



# Fırın tepsisi

 Ürün bilgisi ve tarifler

## Değerli Müşterimiz!

Yeni fırın tepsiniz ile lezzetli kekler pişirebilirsiniz. Pişirme sonrasında fırın tepsisini taşıma kapağı ile kapatabilirsiniz. Bu sayede kekinizi pratik bir şekilde saklayabilir ya da bir pikniğe, çocuğunuzun okul şenliğine veya benzer bir aktiviteye kekinizin ezilmeden veya ufalanmadan götürebilirsiniz.

Fırın tepsinizi hemen deneyebilmemiz amacıyla bu kılavuzda iki adet lezzetli tarif bulabilirsiniz.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın ve afiyet olsun!

## Tchibo Ekibiniz



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

Tchibo için özel olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

**Ürün numarası:** **605 965**

## Yapışmaz kaplama

Fırın tepsisi, yapışmazlık özelliği olan bir kaplama ile kaplanmıştır.

- Kaplamanın korunması için pişirme, pişirilenleri kesme ve dilimleme veya tepsiyi temizleme sırasında keskin kenarlı veya sivri uçlu nesnelere kullanmayın.

## İlk kullanımdan önce

- ▷ Fırın tepsisini ve taşıma kapağını ilk kullanımdan önce sıcak su ve az miktarda bulaşık deterjanı ile yıkayın. Lekelerin oluşmasını önlemek için tüm parçaları temizledikten hemen sonra kurulaştırın.

Fırın tepsisi ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir!

## **Kullanım**

- **Sıcak tepsiyi fırından çıkarırken dikkatli olun.**

**Her seferinde mutlaka fırın eldiveni kullanın!**

Tepsiyi, sıcağa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.

- ▷ Fırın tepsisini, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpin veya pişirme kağıdı kullanın.
- ırın tepsisini ve taşıma kapağını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Fırın tepsisini ve taşıma kapağını yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve her ikisini kuru halde saklayın.
- Fırın tepsi ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir!

## **Taşıma kapağı**

- **Fırın tepsisini asla taşıma kapağı ile sıcak fırına koymayın!**

- ▷ Taşıma kapağını fırın tepsisinin üzerine yerleştirmeden önce pişirdiklerinizin soğumasını bekleyin.

## **Taşıma kapağını çıkarma**

- ▷ Kilitleri yana doğru çekin ve taşıma kapağını çıkarın.

## **Taşıma kapağını takma**

- ▷ Kilitlerin taşıma kapağından dışarı çıkarılmış olmasına dikkat edin.
- ▷ Taşıma kapağını fırın tepsisinin üzerine yerleştirin.
- ▷ Kilitleri tamamen içeri itin. Kilitlerin yerine oturduğunu duyun ve hissedin!

## **Taşıma**

- ▷ Fırın tepsisini saplarından tutup kaldırmadan önce taşıma kapağının fırın tepsi üzerine doğru yerleşmiş olduğundan emin olun.
- ▷ Taşıma kapağının tutamaklarını yukarı katlayın, işlem tamamdır!

# Tereyađlı kek

## 1 fırın tepsisi için malzemeler (20 parça kek)

Hazırlanışı 45 dak. | Dinlenme 1 saat 15 dak. | Pişirme 25 dak.

Kek dilimi başına yakl. 305 kcal, 5 g protein, 18 g yağ, 30 g karbonhidrat

### Hamur için:

500 g un  
1 küp maya (42 g)  
250 ml ılık süt  
50 g şeker  
50 g yumuşak tereyağ  
1 TK rendelenmiş limon kabuğu  
1 tutam tuz  
İşlemek için biraz un  
Fırın tepsisini yağlamak için biraz tereyağ

### Kaplaması için:

250 g soğuk tereyağ  
200 g file badem  
150 g şeker  
1 TK tarçın

### Hazırlanışı

- Hamur için unu bir kaba dökün, ortasında bir çukur oluşturun. Mayayı içine ufalayın, biraz süt ilave edin, 1 tatlı kaşığı şeker ve undan biraz ekleyerek kenardan karıştırın. Karışımın üzerini örterek sıcak bir ortamda 15 dakika mayalanmasını bekleyin.
- Kalan sütü, şekerini, tereyağı parçacıklarını, limon kabuğunu ve tuzu mayalanan hamura ekleyin. Karışımı önce el mikserinin hamur yoğurma ucu ile ardından da ellerinizle düz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun içindeki hava kabarcıkları çıkıncaya ve karıştırma kabından çözülünceye kadar kuvvetlice yoğurun. Hamuru yakl. 45 dakika sıcak bir ortamda iki kat hacme erişinceye kadar bekletin.
- Mayalanan hamuru kuvvetlice yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru, un ile kapladığınız tezgahın üzerinde açın ve tepsiye yerleştirin.  
**İpucu:** Hamuru açmadan önce 5 dakika dinlendirin, bu sayede hamur fırın tepsisi içinde çekmeyecektir.  
Hamurun kenarını biraz kalınlaştırın. 10 dakika daha hamurun mayalanmasını bekleyin. Fırını 200 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C'ye (turbo) ön ısıtın.
- Kekin üzerindeki kaplama için tereyağını küçük parçalara kesin. İki parmağınızla hamurun üst yüzeyine çukurlar açın ve her çukura bir parça tereyağ yerleştirin. Badem dilimlerini eşit şekilde hamurun üzerine dağıtın. Şeker ve tarçını karıştırın ve üzerine serpin. Keki fırında (üst) 20 -25 dak. pişirin.

# Vişneli ve ekşi kremalı kek

## 1 fırın tepsisi için malzemeler (16 parça kek)

Hazırlanışı 45 dak. | Pişirme 30 dak.

Kek dilimi başına yakl. 325 kcal, 6 g protein, 19 g yağ, 33 g karbonhidrat

### Hamur için:

300 g	un
3 TL	kabartma tozu
150 g	az yağlı labne peyniri
75 g	şeker
1 tutam	tuz
6 YK	süt
6 YK	sıvı yağ

Fırın tepsisini yağlamak için biraz tereyağ

### Kaplaması için:

750 g	vişne
2	yumurta
125 g	şeker
1 paket	vanilya şekeri
800 g	ekşi krema
2 YK	limon suyu
1 TK	rendelenmiş organik limon kabuğu
4 YK	üzerine serpmek için ince uzun şeritler halinde kesilmiş file badem

### Hazırlanışı

1. Fırın tepsisini yağlayın. Hamur için un ve kabartma tozunu bir kabin içinde karıştırın. Az yağlı labne peyniri, şeker, tuz, süt ve sıvı yağ ilave edin ve hepsini el mikserinin hamur yoğurma ucu ile yoğurun. Hamuru fırın tepsisi üzerine yayın.
2. Kaplama için vişneleri yıkayın, suyunu akıtın ve çekirdeklerini ayırın. Fırını 200 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C'ye (turbo) ön ısıtın.
3. Yumurta, şeker ve vanilyayı köpürterek karıştırın, ardından ekşi kremayı, limon suyunu ve kabuğunu içine karıştırın. Ekşi kremayı hamurun üzerine sürün. Vişne ve badem parçalarını da üzerine serpiştirin. Keki fırında (orta) yakl. 30 dak. pişirin. Servis etmeden önce soğumaya bırakın.

### Bilmeniz gerekenler

Labne peynirli-yağlı hamurunuz merdaneye çok yapıyorsanız labne peyniriniz çok ıslaktır: Piyasada satılan labne peynirleri üreticisine göre farklı ıslaklıkta olabilir. Bu yüzden peyniri karışımda kullanmadan önce süzün ve olası mevcut suyunu akıtın. Bu sayede - eğer mevcutsa - fazladan olan suyu akıtmış olursunuz.

### Yüksek besin değerli alternatif

Hamur için ince çekilmiş buğday unu veya esmer tam buğday unu kullanın, beyaz şeker yerine esmer şeker kullanın, ve ekşi kremanın içine vanilya şekeri yerine 11/2-2 tutam çekilmiş Bourbon vanilya (organik ürün satılan yerlerde bulabilirsiniz) katın.

#### Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı  
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Tüm haklar saklıdır