



## Ürün bilgisi ve tarifler

### Temizleme

Metal halkaları ve çıkarma yardımcılarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra ılık suyla ve bir miktar deterjanla temizleyin. Leke oluşmaması için ardından hemen kurutun. Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

### Hurma pürelili kesteneli cheesecake

4 adet için | Hazırlama süresi: 40 dak. | Soğuma süresi: 3 saat  
Malzemeler: 4 kek kalıbı/ordövr halkası (7,5 cm Ø),  
pişirme kağıdı

### İçindekiler

#### Kek krokanı için:

5 tam tahıllı bisküvi  
3 YK şeker  
45 g tereyağı  
1 tutam tuz

#### Labne peyniri için:

1/3 vanilya baklası  
1 1/2 YK pudra şekeri  
100 g taze peynir  
1/2 limonun suyu  
150 g krema

#### Hamur ve hurma püresi için:

125 g pişmiş, soyulmuş  
kestane (kestane,  
vakumlu paketlenmiş)  
1 olgun hurma

### Hazırlanışı

1. Krokan için kekleri bir buzluk poşetine doldurun ve oklavayla orta derecede incelterek ufalayın. Şekeri bir tencere içerisinde karamelize edin, ocaktan alın, tereyağını ekleyin ve erimesini sağlayın. Ufalanmış keki ve tuzu karıştırın. Hamuru 1 cm kadar yükseklikte pişirme kağıdı üzerine yayın ve soğumaya bırakın.

2. Labne peyniri için vanilya baklasını uzunlamasına kesip açın ve içindekini dökün. Vanilyayı pudra şekeri, labne ve limon suyuyla karıştırın. Kremayı çırpıcıyla ya da çırpma makinesiyle (orta kademedede) yakl. 2 dakika çırpın ve bir kek kazıyıcı ile (çırpıcıyla değil!) labneye ilave edin.
3. Hamur için kestaneleri irice doğrayın. Hurmayı ikiye bölün, etli iç kısmını kabuğundan bastırın ve süzgeçten çekin.
4. Kek kalıbını/ordövr halkasını bir kalıp pişirme kağıdı üzerine yerleştirin. Krokani büyük parçalar halinde kırın ve oklavayla orta derecede incelterek ufalayın. Ufalanmış krokanı dört halkaya bölün ve hafifçe bastırın. Her birinin üzerine doğranmış kestanelenin dörtte birini yerleştirin. Labneyi doldurun, üzerini düzeltin, hurma püresini üzerine yayın ve düzeltin. Pastacıkları örtülü şekilde en az 3 saat soğukta tutun.
5. Pastacıkları buzdolabından alın ve metal halkalarını çıkarın. Bunun için küçük bir bıçak yardımıyla halkanın iç kısmından dikey şekilde üstten tabanına kadar geçin ve halkayı bir defa çevirin. Metal halkaları dikkatli şekilde çekip alın, soğumuş kestaneli cheesecake'i dört tabağa yerleştirin ve hemen servis yapın.

---

**Ürün numarası: 369 390**

---



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany

## Biber soslu ve fesleğen yağıyla patlıcan pikata

4 adet için | Hazırlama süresi: 1 saat | parça başına: 635 kcal

Malzemeler: 1 kek kalıbı/ordövr halkası (7,5 cm Ø),  
kağıt havlu

### İçindekiler

#### Fesleğen yağı için:

1 demet fesleğen  
(yakl. 6-8 sap)  
1 diş sarımsak  
100 ml zeytin yağı  
Tuz

#### Biber sosu için:

2 kırmızı biber  
300 ml sebze suyu  
1 çay kaşığı nişasta  
2 YK soğuk su  
1 sarı biber  
3 YK zeytinyağı  
1 YK balzamik sirke  
Tuz  
Pul biber

#### Pikata ve kuskus için:

1 büyük patlıcan  
Tuz  
100 g hazır kuskus  
150 ml sebze suyu  
1 çay kaşığı toz köri  
2 YK tereyağı  
50 g Parmesan peyniri  
2 yumurta (M büyüklüğünde)  
Çevirmek için un  
Karabiber  
300 ml kızartmak için yağ

### Hazırlanışı

1. Fesleğen yağı için fesleğeni yıkayın ve iyice silkeleyin. Sarımsağı soyun, fesleğen yapraklarını ayıklayın ve yağ, sarımsak ve 1 tutam tuzla mikserde veya blender ile püre haline getirin.
2. Biber sosu için kırmızı biberleri yıkayın, ikiye bölün, kurutun ve iri parçalar halinde kesin. Sebze suyuyla birlikte parçaları mikserde veya blender ile püre haline getirin. Biber püresini ince bir süzgeçten geçirin ve yakl. 100 ml olarak pişirin, arada karıştırın. Pişmiş biber sosunu 2 yemek kaşığı su içinde karıştırılmış nişasta ile karıştırın.

3. Sarı biberi yıkayın, ikiye bölün, kurutun ve küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını kızdırın. İçerisinde küp şeklindeki biberleri kızarttıktan sonra üzerine en son balzamik sirke dökün. Biber sosunu üzerine dökün. Sosu tuz ve kırmızı biberle tatlandırın ve üzeri örtülü şekilde sıcak kalmasını sağlayın.
4. Pikata için patlıcanı yıkayın ve yakl. 1 cm genişliğinde dilimleyin. Dilimleri iki yanından tuzlayın ve yakl. 20 dak. dinlenmesini sağlayın.
5. Bu arada kuskusu bir kap içerisine alın. Sebze suyunu köri ile kaynatın ve üzerine dökün. Kuskusu yakl. 5 dak. kaynamaya bırakın, tereyağı gezdirin ve tuzla tatlandırın. Üzeri örtülü şekilde sıcak kalmasını sağlayın.
6. Parmesan peynirini ince rendeleyin ve yumurtalarla çorba kasesinde karıştırın. Çevirmek için unu da aynı şekilde bir tabağa alın. Kızartmak için yağı bir tavada kızdırın. Patlıcan dilimlerini ikiye bölün, kurutun, üzerine karabiber ekin ve bir miktar una bulayın. Sonra dilimleri yumurta ve parmesan peyniri karışımına bulayın ve kızgın yağda her iki tarafını altın sarısı renkte kızartın. Kağıt havlu üzerinde yağın çekmeye bırakın.
7. Kuskusu kek kalıbı/ordövr halkası ile "taban" olarak dört tabağa bölün. Pişmiş patlıcanları üzerine yerleştirin. Sosu ve fesleğen yağın kuskusun etrafına dökün. İsteğe göre patlıcan pikatasına kızarmış fesleğenle garnitür yapın.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır