



14
receta gatimi
Me Tenxheren Elektrike me Presion
Delimano Multicooker



*... kur gatimi me presion
sjell vetëm gëzim dhe
kënaqësi*



Tenxhere elektrike me presion Delimano Multicooker

Njihuni me një ndihmës të ri të shumëfishtë, me të cilin gatimi me presion do të jetë dhe gëzim! Përgatitni të gjitha këto dhe më shumë se kaq për kohë shumë të shkurtër.



E përkryer për përgatitjen e shpejtë të darkave familjare



Aksesorët e përfshirë - gotë për matje, luga, garuzhda dhe mbajtësja për avullim



14 sisteme sigurie të brendshme për gatim pa asnjë shqetësim



Gatim i thjeshtë me një prekje butoni



Tenxhere e brendshme me veshje jo-ngjitëse me kapacitet MAX 5,5l



Supa, salca ose gulash



Perime në avull, mishëra ose peshq



Pure të freskëta për mëngjes



Mish i gatuar ngadalë për burgerët më të mirë & më shumë!



E vetmja mënyrë për të gatuar siç duhet orizin

Por prit!

Edhe pse kjo është një tenxhere me presion, ju gjithashtu mund ta përdorni atë në mënyra krejtësisht të ndryshme:



Tenxhere elektrike



Ushqim i përgatitur ngadalë



Ushqim ose pije të ngrohta



Fërguese



Ushqime me avull



Tenxhere për oriz

Është vetëm një pajisje, por me mundësi të pafundme!

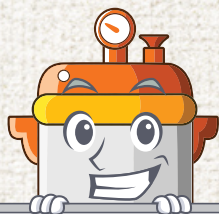
Zgjidhja juaj **MË E THJESHTË** për gatim të përkryer dhe ushqime të shijshme në çdo kohë!

- Për më tepër, për pak kohë
- Dhe me shumë vitamina!

Si është e mundur?

→ **FALË GATIMIR NËN PRESION!**

Gjeni më shumë fakte rreth gatimit me presionit dhe largoni të gjitha frikat që mund të keni lidhur me këtë lloj gatimi & këtë enë gatimi!



Koha e gatimit zvogëlohet për 1/3
Vitaminat ruhen për 90-95%
më shumë
Energjia ruhet për 70% më shumë

Si funksionojnë pajisjet me presion?

1. Kur mbyllen me kapak, avulli bllokohet brenda tenxheres
2. Avulli i bllokuar rrit presionin & rrit temperaturën e gatimit
3. Temperaturat e larta dhe lagështia përgatisin ushqim më shpejtë

A është e sigurt? A ka ndonjë rrezik të shpërthimit?

ËSHTË E SIGURT → mos u shqetësoni, pajisjet me presion sot nuk janë të dëmshme si në të kaluarën. Ekzistojnë që 300 vjet dhe falë zhvillimit të tyre dhe sistemeve të integruara të sigurisë janë krejtësisht të sigurta. Pra, ndërsa gatvani nën presion, mos ndjeheni nën presion.



1679



1864



2012



2016



2019

Tenxherja
elektrike
me presion Delimano
Multicooker ka jo 2, as 3,
as 5, por **14** sisteme
sigurie të
integruara!

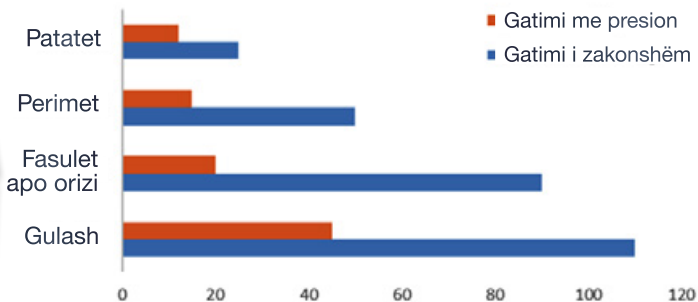


Gatimi me presion është i shpejtë!

Ju mund të zvogëloni kohën e gatimit deri në 70% dhe të konsumoni ushqim më të shëndetshëm sesa kur gatuar në mënyrë tradicionale! Shumica e perimeve janë të gatshme për pesë minuta ose më pak. Mishi i pjekur nën presion do të gatuhet në vetëm 30 minuta, në vend të orëve të gatimit!



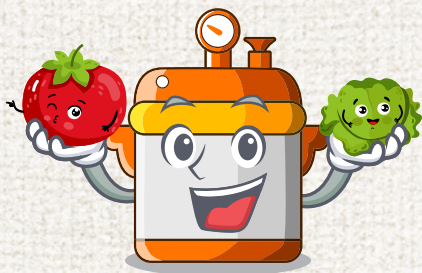
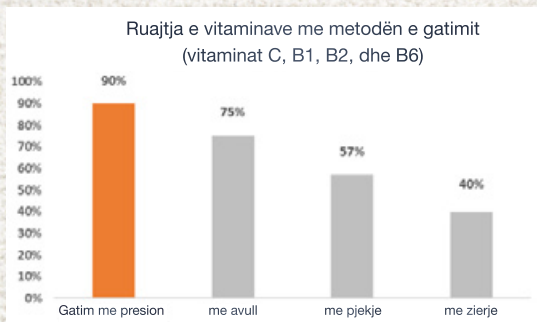
Kohët e zakonshme të gatimit (min)



	Gatimi i zakonshëm (min)	Gatimi me presion (min)
<i>Gulash</i>	110	45
<i>Fasule</i>	90	20
<i>Perime</i>	50	15
<i>Patate</i>	25	12

Gatimi me presion është i shëndetshëm!

Me gatimin me presion ju ruani vitaminat dhe aromën e ushqimeve tuaja. Perimet gatohen shpejtë duke ruajtur të gjitha vlerat ushqyese.



Gatimi me presion ju kursen energji

Gatimi me presion mundëson gatimin e ushqimit në kohë më të shkurtër dhe në temperatura më të larta, duke rezultuar në një efikasitet më të mirë. Një tenxhere me presion është si një llambë që kursen energji.



Kursimet e energjisë



Gatim me avull - 10 minuta koha e gatimit me pikë vlimi të lartë ose presion të lartë



Gatimi me presion është i thjeshtë

Gatuaj pasta direkt në salcë në vend të ujit duke përdorur tenxheren me presion - duke kursyer energji dhe ujë - duke ruajtur aromën e shijshme.



Gatim i zakonshëm



Gatim me presion

Pse tenxherja me presion Delimano Multicooker është zgjedhja e duhur?

- **Zëvendëson shumë pajisje dhe madje edhe vet furrën** – kjo është një tenxhere me presion, shumë-funksionale, tenxhere e ngadaltë dhe një furrë! E gjitha që ju nevojitet është energjia elektrike
- **Ajo ka 15 programe të paracaktuara** – thjeshtë gatim me vetëm një buton
- **Ajo ka edhe programin DiY dhe opsionin DELAY.**
- **Kapaciteti prej 5,5L**, i mjaftueshëm për darka për të gjithë familjen
- Është super e sigurt, pasi ka **14 veti** të integruara të sigurisë
- **Nuk keni pse shqetësoheni në për rregullimin e presionit** - tenxherja kujdeset vetë për atë pjesë
- **Është shumë e lehtë për t'u përdorur** për këdo



Sapo ta provoni, do ta kuptoni se ushqimi i shpejtë mund të jetë gjithashtu me të vërtetë i shëndetshëm!

14

receta

-
1. *Hummus*.....9
 2. *Ratatouille*.....10
 3. *Supë viji*.....11
 4. *Supë pule*.....12
 5. *Supë Vichyssoise*.....13
 6. *Gulash Hungarez*.....14
 7. *Pure Patatesh*.....15
 8. *Pasta Bolonjeze*.....16
 9. *Pulë me limon & barishte*.....17
 10. *Risotto Milaneze*.....18
 11. *Oriz me bajame*.....19
 12. *Biryani me perime*.....20
 13. *Granola*.....21
 14. *Ëmbëlsirë e shkrirë me çokollatë*.....22



*pjatë anësore
vegjetariane*

Hummus

Sasia: 4 gota

Koha e përgatitjes: 15 min

Gatimi:

- programi: Beans
- Koha e gatimit: 40 min
- Presioni 80 KPa (niveli i presionit 2)

• **Përbërësit:**

- 200 g çifrra, të shpërlara, të zgjedhura
- 750 ml ujë
- 160 ml tahini
- 60 ml vaj ulliri
- 60 ml lëng limoni
- 2 thelpinj hudhër, të grimtuar
- ½ lugë gjelle kripë deti
- ½ lugë gjelle qimnon i bluar
- Piper

Përgatitja:

Vendosni çifrrat dhe ujin në tenxhere për gatim..

1. Zgjidhni programin **BEANS**.
2. Pasi të keni mbaruar, kulloni çifrrat, rezervoni 125 ml ujë, dhe lini ato të ftohen ngadalë.
3. Vendosni së bashku vahjin e ullirit dhe qimnonin në një gotë të vogël ose në filxhan matës.
4. Përzieni çifrrat, llëngun e limonit, hudhrën, kripën, qimnonin, piperin dhe ujin e gatimit në një enë ushqimi, rreth 1 minutë. Shtypni masën me spatulë gome.
5. Derisa makina është e ndezur, shtoni përzjerjen e vaj-qimnon; vazhdoni të përpunoni derisa hummushi të jetë i butë, rreth 15 sekonda, duke shtypur enën sipas nevojës.
6. Transferoni hummusin në një enë, të mbuluar me folie plastike dhe lëreni së paku 30 minuta para se të shërbehet.

Këshillë

Shërbejeni me patate të skuqura të ngrohta.



*pjatë anësore
vegjetariane*

Ratatouille

Sasia: 8

Koha e përgatitjes: 10 min

Gatimi:

- program:i Vegetables
- koha e gatimit: 5 min
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit 2)

Përbërësit:

- 1 patëllxhan (450 g), i prerë
- 2 lugë gjelle kripë deti
- ½ filxhan (60 ml) vaj ulliri
- 1 qepë e kuqe, e prerë
- 2 specia të kuq, të prerë
- 1 kg kungulleshkë, e prerë
- 4 domate të kuqe (700 g), të prera
- 10 degëza lisën, të lidhura së bashku
- Piper i kuq, djegës
- 2 thelpinj hudhër, të shtypur
- 6 fletë borzilok

Përgatitja:

1. Patëllxhanin e prerë, erëzoni me 1 lugë gjelle kripë deti dhe le të qëndroj në një sitë të vendosur mbi një enë..
 2. Zgjedhni SAUTÉ dhe ngrohni enën për gatim. Ngrohni vajin e ullirit, pastaj shtoni qepën dhe fërgoni derisa zbuten, për 3-5 minuta.
 3. Shtydhni sa më shumë lëng që të jetë e mundur nga patëllxhani, pastaj shtoni në tenxheren e gatimit specin dhe kungulleshkën. Gatvani për disa minuta, përzieni derisa lëngu të hiqet.
 4. Shtoni domatet e prera dhe lisën. Shtoni 1 lugë gjelle kripë deti dhe pak piper djegës.
 5. Zgjedhni programin **VEGETABLES**.
 6. Pasi të keni mbaruar, hapeni kapakun dhe shtoni hudhër të grirë. Nëse lëngu është shumë i hollë, zgjidhni SAUTÉ dhe përzieni deri sa të krijohet masa e dëshiruar.
 7. Gatvani deri sa të krijohet masa e dëshiruar.
- Për shije shtoni borzilok. Shërbejeni menjëherë.



Supë viçi

Përbërësit:

- 2 lugë çaji vaj ulliri
- 1,5 kg kocka (eshtra) viçi
- 2 lugë çaji salcë domatesh
- 1 qepë e madhe, e pa-qëruar, e ndarë në 4 pjesë
- 1 karrotë, e copëtuar
- 1 kërcell selino, 1 copëtuar
- 2 thelpinj hudhër, e paqëruar
- 10 kokrra piper i zi
- 1 gjeth dafine
- 2 degëza lisën
- 2,5 litra ujë i ftohtë

Përgatitja:

1. Zgjedh SAUTÉ dhe ngrohë paraprakisht tenxheren e gatimit. Ngroh vajin e ullirit dhe pastaj skuq kockat në të dy anët – 3, 4 minuta për anë.
2. Shtoni salcën e domateve, qepën, karrotat dhe selinon dhe përziени.
3. Skuqni për 5–7 minuta.
4. Ktheni prapë kockat, bashkë me lëngun që është krijuar në tenxheren për gatim. Shto përbërësit e mbetur.
5. Zgjedhni programin **BROTH**.
6. Pasi të keni përfunduar, lini lëngun të ftohet. Vendoseni në frigorifer përgjatë natës, ashtu që yndyra të ngritet sipër dhe të ngurtësohet. Largoni shtresën yndyrore
7. Servojeni

Këshillë:

Sherbejeni menjeherë ose ngrijeni në frigorifer në mbajtës të vogël për deri në një muaj.

Susia: 2,5 l

Koha e përgatitjes: 15 min

Gatimi:

- programi: Broth
- koha e gatimit: 15 min
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit 2)



supë
mish

Supë Pule

Susia: 2,5 l

Koha e përgatitjes: 5 min

Gatimi:

- programi: Soup
- koha e gatimit: 30min
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit 2)

Përbërësit:

- 1,5 kg kocka pule dhe/ose në pjesë
- 1 qepë e madhe, e qëruar, e ndarë në 4 pjesë
- 2 karrota, të copëtuara
- 2 kërcinj selino, të copëtuara
- 2 thelpinj hudhre, të paqëruara
- 10 kokrra piper i zi
- 1 gjeth dafine
- 2 degëza lisën i freksët
- 5 fije majdanoz
- 2,5 l ujë i ftohtë

Përgatitja:

1. Shtoni të gjithë përbërësit në enën për gatim.
2. Zgjedh programin **SOUP**.
3. Pasi të keni përfunduar, lini lëngun të ftohet. Vendoseni në frigorifer për gjatë natës, ashtu që yndyra të ngritet sipër dhe të ngurtësohet. Largoni shtresën yndyrore.
4. Përdoreni menjëherë ose ngrini në kontejnerë të vegjël deri në një muaj.



supë
vegjetariane

Supë Vichyssoise

Përbërësit:

- 40 g xhalpë
- 4 rrënjë presh mesatare (vetëm pjesën e bardhë dhe atë ngjyrë të gjelbër lehtë), të pastruara dhe të copëtuara
- 1 kërcell i vogël selino, i copëtuar
- 1 kg patate, të qëruara dhe të prera në copë 3 cm
- 1 gjeth dafine
- 1 degëz lisën
- 1 liter ujë
- 2 lugë çaji kripë deti
- ½ filxhan (125 ml) ajkë
- Piper i zi i freskët
- Chives (barishte) të copëtuara për garniturë

Përgatitja:

1. Zgjedh SAUTÉ dhe ngroh paraprakisht enën për gatim. Ngrohni xhalpën deri sa fillon të shkrihet dhe pastaj shtoni preshin dhe selinon. Fërgoni deri sa të zbuten por jo shumë, rreth 5-7 minuta.
2. Shtoni përbërësit e mbetur përveç kemit, dhe përzieni për kombinim.
3. Zgjedhni programin **CONGEE**.
4. Sapo ta përgatitet, largoni fletën dafine dhe lisën dhe bluani supën deri sa të bëhet e butë. Përzieni, shtoni pak kripë dhe piperin e freskët.
5. Shërbeni menjëherë, dhe shtoni chives si dekorim.

Sasia: 4

Koha e përgatitjes: 10 min

Gatimi:

- programi: Congee
- koha e gatimit: 25 min
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit 2)



*pjatë kryesore
mish*

Gulash Hungarez

Përbërësit:

- 2 qepë, të ndara në 4 pjesë
- 150 g përshutë, e ndarë në pjesë
- 3 lugë çaji vaj
- 1 kg mish viçi, e prerë
- 2 thelpinjë hudhër, të shtypur
- 6 ½ gota uji (1400ml+250ml)
- 3 lugë gjelle pluhur supe
- 3 lugë gjelle pluhur supë-perime
- 2 lugë gjelle spec i bluar
- 2 gjethe të mëdha dafine
- 2 lugë gjelle salcë domatesh
- 4 lugë gjelle miell

Përgatitja:

1. Fërgoni qepët dhe shto pak vaj mbi proshutë derisa qepa të shkëlqej, pastaj largoje nga tigani.
2. Në tiganin e njetë, fërgoni mishin e viçit të prerë në copëza të vogla. Sapo të gatuhen, largoni nga tigani dhe shtoni qepë: gatuani për 5 minuta.
3. Në tenxheren me presion, shtoni mishin, proshutën, qepën dhe hudhërën. Derdhni mbi 5 ½ të gotës uji (1400 ml), pluhurin e supës, specin e bluar, fletët dafine dhe salcën e domates. Vendos programin MEAT ose zgjedh opsionin SLOW COOK dhe gatuaj për 5-6 orë.
4. Sapo të përfundohen, në një gotë me ujë (250 ml) shto miellin dhe pastaj shtojë mbi gulash.
5. Gatuaj për më shumë se 5 minuta.
6. Gatuaj për 5 minuta me opsionin SAUTÉ, largo fletët dafine dhe shërbeje me patate të ziera apo të shtypura.

Sasiu: 8

Koha e përgatitjes: 30 min

Gatimi:

- programi: Meat / Slow Cook
- koha e gatimit: 20 min / 5-6 orë
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit 2) / 0 KPa (pa presion)



*pjatë anësore
vegjetariane*

Pure Patatesh

Sasia: 4-6

Koha e përgatitjes: 10 min

Gatimi:

- programi: **Steam**
- koha e gatimit: **10min**
- presioni: **80 Kpa** (niveli i presionit 2)

Përbërësit:

- 1 kg patate të pastruara
- 1 gotë ujë (250 ml)
- 1 tlugë gjelle kripë
- ½ gotë (125 ml) qumësht, i ngrohtë
- 60 g xhalpë pa-kripë, e prerë në pjesë
- Piper i zi, i bluar

Përgatitja:

1. Qëroni patatet dhe preni në copa të mëdha, në madhësi të njejta.
2. Shtoni patatet dhe ujin në tenxheren e gatimit dhe spërkatni me kripë.
3. Zgjedhni programin **STEAM**.
4. Pasi të kryhen, kulloni patatet mirë dhe ktheni në tenxheren e gatimit. Shtypni patatet, ngadalë shtoni qumështin e ngrohtë dhe xhalpin. Shtoni kripë dhe piper të zi të bluar.

Këshillë

Shtypni patatet. Masa duhet të bëhet e njëtrajtshme.



*pjatë kryesore
mish*

Pasta Bolonjeze

Sasia: 6

Koha e përgatitjes: 30 min

Gatimi:

- programi: **Chilli**
- koha e gatimit: **40 min**
- presioni: **80 KPa** (niveli i presionit 2)

Përbërësit:

- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- 1 qepë, e copëtuar
- 2 hudhra, të shtypura
- 1 lugë gjelle fletë të copëtuara sherbelë
- 150 g përshutë e copëtuar
- 1,5 kg mish viçi të bluar
- ½ gotës (70 g) salcë domatesh
- ¼ gotës (80 ml) verë e kuqe
- 2 x 400 g domate të konservuara
- ½ e gotës (125 ml) pluhur supe
- 1 gjeth dafine
- Kripë dhe piper i bluar

Përgatitja:

1. Zgjedh **SAUTÉ**, dhe ngroh paraprakisht enën për gatim. Shto vaj ulliri dhe fërgo qepën dhe hudhrën për 5 minuta ose deri sa të zbuten.
2. Shto proshutën dhe mishin e viçit dhe gatuj për 2 minuta.
3. Zgjedh **SAUTÉ** dhe gatuj.
4. Shto salcën e domateve dhe përziej për 1 minutë. Shto verë dhe gatuj për 2-3 mminuta derisa të reduktohet vera në gjysmë. Shto domatet, lëngun e mishit, dhe fletën dafine.
5. Zgjedh programin **CHILLI**.
6. Kur përfundoni, shijojeni dhe shtoni erëza sipas dëshirës.
7. Servojeni me pastat tuaja të preferuara.



Pulë me limon & barishte

Sasia: 4

Koha e përgatitjes: 10 min

Gatimi:

- programi: Poultry / Slow Cook
- koha e gatimit: 20min / 3-5 hour
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit 2) / 0 Kpa (pa presion)

Përbërësit:

- 1,5 kg pulë e plotë, e shpërlarë dhe e terur
- 1 degëz e freskët rozmarinë
- 4 degëza të freskëta lisën
- 1 limon i vogël
- 1 ugë gjelle kripë
- 1 lugë gjelle piper i zi, i bluar
- 1 lugë gjelle vaj ulliri
- ½ gotës (125 ml) uji

Përgatitja:

1. Largo fletat nga rozmarina dhe degëzat e lisën; dhe copëtoji.
2. Qëroje dhe shtrydh limonin, dhe mbaji të ndara.
3. Kombino barishtet e copëtuara, lekurën e limonit, kripën, piperin dhe vajin e ullirit në një enë të vogël. Derdh masën brenda dhe jashtë pulës.
4. Zgjedh **SAUTÉ** dhe ngroh paraprakisht tenxheren për gatim. Fërgo pulën në të dyja anët, 3-5 minuta për çdo anë. Zhvendoseni në një pjatë të madhe.
5. Vendos mbajtësen për avull në tenxheren për gatim dhe shtoji ujë. Vendos pulën në mbajtëse.
6. Zgjedh **POULTRY** ose nëse dëshironi, zgjedhni **SLOW COOK**.
7. Kur gatimi ka përfunduar, me kujdes largoni pulën dhe vendoseni në pjatë për servim. Servoni menjëherë.

Këshillë

Vendosni pulën e përgatitur në furrë (200°C, 5-10 min) deri sa lekura ti bëhet ngjyrë kafe dhe të duket kërcëllitëse.



*pjatë anësore
pjatë kryesore
vegjetariane*

Risotto Milaneze

Sasia: 4-6

Koha e përgatitjes: 15 min

Gatimi:

- programi: White rice
- koha e gatimit: 12min
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit 2)

Përbërësit:

- 1 lugë gjelle vaj ulliri
- 50 g xhalpë
- 1 qepë, e copëtuar mirë
- 2 copë hudhër, të copëtua
- 2 gota (400 g) oriz Arborio
- ½ gotës (125 ml) verë e bardhë
- 1,25 l lëng i pulës
- Fletë shafrani
- ¼ gotës (40 g) djath parmezan, plus më shumë për ekstra shije
- Kripë dhe piper për shije shtesë

Përgatitja:

1. Zgjedh **SAUTÉ**, dhe ngroh paraprakisht tenxheren për gatim. Shto vaj ulliri, gjysmën e xhalpit, dhe qepën dhe fërgo derisa të bëhen të buta, për 3 – 5minuta.
2. Shto hudhrën dhe orizin, dhe përziej vazhdimisht për 2-3 minuta.
3. Shtojë në verë dhe përziej deri sa të reduktohet gjysma e verës. Pastaj shtoni masën në një litër të lëngut dhe fletët e shafranit.
4. Zgjedh programin **WHITE RICE**.
5. Pasi të përfundohen, shto në pjesën e mbetur të lëngut, djathit parmesan dhe xhalpës.
6. Erëzo me kripë dhe piper dhe servoni menjëherë duke hedhur sipër ekstra parmesan.



*pjatë anësore
vegjetariane*

Oriz me bajame

Përbërësit:

- 40 ml lëng i konservuar pule
- 350 ml ujë
- Fletë shafrani
- 1 lugë gjelle xhalpë
- 1 qepë mesatare, e copëtuar mirë
- 1 degëz selino, e copëtuar mirë
- 2 gota orizi i bardhë i gjatë, i shpëlarë
- ½ lugë gjelle kripë
- ½ gotës bajame të prera

Përgatitja:

1. Ngroh lëngun e mishit dhe ujin në një tigan për salca, pastaj shto shafranin në lëng dhe përziej. Largoje nga nxehtësia.
2. Vendos xhalpin në tenxhere për gatim. Zgjedh **SAUTÉ** kur xhalpi është duke u shkrirë, shto qepët e prera dhe selinon. Përgatit, përziej kohë pas kohe derisa perimet të jenë fërguar, rreth 3 deri në 5 minuta.
3. Shtoni masën në oriz dhe përgatitni, duke përzier vazhdimisht për 1 – 2 minuta. Shtoni lëngun e shafranit dhe kripës. Mbylleni me kapak. Zgjedhni programin **WHITE RICE**.
4. Kur valvula bie me kujdes hiqni kapakun, duke u larguar nga ju për të lejuar që avulli të shpërndalet. Merr orizin, përziej me bajame dhe shërbejeni menjëherë.

Këshillë

Shkon në mënyrë të përkryer me skedarin e pulës në një salcë kremoze.

Sasiu: 8

Koha e përgatitjes: 10min

Gatimi:

- programi: White rice
- koha e gatimit: 12min
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit 2)



*pjatë anësore
pjatë kryesore
vegjetariane*

Biryani me perime

Sasia: 6

Koha e përgatitjes: 15 min

Gatimi:

- programi: Curry
- koha e gatimit: 20min
- presioni: 80 KPa (niveli i presionit)

Përbërësit:

- 4 lugë gjelle vaj ghee ose vaj vegjetal
- 1 qepë të kuqe, të prerë
- 2 cm xhenxhefil në copëza
- 2 copë hudhra, të grimcuara
- 300 g patate, preni 1 cm copëzat
- 300 g lulëlakër
- 150 g fasule të gjelbra, të prera në pjesë nga 2 cm
- 1 filxhan (120 g) bizele të ngrira
- 2 lugë gjelle koriandër
- 1 lugë gjelle fara qimnon
- 1 lugë gjelle turmerik
- ½ lugë gjelle pluhur chili
- 2 lugë gjelle garam masala
- ½ gotës (140 g) pire domatesh
- 1 gotë (250 ml) lëng perimes
- 500 ml jogurt i hollë
- 2 lugë gjelle kripë deti
- 1 gotë (300 g) oriz, i pastruar
- 2 fletë të freskëta curry (opsionale)
- Jogurt për shërbim

Përgatitja:

1. Zgjedh **SAUTÉ**, dhe ngroh paraprakisht tenxheren për gatim. Shto 2 lugë gjelle ghee dhe fërgo qepën për 5 minuta ose derisa të bëhet e butë dhe të marrë ngjyrën ari. Shto xhinxherin dhe qepën dhe fërmoni 1-2 minuta më shumë.
2. Shtoni patatat dhe kungullin dhe gatuani për 5 minuta.
3. htoni perimet e mbetura, erëzat, puren e domateve dhe lëngun e perimeve dhe përzieni mirë. Zieni dhe pastaj reduktoni në nxehtësi MED ose LOW.
4. Ngadalë shtoni në jogurt dhe 2 lugë gjelle kripë. Largoni gjysmën e përzierjes nga tenxherja dhe ri-shërbeni.
5. Shtoni gjysmën e orizit mbi perime, duke e shpërndarë orizin për t'i mbuluar perimet ngadalë. Shtoni perimet e mbetura mbi oriz dhe mbi vendosni orizin e rezervuar.
6. Zgjedh programin **CURRY**.
7. Pasi të kenë përfunduar, lini të qëndroj për 5 minuta me kapak hapur. Me delikatesë përzieni orizin me perime.
8. Shkrini pjesën e mbetur të ghee ose yndyrat tjera në një tigan për fërgim derisa të ngrohet apo të tymoset. Shtoni fletet curry dhe fërmoni ngadalë, pastaj shtoni mbi oriz.
9. Shërbeni me jogurt shtesë.



mëngjes
vegjëtariane

Mëngjes Granola

Përbërësit:

Granola

- 120 g arra, të copëtuara shumë
- 80 g bajame, të copëtuara mirë
- 40 g kokos i copëtuar
- 50 g fara kungulli
- 35 g fara luledielli
- 1 lugë gjelle fara chia
- 80 ml shurup panje
- 2 lugë gjelle vaj kokosi
- 1 kokërr vanila

Përgatitja:

1. Ngroh paraprakisht furrën në 140°C dhe vendos letër kuzhine në një tepsì.
2. Kombino kikirikat, kokosin, farat e kungullit, farat chia dhe ato luledielli, dhe përzieri mirë.
3. Ngroh shurupin e panjës, vajin e kokosit dhe kokërrin e vanillës të gjitha së bashku në një tigan për salca në temperaturë të ulët. Derdh përzierjen arra & fara – granola – dhe përziej për ta mbuluar ngadalë.
4. Shpërndaj ngadalë në tepsì dhe pjek për 20-30 minuta, duke i përzier një ose dy herë. Granola duhet të bëhet e thatë dhe e dendur.
5. Largoji dhe lini menjatë t'i ftohni.
6. CKombinoni përbërësit e qullit të tërshërës në tenxheren për gatim.
7. Zgjedhni **SLOW COOK**, 8 orë.
8. Pasi t'i keni kompletuar, shtoni në qumësht dhe servojeni menjëherë me granola.

Susia: 4-6

Koha e përgatitjes: 10 min

Gatimi:

- programi: **Slow cook**
- koha e gatimit: **8 orë**
- presioni: **0 KPa** (nuk ka presion)

Qull tërshëre

- 200 g tërshërë tradicionale
- 800 ml ujë
- 6 hurma të copëtuara
- 1 amollë, e qëruar, e copëtuar
- Qumësht, për servim



ëmbëlsirë

Ëmbëlsirë me çokollatë të shkrirë

Susia: 4

Koha e përgatitjes: 10 min

Gatimi:

- programi: Multigrain
- koha e gatimit: 22 min
- presioni 80 KPa (niveli i presionit 2)

Përbërësit:

- 120 g xhalpë, e prerë, plus ekstra për shkëlqim
- 2 lugë gjelle kakao pluhur
- 200 g çokollatë e zezë, e copëtuar
- 2 vezë, të tundura
- 1 lugë gjelle ekstrakt vanille
- $\frac{1}{3}$ e gotës (75 g) sheqer
- $\frac{1}{4}$ gotës (35 g) miell i thjeshtë
- Krem akullore vanilje për shërbim

Përgatitja:

1. Lyej dhe pluhuros katër kallëpe 150ml me xhalpë dhe pluhur kakao.
2. Kombinoje çokollatën dhe gjalpën së bashku në një enë të madhe që është e sigurt për mikrovalë dhe ngrohni për 30 sekonda. Llokoçisni dhe përsërisni derisa çokollata dhe gjalpi të jenë shkrirë. Shtoni çokollatën në vezët e tundura dhe vaniljen dhe përzieni mirë.
3. Kaloni nëpër kombinimin miell dhe sheqer. Pastaj mbushni ashtu që të jenë plot.
4. Vendoseni mbajtësen në enën për gatim dhe derdhni nga një gotë (250ml) ujë në enë. Vendosni një pllakë të vogël në pedestal dhe lini kallëpat në krye.
5. Zgjedhni programin **MULTIGRAIN**.
6. Kur mbaroni gatimin, hiqni me kujdes kallëpat dhe lini të pushojnë për 8-10 minuta.
7. Shërbejeni menjëherë me akullore me vanilje.



Çmimi i rregullt:

~~129.90€~~

vetëm:

109.90€ 



www.delimano-ks.com

Jatvani. Festoni. Çdo ditë!