



## Cam aperitif/ tatlı fırın kapları

### Değerli Müşterimiz!

Yeni cam fırın kaplarınız örn. kat kat salatalar ve kat kat tatlılar için son derece uygundur.

Cam kaplar yüksek kaliteli borosilikat camdan yapılmış olup fırında maks. 230 °C sıcaklık için uygundur. Örn. creme brulee karamelize etmek için de uygundur.

Sizin için hazırladığımız bilgileri dikkatlice okuyun. Cam fırın kabınızı hemen deneyebilmeniz için size online tarifler hazırladık.

Afiyet olsun!

### Tchibo Ekibiniz



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

---

**Ürün numarası : 666 906**

---

**tr Ürün bilgisi ve tarif**

## Önemli Bilgiler

- Cam fırın kapları fırında ve mikrodalga fırında ve ayrıca buzdolabında ve derin dondurucuda kullanıma da uygundur.
- Cam fırın kapları ila maks. +230 °C arasında ısıya dayanıklıdır.
- Ürünü açık alevlerin, sıcak ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine koymayın.
- Isıtmak veya pişirmek amacıyla kullanıyorsanız cam fırın kaplarını sadece fırın eldiveni vb. ile tutun.  
Yanma tehlikesi söz konusudur!
- Ürünü fırından çıkardığınızda sıkıca tutun, bu şekilde ellerinizden kayıp düşmez.
- Cam fırın kaplarına sert vuruşlar yapmaktan kaçının.
- Sıcak cam fırın kapları ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakılmamalıdır, aksi takdirde cam kırılabilir.  
Yaralanma tehlikesi oluşur!  
Cam fırın kaplarını sıcak durumdayken asla örn. soğuk, ıslak veya hassas bir altlık üzerine yerleştirmeyin.
- Sıcak cam fırın kaplarını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üstüne koyun.
- Dondurulmuş gıdaları tamamen eridikten sonra cam fırın kaplarına doldurun.
- Camda çatlaklar veya tahrip olmuş yerler gibi hasar belirtileri varsa ürün artık kullanılmamalıdır, aksi halde tamamen kırılabilir.
- Cam fırın kaplarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın.

Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar, sivri maddeler veya ovma süngerleri kullanmayın. Ardından iyice kurulayın.

- Cam fırın kapları bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Cam içerisinde sıvı ısıtıyorsanız dikkate almanız gereken bilgiler: Sıvıların mikrodalga içerisinde ısıtılması gecikmeli bir kaynamaya (kaynama gecikmesine) neden olabilir. Bu aşamada sıvı malzeme, dıştan kaynama belirtisi görülmesizin kaynama sıcaklığına ulaşır. Sıvı malzeme çıkarılırken oluşan titreşim nedeniyle patlama benzeri bir taşma meydana gelebilir. Sıvı malzemeyle birlikte mikrodalgaya uygun bir kaşık vb. materyali yerleştirin ve sürenin yarısından sonra sıvıyı ara ara karıştırın.

Isıtma sonrasında kısa bir süre bekleyin, kaşığa dikkatli şekilde dokunun ve fırından çıkarmadan önce sıvıyı karıştırın. Mikrodalga fırının kullanma kılavuzundaki bilgileri de dikkate alın.

## Tarif

### Vanilyalı Quark ile kırıntılı kış tatlısı

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Kırıntılı tatlı malzemeleri</b>              | 100 g yulaf ezmesi (ince) |
| 200 g erik                                      | 90 g kahverengi şeker     |
| 200 g ekşi elma                                 | 75 g un                   |
| 30 g şeker                                      | 90 g yumuşak tereyağı     |
| 1 silme TK tarçın + üstü için<br>+1/2 TK tarçın | <b>Sos malzemeleri</b>    |
| 1 organik limon                                 | 300 g yağlı quark         |
| 1 tepeleme TK nişasta                           | 1 Pkt vanilya şekeri      |
|   | 1 TK kahverengi şeker     |

### Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C (turbo) ısıtın.
2. Erikleri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve yarıya bölün. Elmaları yıkayın (isteğe göre kabuklarını soyun), çekirdekli bölümünü ayırın ve küçük parçalar halinde kesin. Bir miktar limon kabuğu rendesi yapın ve bir tarafta bekletin. Limonu sıkın.
3. Meyveleri şekerle, bir TK tarçınla, 2 YK limon suyuyla ve nişasta ile karıştırıp 4 cam kalıba dağıtın.
4. Tereyağını yulaf ezmesiyle, 1/2 TK tarçınla, esmer şekerle ve unla el ile veya karıştırıcının yoğurma ucuyla ufalanmış kırıntılar halinde yoğurun ve bunu kalıplara bölün.
5. Kırıntılı hamuru fırında (orta raf) yakl. 40 dak. altın sarısı renk oluncaya kadar pişirin.
6. Sos malzemesi olarak quarkı, şekeri ve vanilya şekerini karıştırın ve servis etmeden hemen önce damlalar halinde kırıntılı tatlının üzerine dökün. Üzerine limon kabuğu serpin.