



# SoupMaker

**PHILIPS**  
sense and simplicity

## Tanesiz Çorba

Βελουτέ σούπα

- 7 Klasik domates çorbası Sarımsaklı ekmekli
- 9 Pırasa çorbası
- 11 Körili havuç çorbası
- 13 Bezelye çorbası Keçi peynirli kanepeli
- 15 Hint usulü hindistan cevizli domates çorbası
- 17 Küflü ingiliz peynirli (stilton) brokoli çorbası
- 19 Kimyonlu balkabağı çorbası
- 21 Taze pancar çorbası
- 23 Kremalı kabak çorbası
- 25 Dana jambonlu mısır çorbası
- 27 Tarhana çorbası

- 7 Κλασική ντοματοσούπα με σκορδοψωμο
- 9 Πρασοσούπα
- 11 Καρτοσούπα με καρι
- 13 Σούπα αρακά με κροστίνι κατσικίσου τυριού
- 15 Ινδική ντοματοσούπα με καρυδά
- 17 Σούπα με μπροκόλο και μπλε τυρί
- 19 Βελουτε κιτρινής κολοκυθας με κυμινό
- 21 Γαλλική παντζαροσούπα
- 23 Κολοκυθοσούπα βελουτε
- 25 Σούπα με καλαμπόκι και μπέικον
- 27 Τραχανοσούπα



## Taneli Çorba

Παχύρρευστες σούπες

- 29 Kolay tavuk çorbası
- 31 Pirinçli sebze çorbası
- 33 Ispanak, pırasa ve kuru fasulyeli çorba
- 35 Baharatlı kırmızı mercimek ve ıspanak çorbası
- 37 Sebzeli tortellini çorbası
- 39 Mulligatawny çorbası
- 41 Erişteci mercimek çorbası

- 29 Ευκόλη κοτοσούπα
- 31 Καλοκαιρινο μινεστρονε με ρυζι
- 33 Σούπα με σπανάκι, πράσο και φασολία cannellini
- 35 Πικαντική σούπα με κόκκινες φακές και σπανάκι
- 37 Χορτοφαγική σούπα με tortellinia
- 39 Μουλιγκαταουνι
- 41 Φακές με τουρκικά νουντλ (eriste)



## Soğuk çorbalar

Κρύες σούπες

- 43 Gaspaço
- 45 Soğuk salatalık ve avokado çorbası
- 47 Körili ve biberli soğuk ayran çorbası
- 49 Soğuk kiraz çorbası

- 43 Γκασπατσο
- 45 Παγωμένη σούπα με αγγούρι και αβοκάντο
- 47 Κρύα σούπα με ξινόγαλα, καρι και τσίλι
- 49 Παγωμένη σούπα με κεράσια



## Komposto

Κομπόστες

- 51 Baharatlı elma kompostosu
- 53 Van muzu ve çilek kompostosu
- 55 Muz kompostosu
- 57 Gülsulu erik kompostosu

- 51 Κομπόστα μηλού με μπαχαρικά
- 53 Κομπόστα από ραβέντι και φράουλα
- 55 Κομπόστα μπανάνας
- 57 Κομπόστα δαμασκηνού με ροδόκερο



## Soğuk İçecekler

Smoothie

- 59 Muzlu smoothie
- 61 Muzlu kahveli karamelli smoothie
- 63 Dondurulmuş çilekli yoğurt
- 65 Portakallı ve havuçlu yeşil smoothie
- 67 Frambuazlı ayranlı smoothie

- 59 Smoothie μπανάνας
- 61 Smoothie μπανάνας με καφέ και καραμέλα
- 63 Στιγμιαίο παγωμένο γιαούρτι φράουλας
- 65 Πράσινο smoothie με πορτοκαλί και καρότο
- 67 Smoothie με φράμπουαζ και ξινόγαλα



# En sevdiğiniz çorba, komposto ve smoothie'leri hazırlamak artık çok kolay

Sağlıklı. Lezzetli. Ev Yapımı.

Ο εύκολος τρόπος για σούπες, κομπόστες και smoothie

Υγιεινά. Πεντανόστιμα. Σπιτικά.



(TR)

## Philips SoupMaker yardımıyla en sevdiğiniz çorbaları, kompostoları ve smoothie'leri yapabilirsiniz

Sıcaklık ve sürenin mükemmel sonuç verecek şekilde ayarlandığı 4 otomatik program ve manuel parçalayarak karıştırma fonksiyonu



Tanesiz Çorba – 23 dakika



Taneli Çorba – 20 dakika



Komposto – 15 dakika



Soğuk İçecekler – 3 dakika (Isıtma olmadan)



Manuel karıştırma fonksiyonu

Isıtmadan parçalama için manuel parçalayarak karıştırma fonksiyonunu kullanınız. Isıtmadan karıştırmak için bu fonksiyonu kullanın. Tüm tarifleri istediğiniz kıvama gelene kadar karıştırmanızı sağlar. Not: Cihazın karıştırmaya devam etmesini isterseniz manuel karıştırma için düğmeyi basılı tutabilirsiniz. Düğmeyi bıraktığınızda karıştırma işlemi de sona erecektir.

### Malzemelerin hazırlanması

- En iyi tadı elde etmek için taze, mevsim malzemelerini kullanın
- En iyi sonucu elde etmek için malzemeleri 2 cm'lik küpler halinde doğrayın
- Çorba hazırlarken malzemeleri SoupMaker'a koymadan önce çözümlerini bekleyin. Soğuk tarifler için gerekli değildir
- Kapağı kapatmadan önce SoupMaker'daki malzemeleri karıştırın
- Seçme düğmesiyle istediğiniz programı seçin
- Programı başlatmak için düğmeye basın

### İpuçları ve Öneriler

- Mükemmel bir sonuç elde etmek için haznenin min. ve max. işaretleri arasında kalmaya dikkat edin.
- Sıvı miktarını ayarlayarak çorbanızın kıvamını belirleyebilirsiniz.
- Malzemeler haznenin dibine yapışır daha fazla sıvı eklemeniz gerekebilir.
- Çorba hazır olduğunda paslanmaz çelik hazne çorbanızı yaklaşık 40 dakika sıcak tutacak ve istediğiniz zaman servis etmenizi sağlayacaktır.
- Aşağıdaki tariflerle 1-2 litre (yaklaşık 4 porsiyon) çorba hazırlayabilirsiniz.

(GR)

## Με τη συσκευή SoupMaker της Philips μπορείτε να ετοιμάζετε τις αγαπημένες σας σούπες, κομπόστες και smoothie.

Το SoupMaker της Philips έχει 5 ρυθμίσεις 4 αυτοματοποιημένα προγράμματα με ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου, για το τέλειο αποτέλεσμα



Βελουτέ σούπα – 23 λεπτά



Παχύρρευστη σούπα – 20 λεπτά



Κομπόστα – 15 λεπτά



Smoothie – 3 λεπτά (χωρίς ζέσταμα)



Μη αυτόματη λειτουργία ανάμειξης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για ανάμειξη χωρίς ζέσταμα. Έτσι, μπορείτε να αναμειγνύετε κάθε είδους υλικό επιτυγχάνοντας την πυκνότητα που θέλετε. Σημείωση: για μη αυτόματη ανάμειξη, κρατήστε πατημένο το κουμπί για όση ώρα θέλετε να διαρκέσει η ανάμειξη. Η ανάμειξη θα σταματήσει μόλις αφήσετε το κουμπί.

### Προετοιμασία των υλικών

- Για πιο νόστιμο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκα, εποχιακά υλικά.
- Για τέλειο αποτέλεσμα, κόψτε τα υλικά σε κύβους 2 εκ.
- Κατά την προετοιμασία της σούπας, αποψύξτε τα υλικά πριν τα τοποθετήσετε στο SoupMaker. Αυτό δεν είναι απαραίτητο για τις κρέμες συνταγές.
- Ανακατέψτε τα υλικά στο SoupMaker πριν τοποθετήσετε το καπάκι.
- Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα με το κουμπί επιλογής.
- Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.

### Συμβουλές και κόλπα

- Για τέλειο αποτέλεσμα, φροντίστε να γεμίζετε το δοχείο σύμφωνα με τις ενδείξεις ελάχιστης και μέγιστης στάθμης.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε την πυκνότητα της σούπας σας, προσθέτοντας περισσότερα ή λιγότερα υγρά.
- Αν τα υλικά κολλούν στον πυθμένα του δοχείου, ίσως πρέπει να προσθέσετε κάποιο υγρό.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, το δοχείο από ανοξείδωτο ασάλι τη διατηρεί ζεστή για έως και 40 λεπτά, ώστε να μπορέσετε να τη σερβίρετε όποτε εσείς θέλετε.
- Οι παρακάτω συνταγές δίνουν έως και 1,2 λίτρα σούπας (περίπου 4 μερίδες).



(TR)

### KLASİK DOMATES ÇORBASI SARIMSAKLI EKMEKLİ

Bu İtalyan klasiği her zaman çok beğenilir. En iyi sonuç olgun yaz domatesi ve taze fesleğenle elde edilir, ancak konserve domates de kullanabilirsiniz.

#### Çorba:

650 g domates  
1 diş sarımsak  
50 g doğranmış soğan  
500 ml sebze et suyu  
1 kahve kaşığı şeker  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
isteğe bağlı: taze fesleğen, tat verme amaçlı  
krema veya taze krema, servis için

#### Sarımsaklı ekmek:

1 diş sarımsak  
zeytinyağı  
dilimlenmiş ekmek

#### Adımlar:

- Domatesleri dörde bölün. Sarımsakları soyun.
- Çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun.
- Kapağı kapatın, krema programını seçin ve SoupMaker'ın hazır hale gelmesini bekleyin.
- Bu arada sarımsaklı ekmeği hazırlayın. Fırınınızı 200°C'ye ısıtın. Bir diş sarımsağı iki parçaya ayırın. Ekmek dilimlerinin üzerine biraz sıvı yağ gezdirin ve sarımsak sürün. Ekmekleri gevrek hale gelene kadar birkaç dakika fırınlayın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kasele boşaltın. Bir kaşık krema veya bir top taze krema (crème fraîche) ekleyin. Sarımsaklı ekmekle servis edin.

#### İpucu:

Yaz mevsiminde domatesler daha tatlı olur ve şeker kullanmanıza gerek kalmaz.

(GR)

### ΚΛΑΣΙΚΗ ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ

Κλασικό ιταλικό πιάτο με εγγυημένη νοστιμιά. Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε ώριμες καλοκαιρινές ντομάτες και φρέσκο βασιλικό. Ωστόσο, η σούπα βγαίνει εξίσου νόστιμη αν χρησιμοποιήσετε ντομάτες σε κονσέρβα.

#### Σούπα:

650 γρ. ντομάτες  
1 σκελίδα σκόρδο  
50 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
500 ml ζωμός λαχανικών  
1 κ.γ. ζάχαρη  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
προαιρετικά: φρέσκος βασιλικός, κατά βούληση  
κρέμα γάλακτος ή κρεμ φρες, για γαρνίρισμα

#### Σκορδόψωμο:

1 σκελίδα σκόρδο  
ελαιόλαδο  
φέτες ψωμί

#### Βήματα:

- Κόψτε τις ντομάτες στα τέσσερα. Ξεφλουδίστε το σκόρδο.
- Βάλτε τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας.
- Κλείστε το καπάκι, επιλέξτε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας και περιμένετε να ετοιμαστεί η σούπα.
- Στο μεταξύ, ετοιμάστε το σκορδόψωμο. Προθερμάνετε ένα φούρνο ή μια ψηστιέρα στους 200°C. Κόψτε στη μέση τη σκελίδα του σκόρδου. Ραντίστε με λίγο λάδι τις φέτες του ψωμιού και τρίψτε τις με το σκόρδο. Ψήστε τις στο φούρνο για μερικά λεπτά μέχρι να τραγανίσουν.
- Όταν η σούπα είναι έτοιμη, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε την σε μπολ. Γαρνίρετε με λίγη κρέμα γάλακτος ή κρεμ φρες.

#### Συμβουλή:

Το καλοκαίρι, οι ντομάτες είναι πιο γλυκές και δεν χρειάζεται να προσθέσετε ζάχαρη.



23 min



(TR)

### PIRASA ÇORBASI

Pırasayı her mevsim bulabilirsiniz ama en iyi olduğu dönem Ekim ile Mayıs ayları arasındır.

#### Çorba:

350 g pırasa  
50 g patates  
50 g doğranmış soğan  
1 diş sarımsak  
750 ml tavuk suyu  
taze kekik yaprakları  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı

#### Hardal sosu:

1 çay kaşığı hardal  
1 çay kaşığı kapari  
½ yemek kaşığı limon suyu  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
taze maydanoz

#### Adımlar:

- Pırasaları yıkayın ve 1 cm'lik halkalar halinde doğrayın. Patatesi soyun ve 2,5 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Tüm çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.
- Bu arada küçük bir kap içinde sos malzemelerini karıştırın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve şık çorba kaselerinize boşaltın. Sosun bir bölümünü çorbaya katın, karıştırın ve servis edin.

#### İpucu:

Dilerseniz bu çorbayı soğuk da servis edebilirsiniz. En az 3 saat soğumaya bırakın.

(GR)

### ΠΡΑΣΟΣΟΥΠΑ

Μπορείτε να βρείτε πράσα όλο το χρόνο, αλλά η καλύτερη εποχή τους είναι από τον Οκτώβριο μέχρι το Μάιο.

#### Σούπα:

350 γρ. πράσα  
50 γρ. πατάτες  
50 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
1 σκελίδα σκόρδο  
750 ml ζωμός κότας  
φύλλα φρέσκου θυμαριού  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση

#### Βινεγκρέτ μουστάρδας:

1 κ.γ. μουστάρδα  
1 κ.γ. κάπαρη  
½ κ.σ. χυμός λεμονιού  
1 κ.σ. ελαιόλαδο  
φρέσκος μαϊντανός

#### Βήματα:

- Πλύνετε τα πράσα και κόψτε τα σε ροδέλες 1 εκ. Ξεφλουδίστε και κόψτε την πατάτα σε κομμάτια 2,5 εκ.
- Βάλτε όλα τα υλικά της σούπας στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και πατήστε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Στο μεταξύ, αναμείξτε όλα μαζί τα υλικά της βινεγκρέτ σε ένα μικρό μπολ.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε την σε μικρά όμορφα μπολ σούπας. Προσθέστε λίγη βινεγκρέτ στη σούπα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

#### Συμβουλή:

Αυτή η σούπα σερβίρεται και κρύα. Αφήστε την να παγώσει στο ψυγείο για 3 ώρες τουλάχιστον πριν το σερβίρισμα.



23 min



(TR)

### ΚÖRİLİ HAVUÇ ÇORBASI

Havuç, çorbalar için farklı amaçlarla kullanılacak bir malzemedir. Misket limonu ve mangoyla birlikte kullanılabilir ya da bu köri ve hindistan cevizi karışımını deneyebilirsiniz.

400 g havuç  
50 g patates  
50 g doğranmış soğan  
700 ml sebzeli et suyu  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
2 çay kaşığı toz köri  
100 ml taze krema (crème fraîche) veya hindistan cevizi sütü

#### Adımlar:

- Havuç ve patatesi soyun ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Tüm çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kase ya da bardaklara boşaltın.

#### İpucu:

Havuçla mango birbirine çok yakışır, bu nedenle patates yerine mango da kullanabilirsiniz. 300 g havuçla 150 g mango kullanın. Köri yerine ise 1 misket limonu suyu ve taze kişniş yaprakları kullanabilirsiniz. Bu çorbayı sebzeli çeşniyle de süsleyebilirsiniz.

(GR)

### ΚΑΡΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΑΡΙ

Το καρότο είναι ένα πολύ ευέλικτο υλικό για σούπες. Συνδυάστε το με γλυκολέμονο και μάνγκο, ή δοκιμάστε αυτόν το συνδυασμό κάρυ και καρύδας.

400 γρ. καρότο  
50 γρ. πατάτες  
50 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
700 ml ζωμός κοτόπουλο  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
2 κ.γ.κάρυ σκόνη  
100 ml κρεμ φρες ή γάλα καρύδας

#### Βήματα:

- Ξεφλουδίστε το καρότο και την πατάτα και κόψτε τα σε κύβους 2 εκ.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και πατήστε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Όταν η σούπα είναι έτοιμη, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε τη σούπα σε μπολ ή ποτήρια.

#### Συμβουλή:

Το καρότο ταιριάζει πολύ με το μάνγκο, επομένως μη διστάσετε να χρησιμοποιήσετε μάνγκο αντί για πατάτα. Χρησιμοποιήστε 300 γρ. καρότο και 150 γρ. μάνγκο. Αντικαταστήστε το κάρυ σκόνη με το χιμό 1 γλυκολέμονου και φύλλα φρέσκου κόλιανδρου. Αυτή η σούπα γαρνίρεται ιδανικά με τσιπς λαχανικών.



23 min



(TR)

### BEZELYE ÇORBASI KEÇİ PEYNİRLİ KANEPELİ

Bu çorba, özellikle taze bezelye ve baharat bulabilirsanız ilkbahar mevsimi için ideal bir başlangıç olabilir.

#### Çorba:

500 g bezelye, taze veya dondurulmuş\*  
100 g doğranmış soğan  
550 ml sebze et suyu  
½ yemek kaşığı tarhun  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
isteğe bağlı: 5 yemek kaşığı yoğurt, taze yeşil baharatlar

\* Dondurulmuş bezelye kullanıyorsanız, SoupMaker'a koymadan önce sıcak su altında çözdürün

#### Kanepeler:

baget ekmek  
keçi peyniri

#### Adımlar:

- Çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun ve krema programını seçin.
- Bu arada kanepeleri hazırlayın. Fırnınızı 200 °C'ye ısıtın, baget ekmeği dilimleyin ve dilimler üzerine biraz keçi peyniri koyun. Peynir eriyene ve altın rengini alana kadar fırınlayın.
- SoupMaker hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı derin kaselere boşaltın. Her kaseyi gevrek kanepelerle süsleyin.

#### İpucu:

Taze, kremalı bir sonuç elde etmek için çorbanıza başlangıç aşamasında veya servis ederken bir miktar yoğurt ekleyebilirsiniz.  
Tarhun yerine nane de kullanılabilir.

(GR)

### ΣΟΥΠΑ ΑΡΑΚΑ ΜΕ ΚΡΟΣΤΙΝΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Αυτή η σούπα φέρνει την άνοιξη στο πιάτο σας. Κατά προτίμηση, χρησιμοποιήστε φρέσκο αρακά και μυρωδικά.

#### Σούπα:

500 γρ. αρακάς, φρέσκος ή κατεψυγμένος\*  
100 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
550 ml ζωμός λαχανικών  
½ κ.σ. εστραγκόν  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
προαιρετικά: 5 κ.σ. γιαούρτι, φρέσκα πράσινα μυρωδικά

\* Αν χρησιμοποιήσετε κατεψυγμένο αρακά, αποψύξτε τον γρήγορα κάτω από ζεστό νερό βρύσης πριν τον προσθέσετε στον παρασκευαστή σούπας.

#### Κροστίνι:

μπαγκέτα  
κατσικίσιο τυρί

#### Βήματα:

- Βάλτε τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας και επιλέξτε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Στο μεταξύ, ετοιμάστε τα κροστίνι. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C, κόψτε την μπαγκέτα σε κομμάτια και απλώστε πάνω της λίγο κατσικίσιο τυρί. Ψήστε μέχρι να λιώσει το τυρί και να αποκτήσει χρυσαφένιο χρώμα.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε την σε βαθιά πιάτα. Γαρνίρετε κάθε πιάτο με ένα τραγανό κροστίνι.

#### Συμβουλή:

Προσθέστε λίγο γιαούρτι στη σούπα, είτε στην αρχή, είτε στο σερβίρισμα, για ένα δροσερό, κρεμώδες αποτέλεσμα.  
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέντα αντί για εστραγκόν.



23 min

B



(TR)

### HİNT USULÜ HİNDİSTAN CEVİZLİ DOMATES ÇORBASI

Hindistan cevizi parçaları bu çorbaya hoş bir kıvam verir.

1 kırmızı sivri biber  
Küp şeklinde taze zencefil (20 gram)  
100 g kalın doğranmış soğan  
400 g domates (konserve)  
50 ml hindistan cevizi sütü  
50 g kurutulmuş hindistan cevizi  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
bir miktar daha kurutulmuş hindistan cevizi,  
doğranmış taze kişniş ve kırmızı pul biber, süslemek için

#### Adımlar:

- Kırmızı biberin çekirdeklerini çıkarın ve fesleğeni soyun.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, bir miktar kurutulmuş hindistan cevizini ayırın. 500 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı uygun kupa ya da kasele boşaltın.
- Üzerine biraz kırmızı pul biber, kurutulmuş hindistan cevizi ve doğranmış kişniş ekleyin.

#### İpucu:

Bu çorbadaki taze kırmızı biber yerine 1 çay kaşığı kırmızı acı biber veya köri de kullanabilirsiniz.

(GR)

### ΙΝΔΙΚΗ ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΑ

Η τριμμένη καρύδα δίνει ωραία υφή σε αυτή τη σούπα.

1 κόκκινη πιπεριά τσίλι  
1 κομμάτι φρέσκο τζίντζερ μεγέθους όσο περίπου μια σκελίδα σκόρδου (20 γρ.)  
100 γρ. χοντροκομμένα κρεμμύδια  
400 γρ. ντομάτες (κονσέρβα)  
50 ml γάλα καρύδας  
50 γρ. αποξηραμένη καρύδα  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
έξτρα αποξηραμένη καρύδα, ψιλοκομμένο φρέσκο κόλιανδρο και flakes πιπεριάς τσίλι, για γαρνιτούρα

#### Βήματα:

- Βγάλτε τους σπόρους από την πιπεριά τσίλι και ξεφλουδίστε το τζίντζερ.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κρατώντας στην άκρη λίγη αποξηραμένη καρύδα για αργότερα. Προσθέστε 500 ml νερό. Κλείστε το καπάκι και πατήστε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Όταν η σούπα είναι έτοιμη, ανοίξτε το καπάκι και μοιράστε την σε κούπες ή σε μπολ.
- Γαρνίρετε με flakes πιπεριάς τσίλι, αποξηραμένη καρύδα και ψιλοκομμένο κόλιανδρο.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε 1 κ.γ. πάστα τσίλι ή κάρυ αντί για φρέσκο τσίλι.



23 min

15





(TR)

### **KÜFLÜ İNGİLİZ PEYNİRLİ (STILTON) BROKOLİ ÇORBASI**

Mavi küflü peynirli bu sebze çorbası, bir akşam yemeği davetinde başlangıç olarak sunulabileceği gibi hazırlaması kolay bir öğün olarak da tercih edilebilir.

425 g brokoli  
100 g doğranmış yeşil soğan  
650 ml sebze et suyu  
25 g küflü İngiliz peyniri, ufalanmış  
taze çekilmiş kara biber ve tuz  
süsleme için bir miktar daha küflü İngiliz peyniri,  
kruton ve zeytinyağı

#### *Adımlar:*

- Brokoliyi küçük parçalara bölün. Malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın.
- Çorbanızı bir miktar ufalanmış küflü İngiliz peyniri veya krutonla süsleyin. Üzerine biraz karabiber serpin ve hafifçe zeytinyağı gezdirin.

#### *İpucu:*

Küçük brokoliler veya artan brokoliniz varsa, bunları 2 dakika kadar kaynar suda haşlayın, soğuk su altında soğutun ve çorbanızı süslemek için kullanın. Küflü İngiliz peyniri yerine herhangi bir küflü peynir çeşidi kullanabilirsiniz.

(GR)

### **ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ**

Αυτή η βελουτέ σούπα λαχανικών με μπλε τυρί είναι ό,τι πρέπει για ορεκτικό σε δείπνο και αποτελεί το ιδανικό πρόχειρο γεύμα.

425 γρ. μπρόκολο  
100 γρ. φρέσκα κρεμμυδάκια σε φέτες  
650 ml ζωμός λαχανικών  
25 γρ. μπλε τυρί (στίλτον), χοντροτριμμένο  
φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και αλάτι  
έξτρα μπλε τυρί (στίλτον), κρουτόν και ελαιόλαδο,  
για γαρνίρισμα

#### *Βήματα:*

- Κόψτε τις άκρες του μπρόκολου και χωρίστε το σε μικρά μπουκέτα. Βάλτε τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και πατήστε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Όταν η σούπα είναι έτοιμη, ανοίξτε το καπάκι και μοιράστε την σε μπολ.
- Γαρνίρετε τη σούπα με χοντροτριμμένο τυρί στίλτον ή κρουτόν. Τρίψτε από πάνω μαύρο πιπέρι και ραντίστε με λίγο ελαιόλαδο.

#### *Συμβουλή:*

Μπορείτε να κρατήσετε στην άκρη μερικά μικρά ή κομμένα μπουκέτα μπρόκολου και να τα αχνίσετε για 2 λεπτά σε νερό που βράζει. Ξεπλύνετε τα με νερό βρύσης για να κρυώσουν και χρησιμοποιήστε τα για να γαρνίρετε τη σούπα σας. Μπορείτε να αντικαταστήσετε το στίλτον με μπλε τυρί της αρεσκείας σας.



23 min



(TR)

### ΚΙΜΥΟΝΛΥ ΒΑΛΚΑΒΑΓΪ ÇORBASI

Balkabađı, hasat mevsiminin simgesidir. Zengin lezzeti baharatlı aromalarla mükemmel uyum sağlar.

400 g bal kabađı  
100 g patates  
50 g dođranmıř sođan  
½ çay kařıđı çekilmiř kimyon  
600 ml sebzeli et suyu  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
beyaz peynir, süsleme için

#### Adımlar:

- Balkabađını ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkann. Balkabađını 2 cm'lik küpler halinde dođrayın. Kabuđunu kullanabilirsiniz. Patatesi soyduktan sonra 2 cm'lik küpler halinde dođrayın.
- Malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapađı kapatın ve kremalı çorba programına basın.
- Çorba hazır olduđunda, kapađı açın ve kaselere boşaltın. Biraz beyaz peynir ilavesiyle çorbanız servise hazır hale gelecektir.

#### İpucu:

Çekilmiř kiřniř, rezene tohumları ya da çeřitli karřımlar gibi diđer baharatları kullanarak çorbanıza farklı aromalar kazandırabilirsiniz.

(GR)

### ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΙΤΡΙΝΗΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ

Η κίτρινη κολοκύθα είναι το σήμα κατατεθέν του θέρους. Η πλούσια γεύση της ταιριάζει απόλυτα με τα έντονα αρώματα των μπαχαρικών.

400 γρ. κίτρινη κολοκύθα  
100 γρ. πατάτες  
50 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
½ κ.γ. τριμμένο κύμινο  
600 ml ζωμός λαχανικών  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
τυρί φέτα, για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Κόψτε στη μέση την κολοκύθα και αφαιρέστε τους σπόρους. Κόψτε την κολοκύθα σε κύβους 2 εκ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φλούδα. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε κύβους 2 εκ.
- Βάλτε τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και πατήστε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε την σε μπολ. Η τριμμένη φέτα είναι η ιδανική γαρνιτούρα γι' αυτή τη σούπα.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε να πειραματιστείτε με τα μπαχαρικά, χρησιμοποιώντας, για παράδειγμα, τριμμένο κόλιανδρο, μαραθόσπορους ή ένα συνδυασμό μπαχαρικών.



23 min



(TR)

### TAZE PANCAR ÇORBASI

Bu renkli ve besleyici çorba sıcak ya da soğuk olarak servis edilebilir.

400 g pancar  
700 ml sebzeli et suyu  
50 g doğranmış soğan  
150 ml ekşi krema  
karabiber ve tuz  
taze dereotu, süsleme için

#### Adımlar:

- Pancarı soyun ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Pancar, et suyu ve soğanları SoupMaker'a koyun ve kapağı kapatın.
- Kremalı çorba programını seçin ve SoupMaker hazır olana kadar bekleyin.
- SoupMaker hazır olduğunda, kapağı açın ve karıştırın. Lezzet vermek için baharat ekleyin.
- Çorbayı kaselelere boşaltın ve son olarak dereotunu ekleyin.

#### İpucu:

Bu çorbayı pancar yerine yer lahanası (alabaş) ile de yapabilirsiniz. Sebzeli et suyu yerine et suyu da kullanabilirsiniz.

(GR)

### ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΟΥΠΑ

Αυτή η ζωηρόχρωμη, θρεπτική σούπα σερβίρεται ζεστή και κρύα.

400 γρ. παντζάρια  
700 ml ζωμός κοτόπουλο  
50 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
150 ml σάουρ κριμ  
πιπέρι και αλάτι  
φρέσκος άνηθος, για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Καθαρίστε τα παντζάρια και κόψτε τα σε κύβους 2 εκ. Βάλτε τα παντζάρια, το ζωμό και τα κρεμμύδια στον παρασκευαστή σούπας και κλείστε το καπάκι.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας και περιμένετε να ετοιμαστεί η σούπα.
- Μόλις η σούπα είναι έτοιμη, σηκώστε το καπάκι, προσθέστε τη σάουρ κριμ και ανακατέψτε. Αλατοπιπερώστε κατά βούληση.
- Μοιράστε τη σούπα σε μπολ και γαρνίρετε με άνηθο.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε να παρασκευάσετε τη σούπα με κράμβη (γερμανική ρέβα) αντί για παντζάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζωμό βοδινού αντί για λαχανικών.



23 min



(TR)

### ΚΡΕΜΑΛΙ ΚΑΒΑΚ ÇORBASI

Kabak çok yönlü bir sebzedir. Taze bitkiler, baharat veya peynirle çok hoş bir lezzet verir.

650 g kabak  
100 g doğranmış soğan  
1 diş sarımsak  
450 ml sebzeli et suyu  
1 çay kaşığı doğranmış taze kekik  
isteğe bağlı: 60 g Dolcelatte veya Gorgonzola peyniri,  
süsleme için

#### Adımlar:

- Kabağı boyuna keserek dört parçaya ayırın ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve kremali çorba programını seçin.
- Hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı kase ya da çukur tabaklara boşaltın. İsterseniz biraz peynir ekleyebilir veya servis yaparken üzerine serpiştirebilirsiniz.

#### İpucu:

Ada çayı, fesleğen veya tarrhun gibi taze yeşil baharatlar da bu çorbaya çok yakışır. Sıcak ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

(GR)

### ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ

Το κολοκύθι είναι πολύ ευέλικτο λαχανικό. Ταιριάζει υπέροχα με τα φρέσκα μυρωδικά, με ορισμένα μπαχαρικά και με το τυρί.

650 γρ. κολοκύθια  
100 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
1 σκελίδα σκόρδο  
450 ml ζωμός λαχανικών  
1 κ.γ. ψιλοκομμένη φρέσκια ρίγανη  
προαιρετικά: 60 γρ. τυρί dolcelatte ή γκοργκοντζόλα για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Κόψτε κάθε κολοκύθι σε τέσσερις λωρίδες, και στη συνέχεια σε κομμάτια 2 εκ.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας και επιλέξτε πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε την σε μπολ ή σε βαθιά πιάτα. Αν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε λίγο τυρί και να ανακατέψετε ή να γαρνίρετε τη σούπα με τυρί όταν την σερβίρετε.

#### Συμβουλή:

Αυτή η σούπα ταιριάζει ιδανικά με φρέσκα πράσινα μυρωδικά όπως φασκόμηλο, βασιλικό ή εστραγκόν. Μπορείτε να τη σερβίρετε ζεστή ή κρύα.



23 min

23



(TR)

### DANA JAMBONLU MISIR ÇORBASI

Bu çorba yazın gelişini kutlamanın lezzetli bir yolu olabilir. Başlangıç olarak sunabilir veya biraz ekmele birlikte doyurucu bir öğle yemeği yerine tercih edebilirsiniz.

#### Çorba:

500 g mısır (konserve), süzölmüş  
70 ml krema  
630 ml sebze et suyu  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
isteğe bağlı: kişniş dalları  
4 dilim (dana) jambon ve ekstra kişniş yaprakları, süsleme için

#### Adımlar:

- Tüm çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun. Kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.
- Bu arada jambonu hazırlayın. Kuru bir kızartma tavasında jambon dilimlerini kızartın. Tavadan alın ve kağıt havlu üzerinde süzdürün.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı kaselere boşaltın.
- Çorbanın üzerine jambon dilimi parçalarıyla kişniş yapraklarını ekleyin ve tat vermek için karabiber serpin.

#### İpucu:

Bu çorba için taze mısır da kullanabilirsiniz. 6-8 koçandan mısır tanelerini çıkarn.  
1 çay kaşığı kırmızı biber salçası ekleyerek tatlandırın.

(GR)

### ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΠΕΪΚΟΝ

Αυτή η σούπα είναι ό,τι πρέπει για να καλωσορίσετε το καλοκαίρι. Σερβίρετέ την σκέπη ως ορεκτικό, αλλά και μαζί με ψωμί, για ένα χορταστικό γεύμα.

#### Σούπα:

500 γρ. καλαμπόκι (κονσέρβα), στραγγισμένο  
70 ml κρέμα γάλακτος  
630 ml ζωμός λαχανικών  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
προαιρετικά: κλωναράκια κόλιανδρου  
4 λωρίδες μπέικον και έξτρα φύλλα κόλιανδρου, για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας. Κλείστε το καπάκι και πατήστε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Στο μεταξύ, ετοιμάστε το μπέικον. Τηγανίστε τις λωρίδες μπέικον χωρίς λίπος. Βγάλτε τις απ' το τηγάνι και στραγγίξτε τις σε χαρτί κουζίνας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε την σε μπολ.
- Γαρνίρετε με ψιλοκομμένο μπέικον, σκορπίστε από πάνω λίγα φυλλαράκια κόλιανδρου και ολοκληρώστε με τριμμένο πιπέρι, κατά βούληση.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φρέσκο καλαμπόκι αντί για κατεψυγμένο. Αφαιρέστε τους σπόρους από περίπου 6-8 καλαμπόκια.  
Δώστε πικάντικη γεύση προσθέτοντας 1 κ.γ. πάστα κόκκινης πιπεριάς.



23 min



(TR)

### TARHANA ÇORBASI

Mayalanmış ve kurutulmuş un, yoğurt, soğan, domates ve yeşil biber karışımından elde edilen tarhana, bu geleneksel Türk çorbasının ana malzemesidir.

3½ yemek kaşığı tarhana  
3½ yemek kaşığı domates püresi  
1,2 l sebze et suyu  
1 yemek kaşığı tereyağı  
isteğe bağlı: 1 çay kaşığı tuz\*

#### Adımlar:

- Tarhanayı bir bardak suda ezerek ıslatın.
- SoupMaker'a önce suyu ardından tarhana ve geri kalan malzemeleri koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı uygun kupa ya da kaselere boşaltın.

#### İpucu:

\*Tarhana zaten tuzlu bir gıdadır. Satın aldığınız karışıma bağlı olarak lezzet vermek için tuz ekleyebilirsiniz.

(GR)

### ΤΡΑΧΑΝΟΣΟΥΠΑ

Ο τραχανάς -προϊόν ζύμωσης ενός μείγματος από αλεύρι, γιαούρτι, κρεμμύδια, ντομάτες και πράσινες πιπεριές, που αφήνεται στον ήλιο για να ξεραθεί- είναι η βάση αυτής της παραδοσιακής τούρκικης σούπας.

3½ κ.σ. τραχανάς  
3½ κ.σ. ντοματοπολτός  
1,2 L ζωμός λαχανικών  
1 κ.σ. βούτυρο  
προαιρετικά: 1 κ.γ. αλάτι\*

#### Βήματα:

- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και πατήστε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Μόλις ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε την σε κούπες ή μπολ.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε να προμηθευτείτε τον τραχανά από το σουπερμάρκετ της γειτονιάς σας.

\*Συνήθως, ο τραχανάς είναι από μόνος του αρκετά αλμυρός. Προσθέστε αλάτι ανάλογα με την ποικιλία τραχανά που θα αγοράσετε.



23 min



(TR)

### ΚΟΛΑΥ ΤΑΥΚΟΪ ÇΟΡΒΑΣΙ

Ταυκ ρορβαςί ταυκ συυ, ταυκ κευκλερί ve artan ταυκ γεμεğinden yapılabilir. Ancak risk almamak için bu kolay tarifi de deneyebilirsiniz.

120 g havuç  
300 g ταυκ γοğsü  
60 g doğranmıř soğan  
120 g mısır, süzölmüř  
600 ml ταυκ συυ  
karabiber ve tuz  
1 γεμεκ καşığı doğranmıř μαγδανοz  
6 kekik sağı  
bir miktar daha doğranmıř μαγδανοz, süsleme için

#### Αδımлар:

- Havucu tırařlayın ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın. Ταυğu 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- Malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli ροrba programına basın.
- Çοrba hazır olduğunda, kapağı açın, kaselere boşaltın ve üzerini bir miktar μαγδανοzla süsleyin.

#### İpucu:

Çοrbaya kereviz sağı, dolmalık biber veya farklı sebzeler de ekleyebilirsiniz.

(GR)

### ΕΥΚΟΛΗ ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ

Ο πιο “περίπλοκος” τρόπος για να φτιάξετε κοτόσουπα είναι να ετοιμάσετε αρχικά το ζωμό χρησιμοποιώντας κοτόπουλο, κόκαλα ή περισσεύματα κοτόπουλου. Ο πιο “απλός” τρόπος, είναι με την παρακάτω συνταγή.

120 γρ. καρότα  
300 γρ. στήθος κοτόπουλου  
60 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
120 γρ. καλαμπόκι κονσέρβας, στραγγισμένο  
600 ml ζωμός κότας  
πιπέρι και αλάτι  
1 κ.σ. ψιλοκομμένος μαϊντανός  
6 κλωναράκια θυμάρι  
έξτρα ψιλοκομμένος μαϊντανός, για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Ξύστε το καρότο και κόψτε το σε κύβους 1 εκ. Κόψτε το κοτόπουλο σε κομμάτια 2 εκ.
- Βάλτε τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και πατήστε το πρόγραμμα παχύρρευστης σούπας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι, μοιράστε την σε μπολ και σκορπίστε από πάνω ψιλοκομμένο μαϊντανό.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε επίσης να προσθέσετε κλωνάρια σέλινο, γλυκιά πιπεριά ή άλλα λαχανικά.



20 min



(TR)

### ΠİRİNÇLİ SEBZE ÇORBASI

Sebze, pirinç ve fasulye içeren bu lezzetli çorba sağlıklı, doyurucu ve yapımı kolay bir çorbadır.

- 1 diş sarımsak
- 75 g yeşil soğan
- 75 g havuç
- 75 g kabak
- 75 g taze fasulye
- 50 g rezene
- 75 g kuşkonmaz
- 75 g çeri domates
- 50 g mısır (konserve), süzölmüş
- 50 g pirinç
- 600 ml sebze et suyu
- 1 defne yaprağı
- 6 kekik sapı
- karabiber ve tuz

#### Adımlar:

- Sarımsak ve yeşil soğanı doğrayın. Havuç ve kabağı küçük küpler halinde doğrayın. Taze fasulye, rezene ve kuşkonmazı birer lokmalık parçalara bölün ve domatesleri dört parçaya ayırın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın. Servis etmeden önce defne yaprağını almayı unutmayın.

#### İpucu:

Bu çorba için pirinç yerine arpa da kullanabilirsiniz.

(GR)

### ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ ΜΕ ΡΥΖΙ

Λαχανικά, ρύζι και φασόλια είναι τα βασικά συστατικά αυτού του ζωμού: είναι υγιεινός, χορταστικός και φτιάχνεται εύκολα.

- 1 σκελίδα σκόρδο
- 75 γρ. φρέσκα κρεμμυδάκια
- 75 γρ. καρότα
- 75 γρ. κολοκύθι
- 75 γρ. φρέσκα φασολάκια
- 50 γρ. φινόκιο
- 75 γρ. πράσινα σπαράγγια
- 75 γρ. ντοματάκια τσέρι
- 50 γρ. καλαμπόκι (κονσέρβ), στραγγισμένο
- 50 γρ. ρύζι
- 600 ml ζωμός λαχανικών
- 1 φύλλο δάφνης
- 6 κλωναράκια θυμάρι
- πιπέρι και αλάτι

#### Βήματα:

- Ψιλοκόψτε το σκόρδο και τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Κόψτε τα καρότα και το κολοκύθι σε κυβάκια. Κόψτε τα πράσινα φασολάκια, το φινόκιο και τα σπαράγγια σε μπουκίτσες. Τέλος, κόψτε τις ντομάτες στα τέσσερα.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα παχύρρευστης σούπας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και μοιράστε την σε μπολ. Πριν σερβίρετε, θυμηθείτε να αφαιρέσετε το φύλλο δάφνης.

#### Συμβουλή:

Σε αυτή την σούπα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κριθάρι αντί για ρύζι.



20 min





(TR)

### ISPANAK, PIRASA VE KURU FASULYELİ ÇORBA

Kuru fasulyenin yumuşaklığı hoş bir kıvam verir ve ispanakla bir arada mükemmel bir lezzet elde edilebilir.

1 diş sarımsak  
200 g pırasa  
50 g doğranmış soğan  
200 g kuru fasulye, süzölmüş  
1 defne yaprağı  
karabiber ve tuz  
750 ml sebzeli et suyu  
200 g körpe ispanak yaprakları

#### Adımlar:

- Sarımsağı soyun ve doğrayın. Pırasayı doğrayın.
- Ispanak hariç tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve ispanağı katın. Servis etmeden önce 30 saniye bekletin.

#### İpucu:

Çorbanın lezzetini daha da zenginleştirmek için kaynatmadan önce 50 g pirinç ya da arpa ekleyebilir veya çorba hazır olduğunda 50 – 100 g pişmiş makarna koyabilirsiniz.

(GR)

### ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΦΑΣΟΛΙΑ CANNELLINI

Τα κρεμώδη φασόλια cannellini έχουν λεία υφή και γεύση καρυδιού που κάνει θαύματα όταν συνδυάζεται με το σπανάκι.

1 σκελίδα σκόρδο  
200 γρ. πράσο  
50 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
200 γρ. φασόλια cannellini, στραγγισμένα  
1 φύλλο δάφνης  
πιπέρι και αλάτι  
750 ml ζωμός λαχανικών  
200 γρ. φύλλα σπανακιού baby

#### Βήματα:

- Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το σκόρδο. Ψιλοκόψτε το πράσο.
- Βάλτε όλα τα υλικά, εκτός από το σπανάκι, στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα παχύρρευστης σούπας.
- Όταν η σούπα είναι έτοιμη, σηκώστε το καπάκι, ριζτε το σπανάκι και ανακατέψτε. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και μετά σερβίρετε.

#### Συμβουλή:

Για πιο πλούσια γεύση, μπορείτε να προσθέσετε 50 γρ. ρύζι ή κριθάρι, πριν αρχίσει ο βρασμός, ή 50 – 100 γρ. μαγειρεμένα ζυμαρικά, όταν η σούπα είναι έτοιμη.



20 min

33



(TR)

### BAHARATLI KIRMIZI MERCİMEK VE İSPANAK ÇORBASI

Mercimek çorbanıza koyduğunuz tüm aromayı emer. Bu çorba hafif olmasına rağmen son derece doyurucu ve vejetaryen bir çorbadır. Ana yemek olarak servis edilebilir.

1 diş sarımsak  
20 g taze zencefil  
100 g havuç  
100 g kereviz sapı  
100 g kiraz domates  
2 kırmızı acı biber  
150 g kırmızı mercimek  
730 ml sebze et suyu  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
200 g taze ıspanak, yoğurt, süsleme için

#### Adımlar:

- Sarımsak ve zencefil soyun ve doğrayın. Havuç ve kerevizi 1 cm'lik küpler halinde doğrayın. Çeri domatesleri dörde bölün ve kırmızı biberlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın.
- Ispanak ve yoğurt hariç tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın, ıspanağı katın ve 30 saniye bekletin.
- Üzerine bir kaşık yoğurt koyarak kase veya çukur tabaklarda servis edin.

#### İpucu:

Çorbanızı daha da lezzetlendirmek için nohut da katabilirsiniz.

Çorbanızı baharatsız seviyorsanız kırmızı biber koymayabilirsiniz.

(GR)

### ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΦΑΚΕΣ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ

Οι φακές απορροφούν όλα τα αρώματα που βάζετε στη σούπα σας. Παρότι είναι ελαφριά, αυτή η σούπα είναι χορταστική και ιδανική για χορτοφάγους. Σερβίρεται ως κύριο πιάτο.

1 σκελίδα σκόρδο  
20 γρ. φρέσκο τζιντζερ  
100 γρ. καρότο  
100 γρ. κλωνάρια σέλινο  
100 γρ ντοματάκια τσέρι  
2 κόκκινες πιπεριές τσίλι  
150 γρ. κόκκινες φακές  
730 ml ζωμός λαχανικών  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
200 γρ. φρέσκο σπανάκι και φυσικό γιαούρτι για το γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το σκόρδο και το τζιντζερ. Κόψτε το καρότο και το σέλινο σε κύβους 1 εκ. Κόψτε τις ντομάτες στα τέσσερα και στη συνέχεια ψιλοκόψτε τις πιπεριές τσίλι και αφαιρέστε τους σπόρους.
- Βάλτε όλα τα υλικά, εκτός από το σπανάκι και το γιαούρτι, στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα παχύρρευστης σούπας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι, ριζτε το σπανάκι και περιμένετε 30 δευτερόλεπτα.
- Σερβίρετε σε μπολ ή σε βαθιά πιάτα, γαρνίροντας με λίγο γιαούρτι.

#### Συμβουλή:

Μια πολύ ταιριαστή προσθήκη σε αυτήν τη σούπα είναι τα ρεβίθια.

Επίσης, αν δεν θέλετε να γίνει καυτερή η σούπα σας, μπορείτε να παραλείψετε τις πιπεριές τσίλι.



20 min



(TR)

### SEBZELİ TORTELLİNİ ÇORBASI

Bu çorbadan bir kase tüm öğüne bedeldir.

150 g kabak  
150 g havuç  
100 g kurutulmuş tortellini  
60 g ince doğranmış soğan  
30 g ince doğranmış pırasa  
700 ml sebzeli et suyu  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
Parmesan peyniri, süsleme için

#### Adımlar:

- Kabağı boynuna keserek ikiye ayırın ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın; havucu soyun ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın, kaselere boşaltın ve üzerini bir miktar Parmesan peyniriyle süsleyin.

#### İpucu:

Taze tortellini kullanıyorsanız, çorbadan ayrı olarak önce haşlayın ve servis etmeden önce çorbaya ekleyin.

(GR)

### ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ

Αυτή η σούπα αποτελεί πλήρες γεύμα.

150 γρ. κολοκύθι  
150 γρ. καρότο  
100 γρ. ξηρά tortellini  
60 γρ. ψιλοκομμένα κρεμμύδια  
30 γρ. ψιλοκομμένο πράσο  
700 ml ζωμός κοτόπουλο  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
Τυρί παρμεζάνα, για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Κόψτε το κολοκύθι σε δύο λωρίδες και στη συνέχεια σε κομμάτια 2 εκ., ζύστε το καρότο και κόψτε το σε κύβους 1 εκ.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα παχύρρευστης σούπας.
- Όταν η σούπα είναι έτοιμη, σηκώστε το καπάκι, μοιράστε σε μπολ και ραντίστε με λίγη παρμεζάνα.

#### Συμβουλή:

Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκα tortellini, βράστε τα ξεχωριστά και προσθέστε τα στη σούπα λίγο πριν την σερβίρετε.



20 min

37



(TR)

### MULLIGATAWNY ÇORBASI

Mulligatawny tek başına bile oldukça lezzetlidir. Buzdolabında bir gün bekletildikten sonra daha da lezzetli hale gelir.

- 20 g taze zencefil
- 2 diş sarımsak
- 50 g kereviz sapı
- 50 g havuç
- 50 g doğranmış soğan
- 150 g mango veya elma
- 200 g tavuk göğsü
- 50 g pirinç
- 1 yemek kaşığı zerdeçal
- ½ çay kaşığı çekilmiş kimyon
- 630 ml tavuk suyu veya sebze et suyu karabiber ve tuz
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 100 ml yoğurt, doğranmış taze kişniş, süsleme için

#### Adımlar:

- Zencefil ve sarımsağı soyup doğrayın. Kereviz ve havucu birer lokmalık parçalar halinde doğrayın. Mangoyu soyun ve çekirdeklerini çıkarın ya da elmayı ince ince dilimleyin. Tavuğu 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- Limon suyu ve garnitürler hariç tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun. Kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve limon suyunu ekleyin. Çorbayı kaselere paylaşın ve üzerini bir kaşık yoğurt ve doğranmış kişniş yapraklarıyla süsleyin.

#### İpucu:

Bu çorbayı artan et yemeğinizi kullanarak yapabilirsiniz. Servis etmeden önce bir miktar pişmiş ve doğranmış kuzu, tavuk veya dana etiyle karıştırmanız yeterli olacaktır.

(GR)

### ΜΟΥΛΙΓΚΑΤΑΟΥΝΙ

Αυτή η σούπα είναι από μόνη της ένα γευστικότατο πιάτο. Επιπλέον, είναι ακόμα πιο νόστιμη τη δεύτερη μέρα.

- 20 γρ. φρέσκο τζίντζερ
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 50 γρ. κλωνάρια σέλινο
- 50 γρ. καρότα
- 50 γρ. κρεμμύδια σε φέτες
- 150 γρ. μάνγκο ή μήλο
- 200 γρ. στήθος κοτόπουλο
- 50 γρ. ρύζι
- 1 κ.σ. κουρκουμάς
- ½ κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 630 ml ζωμός κοτόπουλου ή λαχανικών πιπέρι και αλάτι
- 1 κ.σ. χυμός λεμονιού
- 100 ml γιαούρτι και ψιλοκομμένο φρέσκο κόλιανδρο για το γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Καθαρίστε και ψιλοκόψτε το τζίντζερ και το σκόρδο. Κόψτε το σέλινο και το καρότο σε μπουκίτσες. Καθαρίστε το μάνγκο και βγάλτε το κουκούτσι, και ψιλοκόψτε το μήλο. Κόψτε το κοτόπουλο σε κομμάτια 2 εκ.
- Βάλτε όλα τα υλικά, εκτός από το χυμό λεμονιού και τα υλικά γαρνιρίσματος, στον παρασκευαστή σούπας. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα παχύρρευστης σούπας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, ανοίξτε το καπάκι και προσθέστε το χυμό λεμονιού. Μοιράστε τη σούπα σε μπολ και γαρνίρετέ την με γιαούρτι και μερικά ψιλοκομμένα φύλλα κόλιανδρου.

#### Συμβουλή:

Αυτή η σούπα είναι ιδανική για να αξιοποιήσετε περισσεύματα κρέατος. Το μόνο που έχετε να κάνετε, είναι να ρίξετε μέσα μερικά κομμάτια μαγειρεμένου, ψιλοκομμένου αρνιού, κοτόπουλου ή βοδινού πριν από το σερβίρισμα.



20 min

39



(TR)

### ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

Bu kıvamlı erişte çorbası mercimek içerdiğinden dolayı protein açısından zengindir, yağ oranı düşüktür ve oldukça doyurucudur.

100 g yeşil mercimek (4-5 saat ıslanmış)  
2 diş sarımsak  
50 g doğranmış soğan  
100 g havuç  
2 yk zeytinyağı  
150 g domates (konserve)  
750 ml et suyu  
50 g erişte  
karabiber ve tuz  
doğranmış maydanoz, süslemek için

#### Adımlar:

- Suda bekletilmiş mercimekleri süzün ve SoupMaker'a koyun.
- Sarımsak ve havucu soyun. Sarımsağı doğrayın ve havucu küçük parçalar halinde kesin.
- Diğer malzemeleri de SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kaselere boşaltın ve bir miktar maydanozla birlikte servis edin.

(GR)

### ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΤΟΥΡΚΙΚΑ ΝΟΥΝΤΛ (ERISTE)

Αυτή η παχύρρευστη σούπα με νουντλ αυγού έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες χάρη στις φακές, χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, ενώ είναι και ιδιαίτερα χορταστική.

100 γρ. πράσινες φακές (μουλιασμένες σε νερό για 4-5 ώρες)  
2 σκελίδες σκόρδο  
50 γρ. σκόρδο σε κομματάκια  
100 γρ. καρότο  
2 κ.σ. ελαιόλαδο  
150 γρ. ντομάτες (κονσέρβα)  
750 ml ζωμός κρέατος  
50 γρ. τούρκικα νουντλ (eriste)  
πιπέρι και αλάτι  
ψιλοκομμένο μαϊντανό, για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Στραγγίξτε τις μουλιασμένες φακές και ρίξτε τις στον παρασκευαστή σούπας.
- Καθαρίστε το σκόρδο και το καρότο. Ψιλοκόψτε το σκόρδο και κόψτε το καρότο σε μπουκίτσες.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα παχύρρευσης σούπας.
- Μόλις ετοιμαστεί η σούπα, μοιράστε την σε μπολ και σερβίρετε με λίγο μαϊντανό.

#### Συμβουλή:

Αν δεν βρείτε τουρκικά νουντλ σε κάποιο κατάστημα της περιοχής σας, χρησιμοποιήστε ταλιατέλες. Φροντίστε να τις θρυμματίσετε πρώτα σε μικρότερα κομμάτια.



20 min



(TR)

### GASPAÇO

Bu soğuk yaz çorbası başlangıç olarak servis edilebileceği gibi sıcak bir günde serinletici bir atıştırma olarak da düşünülebilir.

200 g salatalık  
500 g soyulmuş domates (konserve veya taze)  
3 diş sarımsak  
100 g kırmızı biber  
100 g kırmızı soğan  
100 ml beyaz şarap sirkesi  
100 ml zeytinyağı  
1 çay kaşığı çekilmiş karabiber  
tuz

#### Adımlar:

- Salatalığı 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Domatesleri doğrayın. Sarımsak, kırmızı biber ve soğanı doğrayın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, geniş bir kaba koyun ve servis etmeden önce en az 3 saat buzdolabında soğumaya bırakın.

#### İpucu:

Soğuk çorbanın lezzetlendirilmesi için gerekiyorsa biraz tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.

(GR)

### ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ

Αυτή η κρύα καλοκαιρινή σούπα σερβίρεται ως ορεκτικό ή ως δροσιστικό σνακ τις ζεστές μέρες.

200 γρ. αγγούρι  
500 γρ. ξεφλουδισμένες ντομάτες (κονσέρβας ή φρέσκες)  
3 σκελίδες σκόρδο  
100 γρ. κόκκινη πιπεριά  
100 γρ. ξερό κρεμμύδι  
100 ml ξύδι από λευκό κρασί  
100 ml ελαιόλαδο  
1 κ.γ. τριμμένο πιπέρι  
αλάτι

#### Βήματα:

- Κόψτε το αγγούρι σε κομμάτια του 1 εκ. Κόψτε τις ντομάτες. Ψιλοκόψτε το σκόρδο, την κόκκινη πιπεριά και το κρεμμύδι.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, αδειάστε την σε ένα μεγάλο δοχείο και αφήστε την στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες πριν από το σερβίρισμα.

#### Συμβουλή:

Οι κρύες σούπες χρειάζονται καρυκεύματα για να νοστιμίσουν. Αν χρειαστεί, προσθέστε περισσότερο αλάτι και πιπέρι, κατά βούληση.



23 min  
+  
180 min ❄️



(TR)

### SOĞUK SALATALIK VE AVOKADO ÇORBASI

Yaz aylarında sizi serinletecek bir diğer kolay soğuk çorba.

2 avokado  
½ salatalık  
limon suyu  
2 yemek kaşığı taze nane  
2 yemek kaşığı taze kişniş  
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı  
isteğe bağlı: 100 ml az yağlı yoğurt  
biraz daha nane, kişniş, keçi peyniri, süsleme için

#### Adımlar:

- Avokadoları boyuna keserek iki parçaya ayırın, bir kaşık yardımıyla çekirdeklerini çıkarın ve içindeki etli kısmı çıkarın. Küpler halinde doğrayın.
- Salatalığı soyup dörde böldükten sonra 1-2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Daha parlak bir renk elde etmek için kabuğunun bir kısmını bırakabilirsiniz.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve tatlı içecek programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı bir kaba boşaltın. Çorbayı soğuyana dek buzdolabında bekletin. Servis etmeden hemen önce üzerine keçi peyniri ve baharat serpin.

#### İpucu:

Bu çorba yoğurtla birlikte daha da serinletici ve kremsi bir hale gelecektir. Smoothie programını seçmeden önce tüm malzemelerle birlikte yoğurdu da koyabilirsiniz.  
Finnlanmış milföy hamuru şeritleri gibi tuzlu, gevrek atıştırmalıklarla birlikte servis edin.

(GR)

### ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

Άλλη μια εύκολη, παγωμένη σούπα που θα σας δροσίσει το καλοκαίρι.

2 αβοκάντο  
½ αγγούρι  
χυμός γλυκολέμονου  
2 κ.σ. φρέσκια μέντα  
2 κ.σ. φρέσκος κόλιανδρος  
αλάτι και πιπέρι κατά βούληση  
προαιρετικά: 100 ml γιαούρτι χαμηλών λιπαρών  
έξτρα μέντα, κόλιανδρο και κατσικίσιο τυρί, για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Κόψτε τα αβοκάντο στη μέση κατά μήκος, αφαιρέστε τα κουκούτσια με ένα κουτάλι και βγάλτε τη σάρκα. Κόψτε την σε κύβους.
- Ξεφλουδίστε το αγγούρι και κόψτε το στα τέσσερα. Κόψτε το σε κομμάτια 1-2 εκ. Μπορείτε να αφήσετε λίγη φλούδα για να δώσετε ακόμα πιο έντονο χρώμα στο πιάτο.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας και επιλέξτε το πρόγραμμα για τα smoothie.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και αδειάστε την σε ένα δοχείο. Βάλτε την στο ψυγείο για να κρυώσει. Λίγο πριν το σερβίρισμα, γαρνίρετέ την με λίγο κατσικίσιο τυρί και ραντίστε την με τα έξτρα ψιλοκομμένα μυρωδικά.

#### Συμβουλή:

Το γιαούρτι θα κάνει αυτή τη σούπα ακόμα πιο δροσιστική και κρεμώδη. Προσθέστε το μαζί με όλα τα υλικά πριν επιλέξετε το πρόγραμμα για τα smoothie.  
Σερβίρετε με ποικιλία τραγανών, αρωματικών σνακ, όπως αλμυρά κριτσανιστά μπιστούνια από ζυμάρι.



3 min  
+

45



(TR)

### ΚÖRİLİ VE BİBERLİ SOĞUK AYRAN ÇORBASI

Sıcak yaz günlerinde soğuk ve serinletici içeceklere ihtiyaç duyuyoruz. Bu ayran çorbası tam da bunun çaresi olabilir.

1 kırmızı sivri biber  
500 g mısır (konserve)  
150 g doğranmış soğan  
2 diş sarımsak  
1 çay kaşığı çekilmiş kimyon  
1 çay kaşığı çekilmiş kişniş  
1 çay kaşığı toz köri veya çekilmiş zerdeçal  
550 ml sebze et suyu  
karabiber, tuz  
500 ml ayran

#### Adımlar:

- Biberin çekirdeklerini çıkarın. Mısır süzün.
- Ayran hariç tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun. Kapağı kapatın ve kremalı çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı bir kaba boşaltın. Ayranı ekleyin ve servis etmeden önce buzdolabında en az 3 saat (veya gece boyunca) soğutun.

#### İpucu:

Ayran bulamadıysanız, bunun yerine 650 ml süt kullanın ve 2½ yemek kaşığı limon suyu ekleyin. Tarif uygulamadan önce 5 dakika bekletin. İyi bir pita veya chapati ekmeğiyle birlikte servis edin.

(GR)

### ΚΡΥΑ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΞΙΝΟΓΑΛΑ, ΚΑΡΙ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ

Αυτή η σούπα με ξινόγαλα είναι ό,τι πρέπει για τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού, όταν χρειάζεστε κάτι δροσερό και αναζωογονητικό!

1 κόκκινη πιπεριά τσίλι  
500 γρ. καλαμπόκι (κονσέρβα)  
150 γρ. κρεμμύδια σε φέτες  
2 σκελίδες σκόρδο  
1 κ.γ. τριμμένο κύμινο  
1 κ.γ. τριμμένο κόλιανδρο  
1 κ.γ. κάρυ σκόνη ή τριμμένος κουρκουμάς  
550 ml ζωμός λαχανικών  
πιπέρι, αλάτι  
500 ml ξινόγαλα

#### Βήματα:

- Βγάλτε τους σπόρους της πιπεριάς τσίλι. Στραγγίξτε το καλαμπόκι.
- Βάλτε όλα τα υλικά, εκτός από το σπανάκι, στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα βελουτέ σούπας.
- Όταν ετοιμαστεί η σούπα, σηκώστε το καπάκι και αδειάστε την σε ένα δοχείο. Προσθέστε το ξινόγαλα και αφήστε τη σούπα να παγώσει για τουλάχιστον 3 ώρες (ή όλη τη νύχτα) στο ψυγείο πριν την σερβίρετε.

#### Συμβουλή:

Αν δεν έχετε ξινόγαλα, χρησιμοποιήστε 650 ml γάλα στα οποία θα προσθέσετε 2½ κ.σ. χυμό λεμονιού. Περιμένετε 5 λεπτά πριν το χρησιμοποιήσετε στη συνταγή. Σερβίρετε με πίτες καλής ποιότητας ή με τσοπάτι.



23 min  
+  
180 min ❄️





(TR)

### SOĞUK KIRAZ ÇORBASI

Lezzetli bir yaz yemeğinin ardından meyveli bir tatlı.

500 g kiraz  
½-1 çay kaşığı çekilmiş tarçın  
150 g şeker  
30 ml limon suyu  
isteğe bağlı: krem şanti, süsleme için

#### Adımlar:

- Kirazlardan birkaç tanesini daha sonra süslemede kullanmak için ayırdıktan sonra diğerlerinin çekirdeklerini çıkarın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun. 520 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve kremalı çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda geniş bir kaba boşaltın ve en az 3 saat boyunca buzdolabında soğutun.
- Birkaç kiraz ve belki bir miktar da krem şantiyle birlikte servis edin.

#### İpucu:

Bu soğuk ve tatlı çorba sıcak olarak da sunulabilir. Noel sezonunda sıcak şaraba alternatif olarak dözünabilirsiniz.

(GR)

### ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΕΡΑΣΙΑ

Αυτό το επιδόρπιο φρούτων συμπληρώνει τέλεια κάθε νόστιμο καλοκαιρινό γεύμα.

500 γρ. κεράσια  
150 ml. λευκό κρασί  
½-1 κ.γ. τριμμένη κανέλλα  
150 γρ. ζάχαρη  
30 ml χυμός λεμονιού  
προαιρετικά: σαντιγί, για γαρνίρισμα

#### Βήματα:

- Βγάλτε το κουκούτσι από τα κεράσια και κρατήστε μερικά ολόκληρα κεράσια για το γαρνίρισμα.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας. Προσθέστε 370 ml νερό. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα παχύρρευστης σούπας.
- Μόλις ετοιμαστεί η σούπα, αδειάστε την σε ένα μεγάλο δοχείο και αφήστε την στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες.
- Σερβίρετε με ολόκληρα κεράσια και, αν θέλετε, με λίγη σαντιγί.

#### Συμβουλή:

Αυτή η παγωμένη σούπα-επίδορπιο σερβίρεται και ζεστή. Είναι μια θαυμάσια εναλλακτική λύση για το ζεστό κρασί τα Χριστούγεννα. Η σούπα περιέχει αλκοόλ. Μπορείτε να το αντικαταστήσετε με νερό ή χυμό πορτοκαλιού.



23 min  
+  
180 min ❄️



(TR)

### BAHARATLI ELMA KOMPOSTOSU

Bu elma kompostosunu ev yapımı kreple birlikte sunabilirsiniz.

800 g elma  
300 ml elma suyu  
1/8 çay kaşığı çekilmiş karanfil  
1/2 limonun kabuğu  
Ek olarak: 1 çay kaşığı çekilmiş tarçın

#### Adımlar:

- Elmaları soyun ve dörde bölün, çekirdek kısmını çıkarın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve 100 ml su ekleyin. Kapığı kapatın, komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda, bir veya iki kez kısa süreli olarak manuel karıştırmaya basın. Daha koyu bir kıvam elde etmek isterseniz karıştırmadan önce sıvının bir kısmını süzebilirsiniz.
- Kapığı açın ve kompostonuzu tarçın serperek servis edin.

#### İpucu:

Bu kompostoda elmayla birlikte armut, ayva veya van muzunu da kullanabilirsiniz.  
Elma suyu yerine daha fazla su ve 1 çay kaşığı esmer şeker koyulabilir.

(GR)

### ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΜΗΛΟΥ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Αυτή η κομπόστα μήλου ταιριάζει απίθανα με τις σπιτικές τηγανίτες.

800 γρ. μήλα  
300 ml χυμός μήλου  
1/8 κ.γ. γαρούφαλλο σκόνη  
ξύσμα 1/2 λεμονιού  
Έξτρα: 1 κ.γ. τριμμένη κανέλλα

#### Βήματα:

- Ξεφλουδίστε τα μήλα και κόψτε τα στα τέσσερα. Αφαιρέστε το κουκούτσι.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας και προσθέστε 100 ml νερό. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε πρόγραμμα κομπόστας.
- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, πατήστε και αφήστε μια-δυο φορές το κουμπί της λειτουργίας μη αυτόματης ανάμειξης. Μπορείτε να στραγγίσετε λίγο υγρό πριν από την ανάμειξη, για πιο παχύρρευστο αποτέλεσμα.
- Ανοίξτε το καπάκι και σερβίρετε την κομπόστα. Πασπαλίστε με κανέλα.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε επίσης να φτιάξετε αυτήν την κομπόστα με αχλάδια, κυδώνια ή ραβέντι, σε συνδυασμό με μήλα.  
Αντί για χυμό μήλου, μπορεί να χρησιμοποιήσετε περισσότερο νερό και 1 κ.γ. καστανή ζάχαρη.



15 min

51



(TR)

### VAN MUZU VE ÇİLEK KOMPOSTOSU

Limon otu ve portakal suyu ilavesi bu klasik karşıma farklı bir tat verecektir.

- 300 g van muzu sapları
- 400 g çilek
- 100 ml portakal suyu
- 3 çay kaşığı ince doğranmış limon otu (yaklaşık 5 cm'lik parçalar halinde)
- 100 gr şeker
- 1 vanilya baklası

#### Adımlar:

- Van muzu yapraklarını alın, uçlarını kesin, soyun ve 1-2 cm'lik parçalar halinde dilimleyin. Çilekleri ayıklayın ve dörde bölün. Vanilya baklasına boyuna kesin ve çekirdekleri çıkarın. Çekirdekleri ve baklayı saklayın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve 300 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda, bir veya iki kez kısa süreli olarak manuel karıştırmaya basın. Daha koyu bir kıvam elde etmek isterseniz karıştırmadan önce sıvının bir kısmını süzebilirsiniz.
- Kapağı açın ve servis edin ya da kullanana kadar buzdolabında saklayın.

#### İpucu:

Cheesecake, dondurma veya krep üzerine dökerek servis edin.

(GR)

### ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΠΟ ΡΑΒΕΝΤΙ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΑ

Το σχοινόπρασο και ο χυμός πορτοκάλι δίνουν ενδιαφέρουσα γεύση σε αυτόν τον κλασικό συνδυασμό.

- 300 γρ. κοτσάνια ραβέντι
- 400 γρ. φράουλες
- 100 ml χυμός πορτοκάλι
- 3 κ.γ. ψιλοκομμένο σχοινόπρασο (περίπου 5 εκ. κάθε κομμάτι)
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 κλωναράκι βανίλια

#### Βήματα:

- Αφαιρέστε τα φύλλα από το ραβέντι, κόψτε τις άκρες, ξύστε το και κόψτε το σε κομμάτια 1-2 εκ. Καθαρίστε τις φράουλες και κόψτε τις στα τέσσερα. Χαράξτε κατά μήκος το κλωναράκι της βανίλιας και βγάλτε τους σπόρους. Κρατήστε στην άκρη το κλωναράκι και τους σπόρους.
- Βάλτε όλα τα συστατικά στον παρασκευαστή σούπας και προσθέστε 300 ml νερό. Κλείστε το καπάκι κι επιλέξτε το πρόγραμμα κομπόστας.
- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, πατήστε και αφήστε μια-δυο φορές το κουμπί της λειτουργίας μη αυτόματης ανάμειξης. Μπορείτε να στραγγίσετε λίγο υγρό πριν από την ανάμειξη, για πιο παχύρρευστο αποτέλεσμα.
- Σηκώστε το καπάκι και σερβίρετε την κομπόστα ή βάλτε την στο ψυγείο μέχρι να την χρησιμοποιήσετε.

#### Συμβουλή:

Σερβίρετε την κομπόστα πάνω από τσιζκέικ, παγωτό ή τηγανίτες.



15 min



(TR)

### MUZ KOMPOSTOSU

Bu komposto, özellikle vanilyalı dondurmayla birlikte çok lezzetli bir tatlı olarak sunulabilir.

600 g muz

550 ml su

½-1 çay kaşığı çekilmiş tarçın + süslemek için bir miktar daha tarçın

50 g şeker

#### Adımlar:

- Muzları soyun ve dilimleyin.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve 550 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda, bir veya iki kez kısa süreli olarak manuel karıştırmaya basın. Daha koyu bir kıvam elde etmek isterseniz karıştırmadan önce sıvının bir kısmını süzebilirsiniz.
- Kapağı açın. Üzerine tarçın serpiştirdikten sonra krep, dondurma veya kekle birlikte servis edin.

#### İpucu:

Suyun yansı yerine hindistan cevizi sütü de koyabilirsiniz.

Kuş üzümü ekleyerek kompostonuzu tamamlayabilirsiniz.

(GR)

### ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΜΠΑΝΑΝΑΣ

Αυτή η κομπόστα είναι απίθανο επιδόρπιο, κυρίως αν το συνοδεύσετε με παγωτό βανίλια.

600 γρ. μπανάνες

550 ml νερό

3 κ.σ. ρούμι

½-1 κ.γ. κανέλλα σκόνη + έξτρα κανέλλα σκόνη για γαρνίρισμα

50 γρ. ζάχαρη

#### Βήματα:

- Ξεφλουδίστε τις μπανάνες και κόψτε τις σε φέτες.
- Βάλτε όλα τα συστατικά στον παρασκευαστή σούπας και προσθέστε 550 ml νερό. Κλείστε το καπάκι κι επιλέξτε το πρόγραμμα κομπόστας.
- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, πατήστε και αφήστε μια-δυο φορές το κουμπί της λειτουργίας μη αυτόματης ανάμειξης. Μπορείτε να στραγγίσετε λίγο υγρό πριν από την ανάμειξη, για πιο παχύρρευστο αποτέλεσμα.
- Σηκώστε το καπάκι. Πασπαλίστε με κανέλλα και σερβίρετε ως συνοδευτικό για τηγανίτες, παγωτό ή κέικ.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε να αντικαταστήσετε το μισό νερό με γάλα καρύδας. Μπορείτε να παραλείψετε το ρούμι. Με αυτήν την κομπόστα ταιριάζουν πολύ και οι σταφίδες.



15 min

55



(TR)

### GÜLSULU ERİK KOMPOSTOSU

Kompostonuza birkaç damla gülsuyu ekleyerek hoş bir çiçek kokusu verebilirsiniz.

600 g erik  
150 g şeker  
1 yemek kaşığı gülsuyu  
½ limon suyu

#### Adımlar:

- Eriklerin çekirdeklerini çıkarın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve 360 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve komposto programını seçin.
- Komposto hazır olduğunda, kıvamını değiştirmek için manuel karıştırma fonksiyonuna kısa süreli olarak bir veya iki kez basabilirsiniz. Daha koyu bir kıvam elde etmek için karıştırmadan önce sıvının bir kısmını süzebilirsiniz.
- Kapağı açın ve servis edin.

#### İpucu:

Kompostonun yanında vanilyalı dondurma, krep veya yağlı çörek ikram edebilirsiniz.

(GR)

### ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΟΥ ΜΕ ΡΟΔΟΝΕΡΟ

Μερικές σταγόνες ροδόνηρου θα χαρίσουν σε αυτήν την κομπόστα ένα όμορφο λουλουδένιο άρωμα.

600 γρ. δαμάσκηνα  
150 γρ. ζάχαρη  
1 κ.σ. ροδόνηρο  
Χυμός ½ λεμονιού

#### Βήματα:

- Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα δαμάσκηνα.
- Βάλτε όλα τα συστατικά στον παρασκευαστή σούπας και προσθέστε 360 ml νερό. Κλείστε το καπάκι κι επιλέξτε το πρόγραμμα κομπόστας.
- Μόλις ετοιμαστεί η κομπόστα, μπορείτε να πατήσετε σύντομα μια-δυο φορές το κουμπί μη αυτόματης ανάμειξης, για να προσαρμόσετε την πικνότητα. Μπορείτε να στραγγίξετε λίγο υγρό πριν από την ανάμειξη, για πιο παχύρρευστο αποτέλεσμα.
- Σηκώστε το καπάκι και σερβίρετε.

#### Συμβουλή:

Σερβίρετε την κομπόστα με παγωτό βανίλια, τηγανίτες ή βουτήματα.



15 min

57



(TR)

### MUZLU SMOOTHIE

Sadece üç malzeme kullanarak yapımı son derece kolay olan bu klasik karışımı elde edebilirsiniz.

400 g muz  
700 ml süt  
2 top (150 g) vanilyalı dondurma

#### Adımlar:

- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve smoothie programını seçin.
- İçeceğiniz hazır olduğunda, kapağı açın ve pipetle birlikte uzun bardaklarda servis edin.

#### İpucu:

Vanilyalı dondurma ile içeceğinize daha fazla aroma ve tat katabilirsiniz. İçeceğinizi soğutmanın en hızlı yolu dondurma eklemektir. Bunun yerine buz küpleri de kullanabilirsiniz.

(GR)

### SMOOTHIE ΜΠΑΝΑΝΑΣ

Κλασικός συνδυασμός τριών υλικών, για ένα πανεύκολο smoothie.

400 γρ. μπανάνες  
700 ml γάλα  
2 μπάλες (150 γρ.) παγωτό βανίλια

#### Βήματα:

- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα για smoothie.
- Μόλις ετοιμαστεί το smoothie, σηκώστε το καπάκι και σερβίρετε σε ψηλά ποτήρια με καλαμάκι.

#### Συμβουλή:

Το παγωτό βανίλια κάνει αυτό το smoothie ακόμα πιο αρωματικό και γλυκό. Η προσθήκη παγωτού είναι ο πιο γρήγορος τρόπος να παγώσετε ένα smoothie. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τριμμένο πάγο.



3 min



(TR)

### MUZLU KAHVELİ KARAMELLİ SMOOTHIE

Bu içecek hem uykunuzu açacak hem de size enerji verecek

400 g muz  
600 ml süt  
200 ml sert kahve, soğutulmuş  
2-4 yemek kaşığı karamel sosu, tat verme amaçlı

#### Adımlar:

- Muzları soyun ve doğrayın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve smoothie programını seçin.
- İçeceğiniz hazır olduğunda, kapağı açın ve pipetle birlikte uzun bardaklarda servis edin. Dilerseniz üzerine bir miktar karamel sos da ekleyebilirsiniz.

(GR)

### SMOOTHIE ΜΠΑΝΑΝΑΣ ΜΕ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Αυτό το κρύο ρόφημα είναι ό,τι πρέπει για ένα ξύπνημα γεμάτο ενέργεια.

400 γρ. μπανάνες  
600 ml γάλα  
200 ml δυνατός καφές, κρύος  
2-4 κ.γ. σος καραμέλας, κατά βούληση

#### Βήματα:

- Ξεφλουδίστε και κόψτε τις μπανάνες.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα για smoothie.
- Μόλις ετοιμαστεί το smoothie, σηκώστε το καπάκι και σερβίρετε σε ψηλά ποτήρια με καλάμακι. Αν θέλετε, προσθέστε λίγη ακόμη σος καραμέλας.



3 min



(TR)

### DONDURULMUŞ ÇİLEKLİ YOĞURT

Dondurulmuş yoğurttaki yağ oranı düşük olmasına rağmen dondurmaya benzer bir tada sahiptir.

600 g dondurulmuş çilek  
600 g yoğurt  
2 yemek kaşığı şeker veya bal

#### Adımlar:

- Yoğurt, bal ve 300 g çileği SoupMaker' a koyun. Kapağı kapatın ve smoothie programını seçin.
- Program bittiğinde, kapağı açın ve donmuş meyvelerin geri kalanını ekleyin. Kapağı yeniden kapatın ve daha kalın ama taneli bir kıvam elde etmek için manuel karıştırma işlevini kullanın.
- Donmuş yoğurt hazır hale geldiğinde, kapağı açın ve kuptalarda servis edin.

#### İpucu:

Hoş bir vanilya aroması vermek için birkaç damla vanilya ekleyin.

Bu tarifi istediğiniz herhangi bir dondurulmuş meyveyle hazırlayabilirsiniz. Neden çilek, yaban mersini, ananas ya da mangoyla denemiyorsunuz?

(GR)

### ΣΤΙΓΜΙΑΙΟ ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

Το παγωμένο γιαούρτι έχει χαμηλά λιπαρά αλλά κρεμώδη υφή παγωτού.

600 γρ. παγωμένες φράουλες  
600 γρ. γιαούρτι  
2 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι

#### Βήματα:

- Βάλτε στον παρασκευαστή σούπας το γιαούρτι, το μέλι και 300 γρ. φράουλες. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα για τα smoothie.
- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ανοίξτε το καπάκι και προσθέστε τα υπόλοιπα παγωμένα φρούτα. Κλείστε ξανά το καπάκι και χρησιμοποιήστε τη μη αυτόματη λειτουργία ανάμειξης, μέχρι το μείγμα να γίνει πιο πηχτό αλλά παχύρρευστο.
- Μόλις ετοιμαστεί το παγωμένο γιαούρτι, ανοίξτε το καπάκι και σερβίρετε σε μπολάκια.

#### Συμβουλή:

Προσθέστε μερικές σταγόνες βανίλιας, για υπέροχο άρωμα.

Σε αυτή τη συνταγή, ταιριάζουν όλα τα παγωμένα φρούτα. Χρησιμοποιήστε φράουλες, μύρτιλλα, ανανά ή μάνγκο!



3 min





(TR)

### PORTAKALLI VE HAVUÇLU YEŞİL SMOOTHIE

Normalde atacağınız yeşil havuç yapraklarını bu içeceklerle değerlendirebilirsiniz.

200 g portakal  
200 g muz  
200 g yeşil havuç yaprakları  
200 g mango  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
400 ml su

#### Prosedür:

- Portakalları soyun ve dörde bölün. Muzları soyun ve doğrayın. Mangoyu soyun, çekirdeğini çıkarın ve etli kısmını doğrayın.
- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve 400 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve smoothie programını seçin.
- İçeceğinizi hazır olduğunda, kapağı açın ve pipetle birlikte uzun bardaklarda servis edin.

#### İpucu:

Servis etmeden önce buz küpleri veya kırılmış buz ekleyin. Zeytinyağı bu içecekteki A, D, E ve K vitaminlerinin vücudunuz tarafından emilmesine yardımcı olur - bu vitaminler sadece sıvı/katı yağ ile işleminden geçebilir.

(GR)

### ΠΡΑΣΙΝΟ SMOOTHIE ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΟ

Αυτό το ρόφημα αξιοποιεί τα θρεπτικά πράσινα φύλλα των καρότων, που καταλήγουν συνήθως στα σκουπίδια.

200 γρ. πορτοκάλια  
200 γρ. μπανάνα  
200 γρ. πράσινα φύλλα από καρότα  
200 γρ. μάνγκο  
1 κ.σ. ελαιόλαδο  
400 ml νερό

#### Διαδικασία:

- Ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια και κόψτε τα στα τέσσερα. Ξεφλουδίστε και κόψτε τη μπανάνα. Ξεφλουδίστε το μάνγκο, βγάλτε το κουκούτσι και κόψτε τη σάρκα σε κομμάτια.
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σούπας. Προσθέστε 400 ml νερό. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα smoothie.
- Μόλις ετοιμαστεί το smoothie, σηκώστε το καπάκι και σερβίρετε σε ψηλά ποτήρια με καλαμάκι.

#### Συμβουλή:

Προσθέστε παγάκια ή τριμμένο πάγο πριν από το σερβίρισμα. Το ελαιόλαδο βοηθά τον οργανισμό να απορροφήσει τις βιταμίνες A, D, E και K που περιέχει το ρόφημα - για να τις επεξεργαστεί ο οργανισμός, χρειάζεται κάποιο έλαιο/λίπος.



3 min



(TR)

### FRAMBUAZLI AYRANLI SMOOTHIE

Sabahları uyanabilmek için mükemmel bir çözüm.

500 g taze frambuaz  
500 ml ayran  
200 ml maden suyu

#### Adımlar:

- Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve smoothie programını seçin.
- Smoothie hazır olduğunda, kapağı açın ve pipetle birlikte uzun bardaklarda servis edin.

#### İpucu:

Bu smoothie için muz, çilek, yaban mersini veya böğürtlen de kullanabilirsiniz. Ayran bulamazsanız, kendiniz de hazırlayabilirsiniz. Bir kaba 500 ml süt koyun ve 2 yemek kaşığı limon suyu ekleyin. 5 dakika kadar bekletin, ardından tarifte anlatılanları uygulayın. İçeceğinizin soğuk olması için buzdolabından aldığınız malzemeleri bekletmeden kullanın veya içeceğinizi hazırladıktan sonra biraz kırılmış buz ya da buz küpleri ekleyin.

(GR)

### SMOOTHIE ME ΦΡΑΜΠΟΥΑΖ ΚΑΙ ΞΙΝΟΓΑΛΑ

Για ένα υπέροχο ξύπνημα.

500 γρ. φρέσκα φραμπουάζ  
500 ml ξινόγαλα  
200 ml ανθρακούχο νερό

#### Βήματα:

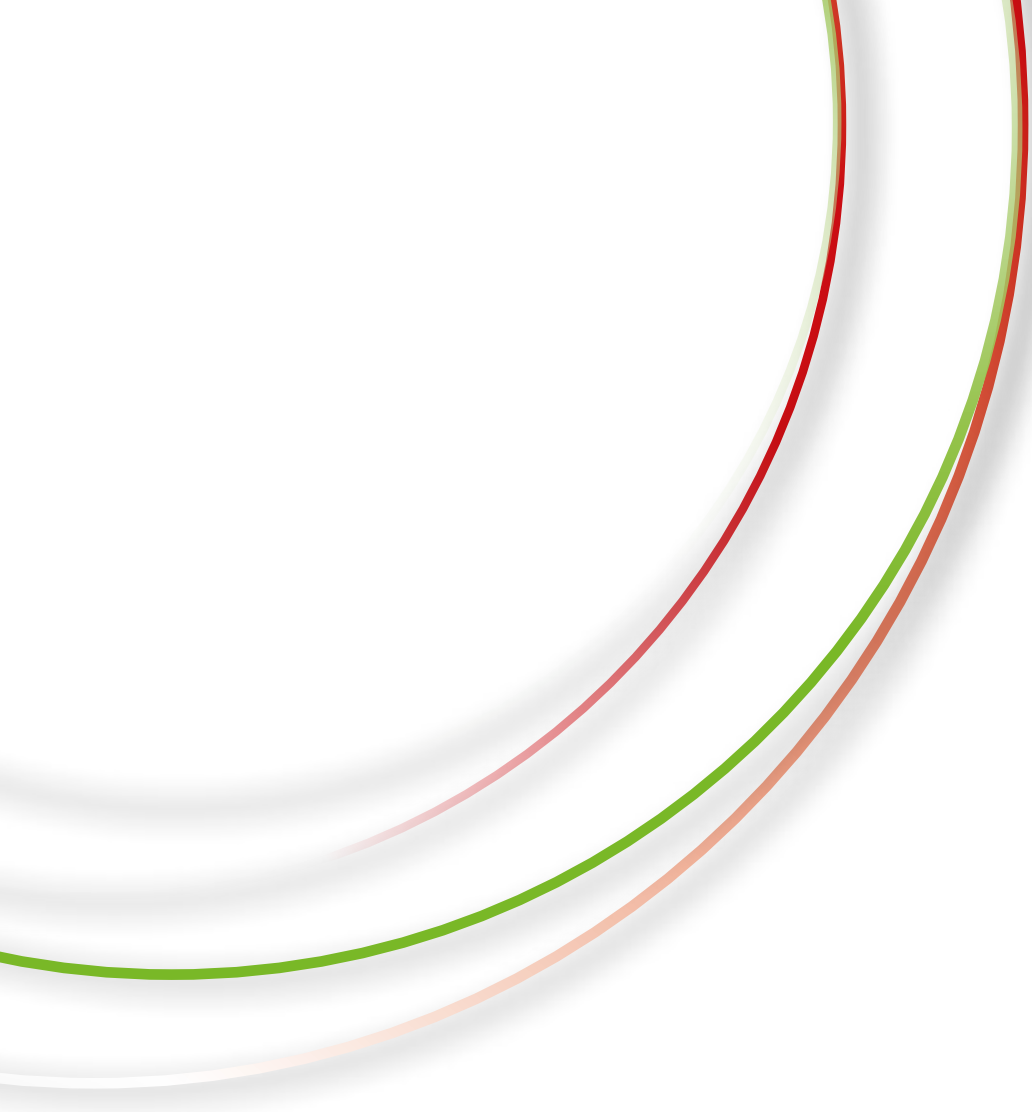
- Βάλτε όλα τα υλικά στον παρασκευαστή σουπας, κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα για smoothie.
- Μόλις ετοιμαστεί το smoothie, σηκώστε το καπάκι και σερβίρετε σε ψηλά ποτήρια με καλαμάκι.

#### Συμβουλή:

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μπανάνες, φράουλες, βατόμουρα ή μύρτιλλα. Αν δεν βρείτε ξινόγαλα, φτιάξτε μόνοι σας. Βάλτε 500 ml γάλα σε ένα μπολ και ανακατέψτε το με 2 κ.σ. χυμό λεμονιού. Αφήστε το να μείνει 5 λεπτά, και στη συνέχεια ακολουθήστε τα βήματα που περιγράφονται στη συνταγή. Για να απολαύσετε κρύο το ρόφημά σας, χρησιμοποιήστε υλικά που έχετε μόλις βγάλει απ' το ψυγείο ή προσθέστε τριμμένο πάγο ή παγάκια στο ρόφημα αφού το ετοιμάσετε.



3 min



©2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.  
All rights reserved.  
Document order number: 0000 000 00000