayacak. İstedüğün yemekleri pişirmek artık Cook4me+ ile çok daha kolay olacak!

**TEFAL'İ SEÇTİĞİN İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ.
HAZIRSAN BAŞLAYALIM!**



Tefal | Cook4me+



Nasıl çalışır? tıkla, öğren!





Başlangıçlar > 8-45



Ana Yemekler > 46-103



Tatlılar > 104 -113





Arpa Şehriyeli Tavuk Suyu Çorba

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	11 dk.	-	21 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Arpa Şehriye	1/2 Su Bardağı	1 Çay Bardağı	1 Su Bardağı
Tavuk Suyu (Su Bardağı)	1	2	3
Su (Su Bardağı)	1	3	4
Havuç (Rendelenmiş)	50 g	90 g	130 g
Soğan (Rendelenmiş)	30 g	60 g	90 g
Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1	1.5	2
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Karabiber	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Bamyacı Çorbası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	15 dk.	-	25 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
Bamya	30 g	60 g	90 g
Kuşbaşı Dana/Kuzu Eti	50 g	100 g	150 g
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	50 g	80 g	150 g
Limon	1/2	1	1.5
Et Suyu	150 ml	300 ml	450 ml
Su	250 ml	500 ml	750 ml
Salça (Yemek Kaşığı)	1/2	1	1.5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Beyran Çorbası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	45 dk.	-	55 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
Kuzu İncik	200 g	400 g	600 g
Su	500 ml	1000 ml	1.5 l
Sarımsak	1 Diş	2 Diş	3 Diş
Pirinç	1/2 Çay Bardağı	2 Yemek Kaşığı	1 Çay Bardağı
Biber Salçası (Yemek Kaşığı)	1/2	1	1/5
Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1	1/5	2
Pul biber	-	-	-
Tuz	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Çerkes Tavuğu



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	15 dk.	-	25 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Tavuk Göğsü (3 cm Şerit Şeklinde)	150 g	300 g	450 g
Sarımsak (Ezilmiş)	2 Diş	3 Diş	4 Diş
Galeta Unu (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Ceviz (Yemek Kaşığı, Dövülmüş)	2	4	6
Süt (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Toz Kırmızı Biber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	2
Toz Çemen (İsteğe Bağlı)	-	-	-
Toz Kışniş (İsteğe Bağlı)	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	15 dk.	-	20 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Yeşil Mercimek (Su Bardağı)	0,5	1	1,5
Tavuk Suyu (Su Bardağı)	1 Çay Bardağı	1	2
Su (Su Bardağı)	2 Çay Bardağı	2	3
Soğan	80 g	120 g	150 g
Erişte (Yemek Kaşığı)	1	3	5
Domates Salçası (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Toz Kırmızı Biber (Tatlı Kaşığı)	1	2	3
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Kuru Nane (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Etlü Dügün Çorbası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	15 dk.	-	25 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
👤	Kuşbaşı Dana Eti	150 g	300 g	450 g
	Yumurta (Adet)	1	1	1
	Limon Suyu (Adet)	1/4	1/2	1
	Su	400 ml	800 ml	1200 ml
	Yoğurt (Yemek Kaşığı)	2	4	6
	Un (Yemek Kaşığı)	1 Tatlı Kaşığı	1	2
	Tuz	1	1	2

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Ezogelin Çorbası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	10 dk.	-	20 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
👤	Kırmızı Mercimek (Su Bardağı)	1/2	1	1.5
	Su	2.5	5	7.5
	Domates Püresi (Çay Bardağı)	0.5	1	1.5
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	40 g	80 g	120 g
	Pilavlık Bulgur (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Baldo Pirinç (Yemek Kaşığı)	1/2	1	1.5
	Nane	1/2	1	1.5
	Tereyağı (Tatlı Kaşığı)	1	1	1.5
	Pulbiber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Fava



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	13 dk.	-	23 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kuru İç Bakla (1 gece önceden ıslatılmış)	1 (Çay Bardağı)	1 (Su Bardağı)	2 (Su Bardağı)
Portakal Suyu	1/2 (Çay Bardağı)	1/2 (Su Bardağı)	1 (Su Bardağı)
Su	1 (Çay Bardağı)	1 (Su Bardağı)	2 (Su Bardağı)
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	20 g	40 g	80 g
Zeytin Yağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Şeker (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Dereotu (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Karalahana Çorbası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	16 dk.	-	26 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kara Lahana (İnce Kıyım)	1/4 Demet	1/2 Demet	1 Demet
Soğan	50 g	80 g	120 g
Tereyağı	10 g	20 g	30 g
Haşlanmış Barbunya	1/2 (Çay Bardağı)	1/2 (Su Bardağı)	1 (Su Bardağı)
Su (Su Bardağı)	2	4	5
Konserve Mısır (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Domates Salçası (Yemek Kaşığı)	1/2	1	1
Mısır Unu	1 Tatlı Kaşığı	1 Yemek Kaşığı	2 Yemek Kaşığı
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Karabiber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Menemen

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	3 dk.	-	13 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
İ	Yumurta	4	8	12
	Piyazlık Soğan (Doğranmış)	50 g	80 g	120 g
	Çerliston Biber (Doğranmış)	100 g	150 g	200 g
	Domates (Doğranmış)	200 g	400 g	600 g
	Taze Kekik (Dal)	2	4	6
	Tereyağı	2	2,5	3
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Mercimek Çorbası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
15 dk.	12 dk.	-	27 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kırmızı Mercimek (Su Bardağı)	1 Çay Bardağı	1	1,5
Et Suyu (Su Bardağı)	2	3	4
Su (Su Bardağı)	1	1,5	2
Soğan (Küp Doğranmış)	30 g	40 g	60 g
Patates (Küp Doğranmış)	30 g	40 g	60 g
Havuç (Küp Doğranmış)	20 g	30 g	40 g
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Zerdeçal (Opsiyonel)	1/2	1/2	1
Tereyağı (Tatlı Kaşığı)	1	2	3

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Sinkonta

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	6 dk.	-	16 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
İ	Balkabağı (2 cm'lik dilimler)	300 g	600 g	900 g
	Soğan (Piyazlık)	120 g	200 g	250 g
	Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
	Su (Yemek Kaşığı)	2	4	6
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
	Sarımsak (Doğranmış)	2 Diş	4 Diş	6 Diş

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Yayla Çorbası



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	13 dk.	-	18 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kırık Pirinç (Yemek Kaşığı)	2	3	4
Süzme Yoğurt	3	6	9
Yoğurt (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Un (Yemek Kaşığı)	1 Tatlı Kaşığı	1	1,5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Kuru Nane (Tatlı Kaşığı)	1	2	3
Yumurta Sarısı	1	1	1
Tavuk Suyu (Su Bardağı)	2,5	3,5	4,5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Zeytinyağlı Barbunya



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	25 dk.	-	35 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kuru Barbunya (1 gece önceden ıslatılmış)	1 (Su Bardağı)	1 (Su Bardağı)	2 (Su Bardağı)
Su	1 (Çay Bardağı)	2 (Çay Bardağı)	3 (Çay Bardağı)
Havuç (Küp Doğranmış)	80 g	150 g	220 g
Patates (Küp Doğranmış)	80 g	150 g	220 g
Domates (Doğranmış)	300 g	500 g	700 g
Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Şeker (Tatlı Kaşığı)	1	1,5	2.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!

[Tarifin videosu için tıkla!](#)





Zeytinyağlı Kabak

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	7 dk.	-	17 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kabak (Küp Doğranmış)	2 Orta Boy 400-100 g	4 Orta Boy 800 - 200 g	6 Orta Boy 1200 - 300 g
Havuç (Orta Boy, Küp Doğranmış)	1	2	2,5
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	1/4	1/2	1
Portakal Suyu (Su Bardağı)	0,5	1	1,5
Baldo Pirinç (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Şeker (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	1/2	2	3

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Zeytinyağlı Kereviz

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	5 dk.	-	15 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
Kereviz (2cm Küp Doğranmış)	1,5	3	4,5
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	40 g	80 g	120 g
Havuç (1 cm Küp Doğranmış)	100 g	150 g	200 g
Limon Suyu (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Şeker (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Portakal Suyu (Çay Bardağı)	1	1,5	2

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Zeytinyağlı Pırasa

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	8 dk.	-	18 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
Pırasa (1,5cm Verve Kesilmiş)	350 g	700 g	1 kg
Havuç (1cm Verve Kesilmiş)	100 g	150 g	200 g
Portakal Suyu (Çay Bardağı)	0.5 Su Bardağı	1	1.5
Su (Çay Bardağı)	0.5	1.5	2
Baldo Pirinç (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Şeker (Tatlı Kaşığı)	1	1.5	2
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
Portakal Suyu (Çay Bardağı)	1	1	1

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Zeytinyağlı Semizotu

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	13 dk.	-	23 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
👤	Semizotu (Demet)	1	2	3
	Pilavlık Bulgur (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	50 g	80 g	120 g
	Domates (Doğranmış)	100 g	150 g	200 g
	Su (Çay Bardağı)	0.5	0.5	1

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Zeytinyağlı Taze Fasulye

HAZIRLIK	PIŞIRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	12 dk.	-	22 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
👤	Taze Fasülye (Ayrılmış)	500 g	1 kg	1,3 kg
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	150 g	250 g	400 g
	Domates (Doğranmış)	350 g	500 g	650 g
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1,5
	Şeker (Tatlı Kaşığı)	1	2	3
	Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Bademli Kepekli Pirinç Pilavı

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	7 dk.	-	12 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kepekli Pirinç (Su Bardağı)	1	2	3
Su (Su Bardağı)	1,5	2	3
Kabuksuz Badem	25 g	50 g	75 g
Konserve Bezelye (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Baldo Piriç Pilavı

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
2 dk.	5 dk.	-	13 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
👤	Baldo Piriç (Su Bardağı)	1	2	3
	Tavuk Suyu (Su Bardağı)	1	1.5	2
	Su (Su Bardağı)	0.5	0.5	1
	Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Bamya Yemeği

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
2 dk.	5 dk.	-	13 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
İ	Bamya	200 g	400 g	600 g
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	80 g	120 g	160 g
	Domates (Doğranmış)	200 g	400 g	600 g
	Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Limon Suyu (Yemek Kaşığı)	1 Tatlı Kaşığı	2	3
	Şeker (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Beşamel Soslu Tavuk

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	14 dk.	-	24 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Tavuk Göğsü (1cm kalın dilimlenmiş)	250 g	500 g	750 g
Donuk Garnitür	100 g	200 g	300 g
Un (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1	1.5	2
Süt (Su Bardağı)	1	2	3
Sarımsak (Diş)	1	1	2
Karabiber	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Buğday Risotto

HAZIRLIK	PIŞIRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	29 dk.	-	39 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
Buğday	1	2	3
Tavuk/Et Suyu	2	3	4.5
Krema (Çay Bardağı)	0.5	1	1.5
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	80 g	150 g	220 g
Eski Kaşar (Rendelenmiş)	30 g	60 g	90 g
Elma Sirkesi (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Tuz (Tatlı Kaşığı)	0.5	1	1.5
Sarımsak (Diş)	1	2	2
Maydanoz (Dal, İnce Doğranmış)	2	4	6

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Bulgur Pilavı



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	12 dk.	-	22 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Pilavlık Bulgur (Su Bardağı)	1	2	3
Tavuk Suyu (Su Bardağı)	1.5	3	4
Domates (Doğranmış)	200 g	400 g	600 g
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	75 g	150 g	225 g
Biber (Doğranmış)	60 g	150 g	180 g
Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Kuru Nane (Tatlı Kaşığı)	1	2	3
Pul Biber (Tatlı Kaşığı)	1/4	1/2	1/2
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Ciğer Sote



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	10 dk.	-	20 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Dana Ciğer (Sotelik)	250 g	500 g	700 g
Çarliston Biber (Şerit Doğranmış)	40 g	80 g	120 g
Soğan (Piyazlık Doğranmış)	120 g	160 g	200 g
Un (Yemek Kaşığı)	2	3	4
Ayçiçek Yağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1	1.5	2
Kuru Kekik (Tatlı Kaşığı)	1	2	3
Kimyon (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Pul Biber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Dana Rosto



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	40 dk.	-	45 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Dana Nuar	400 g	800 g	1.2 kg
Soğan (Piyazlık Doğranmış)	80 g	150 g	220 g
Domates Salçası (Yemek Kaşığı)	2 Tatlı Kaşığı	1	2
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Diş Sarımsak (Ezilmiş)	1	2	3
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1	1.5	2
Taze Kekik (Dal)	3	5	7
Su	100 ml	200 ml	300 ml
Karabiber	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Ekşili Tavuk Baget

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
15 dk.	13 dk.	-	45 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Tavuk Baget	4	8	12
Patates (2cm Küp Şeklinde)	100 g	200 g	300 g
Havuç (2cm Küpler Şeklinde)	60 g	120 g	180 g
Soğan (2cm Küpler Şeklinde)	30 g	60 g	90 g
Diş Sarımsak	1	2	3
Limon Suyu (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Karabiber	-	-	-
Su (Üstüne Çıkana Kadar)	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Hindi Yemeği

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
15 dk.	6 dk.	-	21 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6Kişi
Hindi Göğüs (1cm Şerit Doğranmış)	400 g	800 g	1200 g
Soğan (Piyazlık Doğranmış)	50 g	100 g	150 g
Kapya Biber (Şerit Doğranmış)	100 g	150 g	200 g
Mantar (Doğranmış)	100 g	200 g	300 g
Domates	100 g	200 g	300 g
Brokoli (Çiçekleri Ayıklanmış)	100 g	200 g	300 g
Su (Çay Bardağı)	0.5	1	1.5
Taze Biberiye (Dal)	1/2	1	1.5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Karabiber	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





İç Pilav

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	12 dk.	-	22 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Baldo Pirinç (Su Bardağı)	1	2	3
Tavuk Suyu (Su Bardağı)	1.5	2.5	3.5
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	80 g	150 g	220 g
Yenibahar (Tatlı Kaşığı)	1/4	1/2	1/2
Kuş Üzüümü (Tatlı Kaşığı)	1	2	2
Dolmalık Fıstık (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Ayçiçek Yağı (Yemek Kaşığı)	1	2	2
Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1/2	1	1.5
Tarçın (Tatlı Kaşığı)	1/4	1/2	1
Dereotu (Dal, Ayıklanmış)	2	4	6

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Ispanak Yemeği

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	6 dk.	-	26 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
👤	Bağ Ispanak (3 cm Doğranmış)	1	2	2.5
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	80 g	150 g	220 g
	Kırık Prinç (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Domates Salçası (Tatlı Kaşığı)	1	2	3
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
	Su (Su Bardağı)	1	2	3

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Kapuska

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	9 dk.	-	19 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
Lahana (3 cm Küp Doğranmış)	400 g	700 g	1 kg
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	50 g	100g	150 g
Diş Sarımsak (Ezilmiş)	1/2	1	2
Domates Salçası (Yemek Kaşığı)	1/2	1	1.5
Zetinyası (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Pul Biber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1	1	1.5
Su (Çay Bardağı)	1	2	2 Su Bardağı

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Karnabahar Yemeği

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	5 dk.	-	15 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
İ	Karnabahar (Çiçeklerine Ayrılmış)	400 g	800 g	1.2 kg
	Havuç (1 cm Küpler Şeklinde)	80 g	150 g	200 g
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	100 g	150 g	200 g
	Domates Püresi	100 g	200 g	300 g
	Zetinyacı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
	Su	50 ml	100 ml	150 ml

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Kuru Meyveli Kuzu Güveç



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	30 dk.	-	40 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Sotelik Kuzu	300 g	600 g	900 kg
Kuru Kayısı (4'e Bölünmüş)	2	4	6
Kuru İncir (4'e Bölünmüş)	2	4	6
Arpacık Soğan	8	14	20
Sarımsak (Diş)	1	2	3
Badem	1 Yemek Kaşığı	0.5 Fincan	0.5 Su Bardağı
Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Sumak (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Bal (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Kuzu İncik

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	40 dk.	-	50 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kuzu İncik	2	4	6
Soğan (İri Doğranmış)	75 g	150 g	225 g
Havuç (İri Doğranmış, Opsiyonel)	45 g	90 g	135 g
Sarımsak (Diş)	1	2	3
Taze Kekik	2	4	6
Tane Karabiber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Sap Kereviz (İri Doğranmış, Opsiyonel)	5	10	15
Su	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Kuzulu Şevketi Bostan

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	25 dk.	-	35 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kuzu (Sotelik)	200 g	400 g	600 g
Konserve Şevketi Bostan (4 cm Doğranmış)	150 g	300 g	450 g
Arpacık Soğan (Soyulmuş)	6	12	18
Zeytinyağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Limon Suyu (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Un (Yemek Kaşığı)	1 Tatlı Kaşığı	1	1.5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Su (Çay Bardağı)	1	1 Su Bardağı	2
Karabiber	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Levrek Pilaki

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	5 dk.	5 dk	20 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Fileto Levrek (Derisiz)	300 g	600 g	900 g
Domates (Doğranmış)	300 g	600 g	900 g
Soğan (Piyazlık Doğranmış)	30 g	50 g	80 g
Çerliston Biber (Doğranmış)	40 g	70 g	1000 g
Nohut (Haşlanmış)	50 g	100 g	150 g
Yaprak Ispanak (İri Doğranmış)	4	8	10
Limon Suyu (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Toz Zerdeçal (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Köri (Tatlı Kaşığı)	1 Tutam	0.5	0.5
Krema (Su Bardağı)	0.5 Çay Bardağı	0.5	1 Çay Bardağı

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Mantarlı Arpa Şehriye Pilavı

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	8 dk.	-	18 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
👤	Arpa Şehriye (Su Bardağı)	1	2	3
	Tavuk Suyu	1.5	3	4.5
	Mantar (Kültür, Kestane) Doğranmış	100 g	180 g	260 g
	Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
	Taze Biberiye (Dal)	1/4	1/2	1/2

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Muhlama

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	5 dk.	-	10 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
İ	Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1.5	3	4.5
	Mısır Unu (Yemek Kaşığı)	2	4	6
	Kolot Peyniri (Küp Küp Doğranmış)	100 g	200 g	300 g
	Süt (Çay Bardağı)	1.5	3	4.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Nar Ekşili Sulu Köfte

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
15 dk.	4 dk.	-	19 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Kıyma	250 g	500 g	750 g
Soğan (Rendelenmiş)	50 g	100 g	150 g
Yumurta	1	1	1
İnce Bulgur (Çay Bardağı)	1/2	1	1 Su Bardağı
Su	2	3	6
Pul Biber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1
Karabiber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1
Kuru Nane(Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1
Domates Salçası (Yemek Kaşığı)	1	1/2	1
Biber Salçası (Yemek Kaşığı)	1	1/2	1
Nar Ekşisi (Yemek Kaşığı)	2	3	6
Un (Yemek Kaşığı)	1	2	3

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Nohutlu Firik Pilavı

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	13 dk.	-	18 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
i	Firik Bulgur (Çay Bardağı)	1	2	3
	Pilavlık Bulgur (Çay Bardağı)	0.5	1	1.5
	Tavuk Suyu (Çay Bardağı)	2	3	4.5
	Nohut (Haşlanmış)	0.5 Çay Bardağı	0.5 Su Bardağı	0.5 Su Bardağı
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	60 g	100 g	200 g
	Tereyağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Orman Kebabı

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	28 dk.	-	38 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
Dana Kuşbaşı	200 g	400 g	600 g
Garnitür	100 g	200 g	300 g
Soğan (Yemeklik Doğranmış)	100 g	150 g	200 g
Domates Püresi	60 g	100 g	150 g
Et Suyu	100 ml	200 g	300 g
Ayçiçek Yağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Karabiber	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Palamut Buğlama

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	5 dk.	-	15 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
👤	Palamut (Takoz)	1	1	2
	Patates (Küp Doğranmış)	150 g	200 g	1 Büyük Boy
	Soğan (Piyazlık)	50 g	100 g	1 Orta Boy
	Kapya Biber (2cm Doğranmış)	30 g	60 g	1 Orta Boy
	Domates (Doğranmış)	100 g	200 g	400 g
	Sarımsak (Diş)	1	2	3
	Adaçayı (Dal)	1	1	2
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Patates Yemeği

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	10 dk.	-	20 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Patates (2cm Küp Doğranmış)	450 g	900 g	1200 g
Soğan (Piyazlık)	80 g	150 g	220 g
Domates Püresi (Su Bardağı)	1 Çay Bardağı	150	1
Su (Su Bardağı)	0.5	1 Çay Bardağı	1
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1
Köri (Tatlı Kaşığı)	1/4	1/2	1/2
Zerdeçal	-	-	-
Pul Biber	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Patlıcan Yemeği

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	9 dk.	-	19 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
👤	Patlıcan (Küp Doğranmış)	300 g	600 g	900 g
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	80 g	150 g	220 g
	Dana Kıyma	150 g	300 g	450 g
	Diş Sarımsak (Ezilmiş)	1	2	3
	Su (Su Bardağı)	0.5 Çay Bardağı	0.5	1
	Domates Salçası (Yemek Kaşığı)	1	1.5	2
	Ayçiçek Yağı (Yemek Kaşığı)	2	4	6
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Sebzeli Dana Yahni



HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
10 dk.	25 dk.	-	35 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Dana Kuşbaşı	300 g	600 g	240 g
Çarliston Biber (Doğranmış)	80 g	160 g	220 g
Domates (Doğranmış)	150 g	300 g	450 g
Arpacık Soğan (Adet)	8	15	20
Diş Sarımsak	1	2	3
Ayçiçek Yağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Kekik (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
Karabiber	-	-	-

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Taze Baharatlı Karabuğday Pilavı

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
15 dk.	5 dk.	-	15 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Karabuğday	1	2	3
Su (Su Bardağı)	1	2	3
Zeytinyağı	1	2	3
Kuru Domates	4	8	12
Maydanoz (Dal, İnce Doğranmış)	3	5	8
Dereotu (Dal, İnce Doğranmış)	3	5	8
Nane (Dal, İnce Doğranmış)	3	5	8
Taze Kekik (Dal, İnce Doğranmış)	3	5	8
Fesleğen (Dal, İnce Doğranmış)	1	2	3
Reyhan (Dal, İnce Doğranmış)	1	2	3
Tuz (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Yeşil Mercimek Yemeği

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	14 dk.	-	19 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişkenlik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
i	Yeşil Mercimek	1	1.5	2.5
	Su (Su Bardağı)	2.5	3.5	6
	Soğan (Yemeklik Doğranmış)	80 g	120 g	160 g
	Domates Püresi	90 g	120 g	150 g
	Tuz (Tatlı Kaşığı)	1	1.5	2
	Pul Biber (Tatlı Kaşığı)	1/2	1	1.5
	Ayçiçek Yağı (Yemek Kaşığı)	1	2	3

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



İrmik Helvası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	18 dk.	-	23 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
İrmik Helvası (Çay Bardağı)	1	1.5	3
Şeker (Çay Bardağı)	1	1.5	3
Süt (Çay Bardağı)	1	1.5	3
Su (Çay Bardağı)	1	1.5	3
Tereyağı	1	2.5	3
Çam Fıstığı (Yemek Kaşığı)	1/2	1	1.5

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Kabak Tatlısı

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	3 dk.	-	8 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
👤	Bal Kabağı	300 g	600 g	900 g
	Karanfil	2	4	6
	Şeker (Su Bardağı)	0.5	1	1
	Su (Çay Bardağı)	0.5	0.5	1

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!



Peynir Helvası

HAZIRLIK	PIŞIRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	11 dk.	-	16 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Taze Peynir	100 g	200 g	300 g
Tereyağı	50 g	100 g	150 g
Şeker	130 g	250 g	400 g
Un	80 g	160 g	240 g
İrmik	25 g	100 g	100 g
Yumurta Sarısı	0.5	1	1

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Süt Helvası

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	5 dk.	-	10 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

	MALZEMELER	2 Kişi	4 Kişi	6 Kişi
İ	Tereyağı	40 g	80 g	120 g
	Un	40 g	80 g	120 g
	Şeker	70 g	140 g	210 g
	Yumurta Sarısı	0.5	1	1
	Vanilin (Tatlı Kaşığı)	0.5	1	1 Paket
	Süt	330 ml	600 ml	1000 ml

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Sütlaç

HAZIRLIK	PİŞİRME	DİNLENME	TOPLAM SÜRE
5 dk.	20 dk.	-	25 dk.

* Süre 2 kişilik tarif için geçerlidir, kişi sayısına göre değişiklik gösterecektir.

MALZEMELER	2 KİŞİ	4 KİŞİ	6 KİŞİ
Su (Su Bardağı)	1.5	2	2.5
Süt (Su Bardağı)	1.5	3	4.5
Kırık Pirinç (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Şeker (Yemek Kaşığı)	2	4	6
Buğday Nişastası (Yemek Kaşığı)	1	2	3
Kakule (Adet)	1	2	2

Cook4me+ üzerindeki adımları takip etmeyi unutma!





Tefal
Cook4me®



Tefal



Cook4me+