



Hamur işi kalıbı

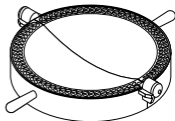
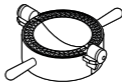
tr Kullanım Kılavuzu ve Tarifler



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

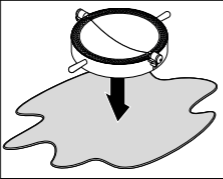
- Hamur işi kalıplarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
- Hamur işi kalıpları ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin, bulaşık makinesinin üst sepetine yerleştirin.
- Yoğun rengi olan yiyecekler (örn. salça), hamur işi kalıbını boyayabilir.
Bu ne sağlığa zararlıdır ne de hamur işi kalıbının kalitesini veya fonksiyonunu etkiler. Hamur işi kalıbını mümkünse kullandıktan hemen sonra temizleyin.



Kullanım

1. Hamuru porsiyon porsiyon hafif unlanmış çalışma yüzeyinde veya bir makarna makinesinde ince bir şekilde açın. Kalan hamurun kurumaması için bunların üzerini hafif nemli bir bezle örtün.

2.

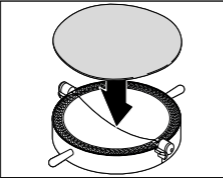


Büyük hamur işi kalıbını açın ve alt tarafı ile yuvarlaklar kesin.

Öneri: Küçük hamur işi kalıbı, büyük daireler çıkarırsanız ve artan hamur kenarını katladıktan sonra keserseniz (adım 5) daha kolay doldurulabilir.

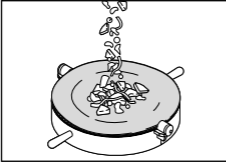


3.



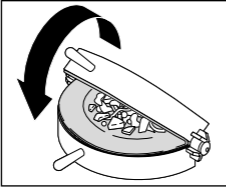
Kesilmiş olan makarna hamurunu açık duran hamur işi kalıbının iç kısmına yerleştirin.

4.



Ortasına bir miktar iç malzeme koyun, fakat hamurun yırtılmaması için çok fazla koymayın.

5.



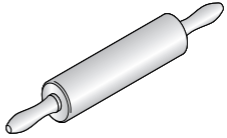
Hamur kalıbını kapatabilmek için gerekirse hamurun kenarına bir miktar su sürün ve hamur işi kalıbını birleştirin. Artan kenarı kesin.

6. Daha fazla hamur işleri hazırlamak için artan hamuru tekrar birleştirin ve tekrar açın.
7. Bir tencerenin içinde bolca taze suyu kaynatın. Biraz tuz ve birkaç damla yağ ilave edin. Hamur işlerini dikkatlice kaynayan suya bırakın. Boyutlarına bağlı olarak hamur işlerini yakl. 3 ila 10 dakika kadar hafifçe kaynatın. Hamur işleri yüzeyde yüzmeye başlayınca, bir kepçe ile alın.

Tarifler

Hamur

- 400 g un
4 yumurta (boyut M)
1 TK tuz



1. Un, yumurta, ve tuzu elinizle düz, yumuşak bir hamur kıvamına getirin.
2. Hamuru yuvarlayın, bir mutfak bezine sarın ve oda sıcaklığında yakl. 30 dakika dinlenmeye bırakın.



- Kepekli un kullanırsanız, daha fazla sıvı kullanmanız gerekir. Bir yumurta daha ya da hamur düz ve yumuşak kıvama gelene kadar kaşık kaşık su ilave edin.
- Hamura yumurta koymak istemiyorsanız, makarnalık buğday unu kullanın. Bunun 300 g'ını 1 TK tuz ve yakl. 125 ml ılık su ile düz ve yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru 1 saat dinlendirin.

Ürün numarası:
374 374

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr

Etli iç malzeme

400 g kuzu, tavuk veya inek eti

50 g pastırma

1 havuç

1 soğan

2 YK sıvı yağ

2 yumurta

3 YK rendelenmiş

Parmesan peyniri

1 YK Ricotta veya Mascarpone peyniri (veya 2 YK krema)

Tuz

Karabiber

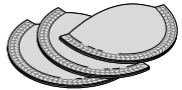
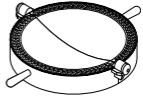
1. Eti, pastırmayı, havucu ve soğanı ince küpler halinde doğrayın ve yakl. 5 dakika yağda kızartın.
2. Ricotta peyniri, Mascarpone peyniri veya krema ile püre kıvamına getirin.
3. Yumurta ve Parmesan ilave edin ve tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Tüm haklar saklıdır



Uzakdođu usulü iç malzeme

4 adet	sivri biber	4 adet	taze soğan
2 demet	yeşil kişniş	4 YK	tereyađ
120 g	yer fıstığı	8	kaffir lime misket
200 g	krem keçi peyniri		limonu yaprađı
2 adet	kırmızı biber	Tuz,	karabiber

1. Biberleri yıkayın, temizleyin ve büyük küp şeklinde kesin. Yeşil kişnişi yıkayın, kuruyana kadar sallayın ve saplardan yaprakları koparın. Yer fıstıklarını iri tanelere doğrayın. Biberi, yeşil kişnişi ve yer fıstıklarını krem peynir ile el blenderında doğrayın. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.
2. Hamur işlerini talimatlar uyarınca doldurun ve yakl. 12 dakika pişirin.
3. Kırmızı biberleri yıkayın, temizleyin, çekirdeklerini giderin ve küçük parçalara doğrayın. Taze soğanları yıkayın, temizleyin ve beyaz kısmını ince halkalar şeklinde kesin. Bir tavada tereyağı eritin. Kırmızı biber halkalarını, taze soğanın beyaz kısmını ve kaffir lime misket limonu yaprağını ilave edin. Hamur işlerini içinde döndürün ve taze soğanların ince uzun şeritler halindeki yeşil kısımlarıyla süsleyerek servis edin.