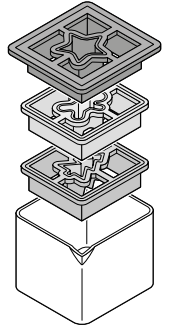


tr

Kullanım talimatları ve tarif

- Pratik kap, dökme ağzı sayesinde kurabiyeleri eritilmiş çikolata, reçel, karamel vb. ile kolayca doldurmanıza olanak tanır.
- Kap yalnızca dolguyu ölçmek için uygundur, dolguyu ısıtmak veya çikolatayı eritmek için uygun değildir! Kabı mikrodalga fırında kullanmayın.
- Kullanılmayan kalıpları şekilde gösterildiği gibi kap içerisinde istifleyerek saklayabilirsiniz.
- Kurabiyeleri istediğiniz dolguya bağlı olarak kurabiyeleri pişirmeden önce veya sonra doldurabilirsiniz.
- Hamuru çok ince açmayın ve keserken kalıplara çok fazla bastırmayın. Bu şekilde hamurda delikler oluşmasını önleyebilir ve dolgu için mükemmel çukurları olan kurabiyeler elde edebilirsiniz.

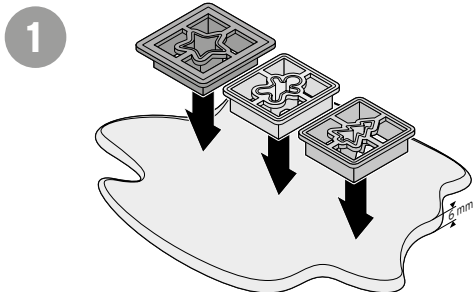


- En iyisi buzdolabından yeni çıkmış hamuru kullanmaktır. Hamur ısındıkça kalıplardan çıkarılması daha da zorlaşır. Daha sonra tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş başka bir kısmını kullanın. Hamuru kalıplardan çıkarmakta hâlâ zorlanıyorsanız kesmeden önce hamurun üzerine un serpin.
- Motifli çukurların bozulmasını önlemek için kalıplarla kesilmiş kurabiyeleri palet bıçağı, düz bıçak veya benzeri bir araç yardımıyla dikkatlice fırın tepsisine yerleştirin. Alternatif olarak kurabiyeleri doğrudan pişirme kağıdının üzerinde kesip hamurun kenarlarını da düzeltebilirsiniz.

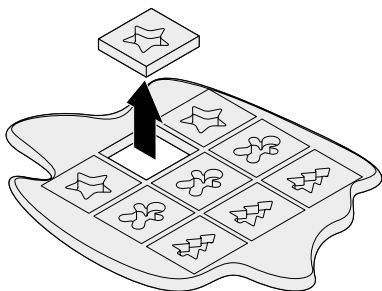
Temizleme

- Kalıpları ve kabı ilk kullanımdan önce ve sonraki her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin. Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkamaya da uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

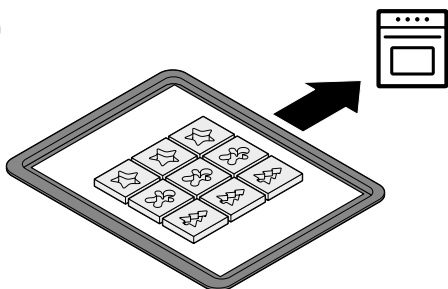
Kullanım



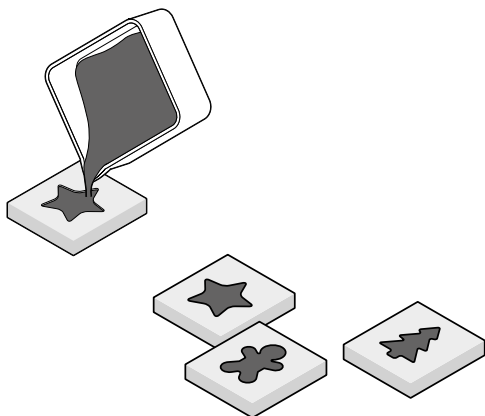
2



3



4



Dolgu kurabiye tarifi

40 adet için

Hazırlama süresi: 1 saat

Soğuma: 30 dakika

Pişme süresi: 10 dakika

Malzemeler

Hamur için:

100 g yumuşak tereyağı, 75 g şeker,

1 yumurta, 200 g un, 1 tutam tuz

İsteğe göre dolgu için:

100 g çikolata / 150 g reçel /

150 g fındık ezmesi veya benzeri

Hazırlanışı

1. Tereyağını krema kıvamına gelene kadar çırpın, şekeri ekleyin ve karıştırın. Ardından yumurtayı ekleyin ve tekrar karıştırın.
2. Unu ve tuzu ekleyip mikserin hamur kancasıyla veya elinizle pürüzsüz bir kıvama gelene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru top haline getirip streç filme sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
3. Soğuma süresinin ardından hamuru buzdolabından çıkarın ve fırını fanlı programda 180 °C'ye kadar ısıtın. Hamuru hafif unlanmış bir tezgah üzerinde yakl. 6 mm kalınlığında açın. Çukurlu küçük kurabiyeler elde etmek için dönüşümlü olarak farklı motiflerde kesin. Hamurda delikler oluşmaması için kalıplara çok fazla bastırmamaya dikkat edin!

4. Kalıplarla kesilmiş kurabiyeleri pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine dizin ve kenarları hafif kızarana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Tamamen soğuyana kadar bekleyin. Bu esnada seçtiğiniz dolguyu hazırlayın: Çikolatayı eritin, fındık ezmesini veya reçeli hafif ısıtın.
5. Seçtiğiniz dolguyu kaba doldurun ve dökme ağızı yardımıyla dikkatlice kurabiyelerin üzerinde çeşitli motiflerden oluşan çukurlara dökün.
6. Gerekirse dolgulu kurabiyeleri biraz daha soğumaya bırakın. Afiyet olsun.

Ürün numarası: 711 189

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr