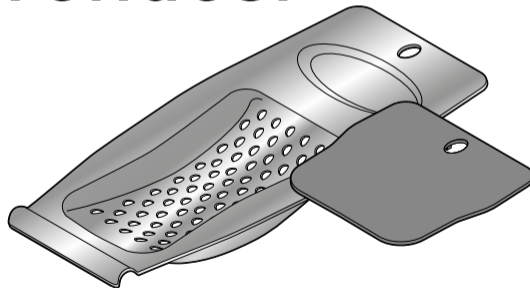


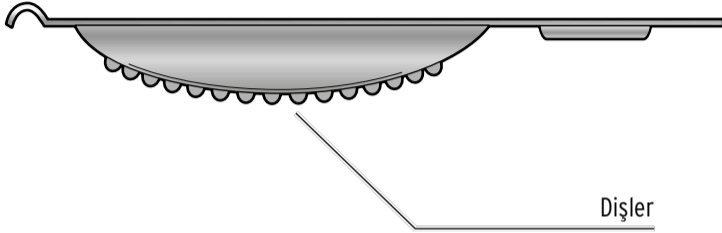
Spätzle rendesi

Değerli Müşterimiz!

Her zaman elinizin altında: Yeni Spätzle rendenizle kolayca Spätzle yapabilirsiniz. Sıyırıcı parça, saklamak için rendeğe kolayca takılabilir.

Tchibo Ekibiniz





Kullanım

Çiziğe karşı dikkat

Rendenin dişleri bazı yerlerde keskin kenarlı olabilir. Kullanırken ve temizlerken dikkatli olun. Rendeği çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

Svabya Spätzle tarifi

Yakl. 4 kişi için Malzemeler

400 g un

yakl. 250 ml su

4 yumurta (boyut M)

1 TK tuz

Hazırlanışı

1. Unu yumurta, tuz ve suyun yaklaşık yarısı ile birlikte bir karıştırma kabına koyun ve tahta bir kaşık veya el mikseri (çırpma aparatı) ile karıştırın.
2. Daha sonra kalan suyu hafif kalın bir hamur oluşturacak kadar karıştırın. Hamuru kabarana ve artık topaklanmayana kadar çırpın/yoğurun. Arada kıvamı kontrol etmek için hamurun tahta bir kaşıktan kaseye akmasını sağlayın. Bu karışım, kaşıktan yavaşça ve kıvamlı bir şekilde akmalıdır.

i Hamurun kıvamı Spätzle'nin daha sonraki şeklini etkiler. Uzun, ince Spätzle için hamur daha sıvı olmalı, daha kalın Spätzle veya Knöpfle için daha sert olmalıdır.

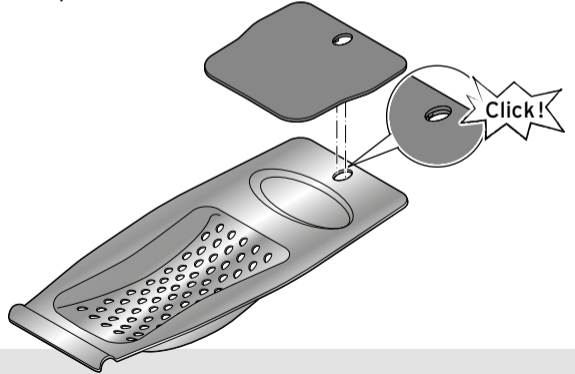
▷ Karışıma su veya un ekleyerek kıvamını değiştirebilirsiniz.

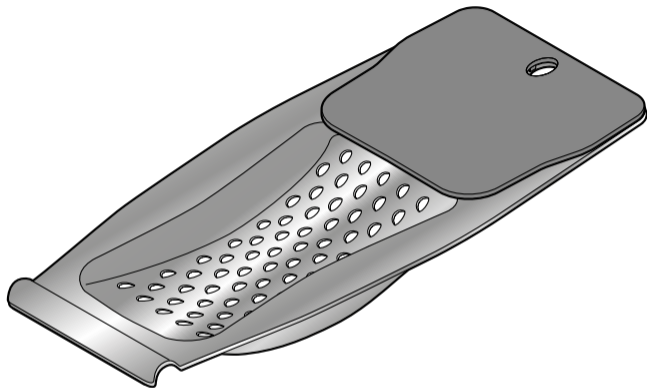
3. Hamuru dinlenmeye bırakın ve bu arada büyük bir tencerede (\emptyset maks. 28 cm) yaklaşık 2 litre tuzlu suyu kaynatın.
4. Su kaynadığında, ısıyı düşürerek suyun sadece hafifçe kaynamasını sağlayın.
5. **Spätzle rendesini tencerenin üzerine yerleştirin** ve hamurun yaklaşık 2 çorba kaşığı rendenin üzerine koyun.
6. Hamur parçasını **spatula ile rende boyunca her iki yönde eşit olarak itin.**
7. Spätzle rendesini tencereden alın. Bitmiş Spätzle suyun içinde yukarı doğru yüzdüğünde pişmiş demektir. Delikli bir kaşık veya benzeri bir aletle pişirme suyundan çıkarın.
8. Hamur bitene kadar 5. ve 6. adımları tekrarlayın.
9. Bitmiş Spätzle'yi kaplanmış bir tavada tereyağında kızartın ve servis edin.



Temizleme

- ▷ Mümkünse, rendeyi kullandıktan hemen sonra **soğuk** suyla durulayın, çünkü bu hamur kalıntılarını çözmenin en iyi yoludur. Rendeyle sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Diřlerin temizlenmesinin en iyi yolu, boşluklara girmek için bir bulaşık fırçası kullanmaktır. Rende ve spatula bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Ancak spatulayı doğrudan ısıtma çubuklarının üzerine yerleştirmeyin.
- ▷ Parçaları durulamadan hemen sonra iyice kurulayın.
- ▷ Saklama için spatulayı rendeyle takın.





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

Ürün numarası: 685 820
